

自己創生 ○ ○ ゼミ 今後の指導の方向

1 これまでの指導の振り返り

○ 付ける力の視点を大切にしている生徒がいる点

2年N男.....「繰り返し」。同じメニューの問題点を克服するために、改善を繰り返す。
オレンジゼリー。

3年T子.....「資料の加工」。調査・整理する力に関わって、インターネットで調べた資料に書き込みなどをして加工している。世代別お菓子。

3年N子.....「組み合わせ」。発想・創造する力に関わって、和洋折衷した洋菓子を創造した。
きな粉シフォン。

● 付ける力の位置付けが不明確であった点

どの学習場面で、どのような力をつけるのが明確でない。そのため、単なる料理実習で終わってしまっている生徒が多い。

● 研究テーマのしぼり込みが弱い点

「野菜を使ったお菓子」というような漠然としたテーマだけで取り組んでいる生徒が多い。そのため、前に作った料理とその後に作った料理との間に研究としてのつながりがない。追究していくという視点が弱い。

2 10月の指導の方向

○ 付ける力の視点の明確化

・ノートまとめの項目の工夫。項目を以下のように変更する。付ける力に関する言葉を多く使う。

例：工夫した点 → 発想・創造した点 感想 → 分析・考察

・「発想・創造した点」の明示（発想・創造する力）

調理名の後に「発想・創造した点」という項目を位置付け、記入する。

・素材の栄養素の調査

ただ調理法をまとめるだけでなく、素材に含まれる栄養素について調べたページを作る。

○ 「比較」による調理

分析・考察する力を育成するために行う。ほぼ同じメニューで2点調理する。一点だけ変更する。

3 「わが校報告会」発表者への指導の方向

○ 3年3組Gさん.....「グリーンピース＋紅茶のお菓子」

・グリーンピースが嫌われる理由を調査・整理し、まとめる。

・グリーンピースの栄養素を調べる。

・「仮説」を立てるように助言。グリーンピースの味やくせを消すために、裏ごし後、紅茶を混ぜる。

・「比較」をするように指導。3種類作る。紅茶の種類を変えて、食べやすさを追究する。

○ 3年5組Tさん.....「舌平目のムニエル」(低カロリー料理)

・「比較」をするように指導。調理法を変える。オーブンとフライパン。どちらがより低カロリーか。

○ 3年5組Nさん.....「柿を使ったお菓子」(和を取り入れたフランス洋菓子)

・柿のさまざまな調理方法を考えるように指導。例：柿ソースを作り、かける。

・「比較」をするように指導。どの料理が柿をうまく取り入れたか。