【東葛地区】

コロナ禍における調理実習の工夫

― 観点別評価における評価を添えて ―

１　はじめに

生徒や職員の状況やカリキュラムなど各学校の特色がある中、様々な工夫をこらしながら先生方は家庭科教育に取り組んでいる。未だに新型コロナウイルスが猛威を振るい続けている中で、各学校の感染症対策や実施報告などの情報交換を行い共有したい。

２　研修計画

（1）令和４年５月 18 日（水）　研究協議・テーマの決定

（2）令和４年７月 28 日（木）　研修会　　［Teams を活用したオンライン会議にて実施］

３　研修内容

当初講師を依頼し、実習を伴いながら研修を実践する予定であったが、コロナ関連で急遽中止となってしまった。そのため、マイクロソフト Teams を活用してオンラインの研究協議を実施した。

（1）コロナ禍における調理実習について（各学校の実践例　抜粋）

・家庭基礎（２年）　２時間続きで実施。１クラス 40 人を分割し、１班２～３人で実施。
調理実習でないチームは、試食室や図書室で学習被服実習や DVD 視聴など。
内容：①卵丼　すまし汁　わらび餅　②ビーフン　黄花湯　奶豆腐　③グラタン　等

・家庭基礎１時間ずつの２時間の授業。１班２人。約 40 人を分割、残りの生徒は自習にし、実習助手（理科）に来てもらった。　内容：青椒肉絲

・家庭基礎（１年）　実施せず。

・フードデザイン（３年選択 18 名）　３人×６班で実施。技能員作のついたてを試食台中央に置き、２人がそこで試食。もう一名は調理台にて試食。自分で作った物を本人が試食。
内容：紅茶の入れ方＆フェアトレードのチョコレート試食
防災調理として、おにぎらず・キュウリの即席漬け
飾り切り→りんごの飾り切り・白玉入りフルーツポンチ

・家庭基礎（１年）　令和２年度から調理実習が実践できていない。家庭科部で調理実習をする場合は、材料及び道具類は共有せず、菓子類を中心に自宅に持ち帰り食べられるものを実習している。

・家庭総合（２年）　分割ではない。多いところで、１班４人で実施。
内容：プレーンの蒸しパン（保育分野と絡め、子どものおやつの一環として）
袋を用いた調理。自分で作った物を本人が試食。向き合わないよう席を配置し黙食を徹底。

・フードデザイン（３年）　１クラス 15 人前後。　１班２～３人で実施。
内容：防災教育も絡めた調理実習を実施。
ハイゼックスを用いた炊飯・シーチキンジャガ（袋を用いてゆでる）、乾物サラダ（袋使用）

・フードデザイン　１班２人　感染症対策としてパーテーションを購入。試食の際に使用し黙食も徹底。
内容：プリン　イチゴジャム　水餃子　等

・家庭総合（２年）　元々T・Tの授業、現在は分割で実施。１班２～３人。試食の際はアクリル板を設置。
内容：ナポリタン、レモンスカッシュ
・フードデザイン（３年）　分割実施。１班２～３人。試食の際はアクリル板を設置。
内容：キーマカレー、ナン（冷凍）、ラッシー　オレンジのスマイルカット

（２）令和４年度の３観点別評価について各学校の取り組みの現状について
（来年度実施の学校は、現段階での評価の検討内容について）

各学校の、３観点別評価をどのように実践しているか資料としてワードを用いまとめてもらい、Teams を活用し、データとして共有した。オンライン会議を通じて、各学校の現状についての報告や補足、質問等協議を行った。

３観点の重みの比重は各学校によって様々であることがよくわかった。学校全体で決めている所もあれば、教科に任されている学校もあった。

期末考査に「知識・技能」と「思考・判断・表現」をほぼ50％でつくようにした所、思考判断の設問が難しかったようで平均も下がり内規ルールに収めることに苦戦した学校もあった。

A・B・Cの評価の中でBの評価が多くなる傾向があることも挙げられた。
特に「主体的に学習に取り組む態度」についての評価方法の質問等が多く挙げられた。「主体的」に軸を置く学校もあれば、「主体的」は「知識・技能」や「思考・判断・表現」の平均で評価するので検討している学校もあり、学校や生徒の実情に合わせて、各学校試行錯誤していた。

４　考察

調理実習に関しては、安全の面で調理実習を中止としている学校も何校かあった。
実施している学校では、感染症対策として分割・少人数での実施が多く挙げられた。１クラス40人で実施している学校も、場所や人員等を上手く活用して分割し、実習を行っている現状がみられた。また実習の内容も、自分の物は自分で調理し試食するスタイル、道具の共有は極力しない、防災教育等絡めて袋を用いた調理を実践するなどの工夫が挙げられた。更に試食の際は黙食の徹底や、パーテーションを活用している学校が多くみられた。各学校の先生方が実態と実情に合わせ工夫を凝らし感染症対策をしながら調理実習を実践していることがよく分かった。

３観点別評価に関しても、各学校現状や実情に合わせた評価を試行錯誤しながら実践・検討していることが分かった。

５　おわりに

急遽講師のキャンセルにより、オンラインでの会議となり、急な資料作成や、はじめ接続の不備等あり多くの参加校の先生方にはご迷惑をおかけ致しました。また、市立高校の先生・私立の先生はTeams のアカウントがなく、FAX やメールでの対応となりました。しかし、資料作成や会議の実施にすぐさまご対応下さり、深く感謝申し上げます。