

## 包丁を使ってみよう！（家庭）

玉名市立鍋小学校 金子紀子

### ■ 授業のねらい

初めて包丁とまな板を使う授業です。包丁は、調理実習や家庭実践で使う機会の多い調理器具の一つです。そのため、この学習の中で安全で正しい使い方を身に付けさせたいものです。『包丁に手を添える』『指先を曲げる』『包丁は回転させながら切る』というポイントを理解させたり、なぜそうしなければいけないのかを考えさせたりします。包丁を上手に使うことができたという経験をさせることで、家庭実践の意欲を高めます。

### ■ デジタルコンテンツからの「子どもたちの学び」

一方的に包丁の使い方を指導すると、その時間は指導の通りにできるのですが、次の実習ではすっかり忘れてしまっていることがよくあります。野菜の切り方に対する子どもの関心が高まっていなければ、包丁の使い方のポイントは定着しません。そこで、友達の切り方を観察したり、教師の切り方と比較したりすることによって、切り方に対する子どもの関心を高めます。映像を見て、自分なりの考えを持ったり、友達と話し合いをしたりしながら、包丁の使い方を理解させます。

また、実習中に「ポイント」のコンテンツを繰り返し提示しておく、ポイントを確認したい子どもの支援に効果的です。

この授業で使うコンテンツは、次の4つです。

- 1、友達の切り方1（kodomo 1）
- 2、友達の切り方2（kodomo 2）
- 3、教師の切り方（kyoushi）
- 4、ポイント（pointo）

### ■ 教材作成のポイント

野菜の切り方の映像は、斜め前から撮影したものが一番分かりやすいようです。手前から撮影した方が子どもにとって分かりやすいのではないかと考えもあります。それよりも、切ったものの形が見えた方が、見通しにつながり分かりやすいようです。

また、「ポイント」のコンテンツには、実写と実写との間にアニメーションで示したポイントを入れるとより効果的です。

### ■ 授業の流れ

#### 1、導入（デジタルコンテンツ 「友達の切り方1」「kodomo 1」）

始めに、「友達がもっと上手に切ることができるようになるためには、どのようなことに気をつければいいのかを考えましょう」と投げかけて、友達の切り方1の映像を提示します。すると、子どもたちは家の中の包丁の使い方を思い出したり、同じグループの友達の意見を聞いたりしながら、「指先を猫の手のように曲げていない」「手を包丁に添えていない」という意見を発表します。そこで、『手を包丁に添える』『指先を曲げる』という二つのポイントを確認することができます。

全く知らない人の映像ではなく友達の映像ということで、子どもたちは真剣に映像を見つめます。



kodomo1

#### 2、切り方を考える（デジタルコンテンツ 「友達の切り方2」「kodomo 2」 「教師の切り方」「kyoushi」 「ポイント」「pointo」）



kodomo2



kyoushi

もう一人の友達の切り方2の映像を提示します。すると、「上手！」という言葉が聞こえてきます。そこで、「これは、完璧な切り方ですか？」と問うと、子どもはもう一度映像を見つめます。「包丁が動いても、切れていない時がある」ということに気づく子どもが出てきます。次に、「友達の切り方と先生の切り方を比べて、なぜ友達の切り方には切れていない時があるのかを考えましょう」と指示をして、教師の映像を提示します。その映像を見ながら、子どもたちはグループで考えを出し合ったり、ものさしを使って、包丁の動きを確認したりします。その中で、包丁の回転が話題になります。

「みんなが考えたことがポイントなのかを確認しましょう」と切り方のポイントの映像を提示します。この中には、『包丁に手を添える』『指先を曲げる』『包丁は回転させながら切る』という三つのポイントがアニメーションで出てくるので、子どもたちはポイントを再確認することができます。

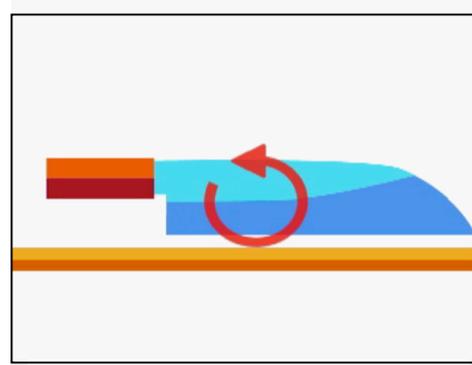
### 3、切ってみる（デジタルコンテンツ 「ポイント」「pointo」）

いよいよ、実際にきゅうりを切ります。ペアをつくり、ポイントを意識した切り方ができているかをチェックさせます。最初の映像に出てきた子どもは「ちゃんと手を添えて切っているね」「上手になったね」と友達から声をかけられ、嬉しそうでした。

実習中、スクリーンには、切り方のポイントの映像を繰り返し提示しているので、ポイントを確認したい子どもはいつでもスクリーンを見ることができます。

「包丁に手を添えましょう」と一方的に指導するのではなく、友達の映像を見比べたり、話し合ったりという活動を取り入れることによって、子どもたちの切り方への関心が高まります。

子どもたちの『食べる』という活動への意欲は、とても高いものです。調理実習をその意欲だけですすめるのではなく、学ばせるべきことはきちんとおさえていきたいものです。



pointo