

【めあてーまとめ・振り返りのある授業づくりの提案】

まとめにつながるキーワードを引き出す教師の発問・指示について考える！

本号では、様々な教科に応用できるよう、まとめにつながるキーワードを引き出す発問・指示のポイントや具体例を掲載します。
3学期の授業づくりにぜひお役立てください。

めあて	子供の発言及び教師の発問・指示	まとめ	振り返り
<p>小学校6年 社会科 「江戸幕府と政治の安定」</p> <p>幕府が参勤交代を制度として定めた理由を考えよう。</p>	<p>大名行列の図と資料を読み取る(個人⇒グループで共有)</p> <p>幕府にとって参勤交代の制度は本当に必要だったのかな？</p> <p>すごく費用がかかってお金の無駄遣いだから必要ないと思う。</p> <p>時間も労力もたくさん使うから、大名にしたら迷惑だよな。</p> <p>大名に費用や労力を使わせて、幕府が得することは何だろう？</p> <p>大名の勢力を抑えて反抗できないようにしたんじゃないかな。そうしたら、幕府の政治が安定するよ。</p> <p>この制度で得をしたのは、本当に幕府だけだったのかな・・・？</p> <p>たくさんの人が行ったり来たりすることで得をするのは...</p>	<p>参勤交代を制度として定めることで、各藩に費用や労力を使わせ、大名の勢力を抑える仕組みを整えて、政治を安定させようとした。</p> <p>ポイント① ただ資料を読み取るだけでは子供の思考は深まりません。キーワードを引き出す鍵になる発問が必要です。子供の発言を想定し、発問や指示をあらかじめ用意しておくことが大切です。</p> <p>レベルアップ！ 既存の知識や概念を揺るがすような発問をすることで、さらに探究しようとする意欲を引き出すことができます。</p>	<p>参勤交代の制度について、授業では賛否両論ありましたが、私は武力で大名を従えるよりはいいと思います。それに、「街道や宿場町が整備されたり、江戸の文化が各地に伝わったりすることにも役立った」と資料にあったので、町民は得をしたのではないかと思います。</p>
<p>中学校1年 家庭科 「肉の調理しよう」</p> <p>ハンバーグの加熱調理のポイントについて考え、まとめよう。</p>	<p>既習事項(肉の性質)をもとに検討する(グループ)</p> <p>家でハンバーグをつくったときに、まずは表面を固めてうまみを逃がさないようにするといいと聞いたよ。</p> <p>加熱すると肉は縮んで固くなるから、表面を固めるためには強火で焼けばいいね。</p> <p>でも、表面だけ焼けて中が生焼けになるんじゃないかな。中までしっかり火を通す方法が分かる資料はないかな。</p> <p>では、ハンバーグの焼け具合が加熱方法によってどう違うかを比較した動画を見ながら考えてみましょう。</p> <p>Aはずっと強火で、焼き色は濃いけど、中心部は赤い。Bはずっと弱火だから、焼き色がつかない。Cははじめに強火で表面を固めて、その後ふたをして中火・・・なぜふたをするのかな？</p>	<p>ハンバーグの加熱調理のポイントは、まず強火で表面を固め、次にふたをして中火で中まで火を通す。厚めの形だと生焼けになりやすいので、薄めで平らな形にしておく。</p> <p>ポイント② いつも教師から資料を提示するのではなく、子供が問題解決のために必要とするタイミングで提示することも有効です。教師が子供に提示するもの、子供が必要としそうなもの、子供が自分で探すもの等に整理し、効果的に活用できるようにしましょう。</p>	<p>家でハンバーグをつくったときに、中が生焼けになった原因が分かりました。中まで火を通すために、ふたをして蒸し焼きの状態にするという方法が分かってよかったです。家で豚ロース肉を加熱したときは肉の縮み方が違っていたので、肉の種類や調理の目的に合った加熱方法が必要だということが分かりました。</p>