

第5学年1組 家庭科学習指導案

授業日 平成28年10月26日(水) 4校時

授業者 附属新潟小学校 教諭 尾形 美穂

会場 附属新潟小学校家庭科室

1 題材名

修業その2『みそ汁づくりの極意』～自分や家族のためのみそ汁づくり～

2 本題材の価値

本題材は、学習指導要領の学年目標「(2) 日常生活に必要な基礎的・基本的な知識及び技能を身に付け、身近な生活に活用できるようにする。」及び「B 日常の食事と調理の基礎」に、次のように記されていることに基づいて設定したものである。

- (1) 食事の役割について、次の事項を指導する。
 - ア 食事の役割を知り、日常の食事の大切さに気付くこと。
 - イ 楽しく食事をするための工夫をすること。
- (2) 栄養を考えた食事について、次の事項を指導する。
 - ア 体に必要な栄養素の種類と働きについて知ること。
 - イ 食品の栄養的な特徴を知り、食品を組み合わせるとる必要があることが分かること。
 - ウ 1食分の献立を考えること。
- (3) 調理の基礎について、次の事項を指導する。
 - ア 調理に関心を持ち、必要な材料の分量や手順を考えて、調理計画を立てること。
 - イ 材料の洗い方、切り方、味の付け方、盛り付け、配膳及び後片付けが適切にできること。
 - ウ ゆでたり、いためたりして調理ができること。
 - エ 調理に必要な用具や食器の安全で衛生的な取り扱い及びこんろの安全な取扱いができること。

本題材は、「みそ汁」という食卓によくあがる一品をつくる。家庭生活に根ざしたより実践的な学習をすることができる。「自分や家族にとってよりよいみそ汁」とはどんなみそ汁なのか問うことで子どもに、「美味しい条件」「健康によい条件」の視点で「よりよい」の内容について考え、工夫するという見方・考え方を働かせて調理計画を立てたり、調理実習をさせることができる。

「美味しい条件」として、だしの必要性とみそ汁の実の切り方や煮え具合、見た目など前学習の既習事項である知識・技能を計画や実習で発揮させることができる。「健康によい条件」として、既習事項の食材の五大栄養素の学習を生かし、食事と健康について考えさせることができる。食べ物は、生命維持や成長に欠かせないものであり、健康に深く関係している。また体に合わないものや過剰摂取は害になることになる。食べることは、自分や家族の健康に深く関わることであり、みそ汁の実の組み合わせを工夫することで栄養を考えさせることができる。よって自分や家族のための食事は、美味しいだけでなく健康のためによいものでなくてはならないということを考えさせることができる。

このように本題材は、みそ汁づくりの調理方法を身に付けさせることができ、調理と健康のことを考えた学習をすることができる。学校で学習した調理方法や「自分や家族にとってよりよいみそ汁」に対する考え方に自信をもった子どもは、家庭でも実践したい考える。実践したことで家族に感謝または賞賛され実践する喜びを感じる。このことが「家族の役に立ちたい」という思いを育むことになり実践的態度につながっていくと考える。

3 本題材で目指す姿

調理したものの評価を通して、よりよいみそ汁をつくるための改善策を見いだす子ども

「よりよいみそ汁」として美味しいこと・健康的であることなど、目指すみそ汁の観点を共有する。調理したものをそれらの観点を評価させる。目指す子どもの姿の具体としては、改善策として「みそ汁の実は、その種類によって煮る順番を変えたり、大きさをそろえて切る」「健康のためには栄養を考え、みそ汁の実の種類を工夫する」といったような改善策が発言や1回目の調理計画の訂正に表れている姿とする。

4 本題材で育成する資質・能力

題材カード参照

5 指導計画 全7時間(210)

題材カード参照

6 指導の構想

子どもは『食べて元気に』という題材で五大栄養素のはたらきについて学習し、食べ物は生命維持、成長に欠かせないが、体に合わないものや過剰摂取は、健康を害すことを理解している。そして、日本の伝統的な食事（和食）の基本として、ご飯とみそ汁があることも学習している。本題材でつくるみそ汁とは「だし汁で実を煮て、みそで味をつけたしたもの」「ご飯だけでは補えない栄養を補うことのできる1品」であることを学習している。さらに、家庭科1年目の自分たちは、前回の『ゆでるの極意』と同様に2回の調理実習で「調理の修業を積むんだ」という意識と見通しをもっている状態である。子どもは、だし汁のみ、だしありみそ汁、だし無しみそ汁の3種類を飲み比べて、みそ汁には、だしが必要（**家庭科①知識・技能**）であることを実感している。しかし、この時点では、こんなみそ汁をつくりたいという思いや見通しはもてていない（C0）。

働き掛け1

どんなみそ汁をつくりたいか、目指すみそ汁を問う。

みそ汁づくりに、具体的な目標と見通しをもたせるための働き掛けである。

子どもに、どんなみそ汁をつくりたいか問えば、「美味しいみそ汁」と当然答える。その他として「ご飯だけでは補えない栄養を補うことのできる1品」として「健康によいみそ汁」という答えもでてくると想定する。その具体をマインドマップを使って、話し合わせる（**家庭科①知識・技能・⑤ツール活用能力**）。子どもは、自分の生活経験や「食べて元気に」の学習の既習事項を想起しながら話し合う。話し合ったことを学級で共有させる。子どもは、班ごとに調理計画を話し合う（**家庭科①知識・技能・④協働性**）。

働き掛け2

1回目の調理実習でつくったみそ汁が目指したみそ汁になったか問う。

自分たちのみそ汁づくりに改善点があることに気付かせるための働き掛けである。

計画を基に1回目の調理実習をさせる。基本的なみそ汁の作り方は、指導するが、みその量や材料の切り方など自分たちの計画に基づいて調理させる。子どもはみその量など味見しながら、目指すみそ汁になるように調理していく。子どもが調理の過程を記録するのに記録蓄積型アプリを欲したら使うことを許可する（**⑤ツール活用能力**）。子どもは、できたみそ汁が目指すみそ汁になったと思っている。働き掛け1で話し合った目指すみそ汁の観点で評価できるシートを用意する。まず、自分の班のみそ汁を試食し自己評価させる。次に、他の班のみそ汁を互いに試食し評価させる。自分たちでつくったみそ汁は主観的な評価になりがちである。他の班のみそ汁を互いに試食し評価させることで客観的な評価をさせる。このとき子どもは、自己評価しか知らない状態である。

働き掛け3

1回目の調理実習でつくったみそ汁の評価から改善点を問い、改善策の見通しをもたせる資料や具体物を提示する。

評価表を見て改善点があることに気付いた子どもに、具体的に改善策を考えさせるための働き掛けである。

子どもは、客観的な評価を知り「よりよいみそ汁」をつくるための改善点があること気付く（**家庭科②思考力・判断力・表現力**）。子どもは、なぜ評価されなかったのか疑問をもつ。子どもは、なぜ評価されなかったのか、この時点で改善策を話し合はじめる。なぜ評価されなかったのか評価者に聞いてみたいと思ったら聞きにいつでもよいこととする。話し合いにおいて評価されなかったこと観点で改善策が見いだせそうに無いことを学級全体に問い、考えや意見を出させる。それらの考えや意見が具体的に伝わるように考えや意見を図などで可視化し、資料や具体物を教師の方で想定し用意しておく。働き掛け5で見通しと科学的根拠をもって改善策を考えさせるためである。子どもは、他者の考えや意見、教師が提示した資料や具体物から、なぜ評価されなかったのか理解する。

働き掛け4

改善点を基にみそ汁をつくるための改善策を問い、2回目の調理計画を立てさせる。

自分たちのみそ汁づくりに課題意識をもった子どもに具体的な解決策をもって2回目の調理実習に臨ませる働き掛けである。

働き掛け3で改善点に根拠と見通しをもった子どもに、改善策を話し合わせる。1回目の調理計画と評価表を基に調理計画を立て直させる。1回目と違うところは、赤字で書き直させる。すると子どもは、1回目の調理実習で記録した記録蓄積型アプリを見直したり（**⑤ツール活用能力**）、**だしの必要性・みそ汁の実の切り方やゆで方・食材の五大栄養素の働きなどの視点から知識・技能を活用し、よりよい方法を工夫するという見方や考え方を働かせたりしながら、具体的な改善策を考えたり、話し合ったりする（家庭科②思考力・判断力・表現力 ④協働性）**。そして**調理したものの評価を通して、よりよいみそ汁をつくるための改善策を見いだす子ども（Cn）**になる。改善策を基に2回目の調理実習をさせる。調理の過程を記録蓄積型アプリを欲したら、使わせる（**⑤ツール活用能力**）。

1回目同様に互いに試食し評価させる。

働き掛け5

『みそ汁づくりの極意』を問い、まとめを『修業報告書』に書かせる。

よりよいみそ汁をつくるための改善策を見いだしたことを自覚させ、自信をもたせるための働き掛けである。

『修業報告書』の内容は、目指したみそ汁の観点を基に『みそ汁づくりの極意』を習得するまでの過程を書くことができるものを用意する。子どもは、2回の調理実習を振り返るために調理計画の学習シートや評価表、記録蓄積型アプリを見ながら(⑤ツール活用能力)書く。書きながら『みそ汁づくりの極意』を習得したと自覚した子どもは、自信をもって家族のためにつくって食べさせたいという態度になる(家庭科③態度)。『修業報告書』を基に家族のためにつくるみそ汁の調理計画を立てさせ、家でもつくるように働き掛ける。

7 本時の構想 (本時5/7時間)

(1) ねらい

評価を基に改善点に気付き、具体的な改善策を考えて2回目の調理実習の計画を立て直すことができる。

(2) 主張(展開) 3Q(45分)

このような子どもに(C0)

- 子どもは『食べて元気に』という題材で五大栄養素のはたらきについて学習し、食べ物は生命維持、成長に欠かせないが、体に合わないものや過剰摂取は、健康を害すことを理解している。
- 日本の伝統的な食事(和食)の基本として、ご飯とみそ汁についても学習している。
- みそ汁とは「だし汁で実を煮て、みそで味をつけたしたもの」「ご飯だけでは補えない栄養を補うことのできる1品」であることを学習している。
- 家庭科1年目の自分たちは、前回の『ゆでるの極意』と同様に2回の調理実習で「調理の修業を積むんだ」という意識と見通しをもっている。
- だし汁のみ、だしありみそ汁、だし無しみそ汁の3種類を飲み比べて、みそ汁にはだしが必要(家庭科①知識・技能)であることを実感している。しかし、この時点では、こんなみそ汁をつくりたいという思いや見通しはもてていない。

このように働き掛けると【働き掛け1】

※前時のだしに関する学習を振り返らせる。

○ どんなみそ汁をつくりたいか、目指すみそ汁を問う。

・発問「みそ汁をつくる修業に入ります。どんなみそ汁をつくりたいですか」

※学習課題として設定する。

・発問「マインドマップは、使ったことがありますか。マインドマップの真ん中に来る言葉は何でしょう」

・指示「どんなみそ汁なのか具体的に考えてみてください。班で話し合い、話し合ったことをマインドマップでつなげてみましょう」

○ 話し合ったことを目指すみそ汁として学級全体で共有させ、それを基に調理計画を立てさせる。

・指示「目指すみそ汁が決まりましたね。目指すみそ汁をつくることができるように、班で調理計画を立てましょう」

※ 6人分の水の量とだしの煮干しの量、基本的な調理方法は指導する。

※ みそ汁の実の種類は3種類までとする。

※ みその量は、大さじ規準で最初に入れる量だけ決めさせ、味見しながら足した分を調理計画に記入するよう指示する。

このようになり(C1)

○ 子どもは、自分の生活経験や『食べて元気に』の学習の既習事項を想起しながら話し合う。

[美味しいみそ汁]

・美味しいみそ汁をつくるには、だしをしっかりとらないとだよね。

・みそ汁の実は、食べやすい大きさにするといいよね。

・みそ汁の実は、ちゃんと煮えてたほうがいいよね。

・ちょうどよいしょっぱさのみそ汁がいいね。

[健康によいみそ汁]

・ビタミンのとれる野菜とたんぱく質をとれるみそ汁の実が入るといいよね。

- ・野菜が多いみそ汁がいいね。
- ※ 子どもは、**ツール活用能力**を発揮し、マインドマップを使ってどんなみそ汁をつくりたいか話し合い、書き込んでいく。
- 子どもは調理計画を話し合う。
 - ・だしは、濃くしたいから沸騰したら時間を5分にして長めにだしをとろうよ。
 - ・みそ汁の実は、大根とわかめと油あげだと栄養のバランスがいいよ。
 - ・大根は、煮えにくいから最初に入れて、薄く小さめに切ろうよ。
 - ・みそは、最初大さじ1だと少ないから大さじ3から入れてみよう。

このように働きかけると【働き掛け2】

- 1回目の調理実習で調理計画を基にみそ汁をつくらせる。
 - ・指示「1回目の『調理修業』をはじめます。自分たちの調理計画に従ってつくみましょう」
 - ※ 調理道具や手順等を確認する。
 - ※ 調理計画と変更した点などを赤字で記入させる。
 - ※ 子どもが調理の過程を記録するのに記録蓄積型アプリを欲したら使わせる。
- つくったみそ汁が目指したみそ汁になったか問う。
 - ・発問「目指すみそ汁ができましたか」
 - ・指示「これから試食タイムに入ります。まずは、自分たちでつくったみそ汁を試食してください。ここに自己評価表を用意しました。皆さんが、マインドマップを使って話し合ったことを基にしました。」
 - ・指示「あてはまるところを○で囲みましょう」
 - ※ 自分たちでつくったみそ汁の試食と評価が終わったら、同じように他の班のみそ汁を試食をさせる。他の班とは、自分の班の前後とあと一つは、自分で選んだ班とし、3班の試食をさせ、評価させる。
 - ※ 他者評価で、アドバイスが書くことができる子どもには、書かせる。

このようになり (G2)

- 子どもは、自己評価しか知らない状態である。
 - ・自分の班のみそ汁は、やっぱりおいしかったな。他の人は、どう評価したのかな。

ここから本時

このように働きかけると【働き掛け3】

- 1回目の調理実習でつくったみそ汁の評価から改善点を問い、改善策の見通しをもたせる資料や具体物を提示する。
 - ・指示「皆さん、みそ汁はうまくできましたか」
 - ※ 自己評価の状況を聞く。
 - ・指示「これから、自己評価と他者評価をお返しします。班でどういう評価なのか自己評価と比べてみてください。」
 - ※ しばらく評価表を見ながら自由に話し合う時間を保障する。
 - ※ 評価者に理由や意見を聞きにいつでもよいこととする。
 - ※ 改善策を話し合いはじめたら、メモをするように声掛けをする。
 - ・指示「各班の評価の様子を聞かせてください」
 - ※ 項目ごとに評価されなかったところを発表させる。
 - ・発問「各班の発表から、改善策を感想も含め、こうなんじゃないかという考えがある人は、教えてください」
 - ※ あてはまる項目に挙手させる。考えや意見を出させ、子どもの意見が割れたり、知識・技能として誤っている項目に関して、意見を可視化したり、確かめたりすることができる資料や具体物を用意しておく。
 - ※ 資料や具体物を出す際に、各項目に関することを問い返したり、補助指示・発問をする。
 - [なおについて]
 - 問い返し「みその香りが一番したときは、いつでしたか」
 - 提示物：みそを入れてから沸騰させたものとみそを入れて沸騰すぐ火を消したもの
 - 補助発問「このことから言えることは何ですか」
 - [実のやわらかさについて]
 - 問い返し「『ゆでる極意』は、何だったか覚えてますか」
 - 補助指示「大根ともやし、同時に煮ました。どちらも煮えるまで煮ました。比べてみましょう」
 - 提示物：煮た大根ともやし

補助指示「実の固さで、困った班があったら教えてください」

提示物：煮た厚い大根と薄い大根（薄い大根が煮えるまで）

補助発問「このことから言えることは何ですか」

[みその量（塩分）について]

問い返し「味は美味しくても、しょっぱいと何がいけないのですか」

補助指示「皆さんのみそ汁が、塩分取り過ぎなのかどうなのか調べましょう」

提示物：昨日のみそ汁と塩分計

補助発問「皆さんのみそ汁は、体にいいみそ汁でしたか。このことから言えることは何ですか」

※味と塩分については、多少感じ方が違うことに向かなかつたら問い返す。

[見た目について]

問い返し「見た目で大変なのは、何でしたか」

補助発問「こちらの写真を見てください。実の色が違うのは、どちらのみそ汁ですか」

補助発問「見た目がちがう2つの実で気が付いたことは、ありませんか」

※栄養に気が付かなかつたら、栄養に目を向けるように指示を出す。

補助発問「このことから言えることは何ですか」

このようになる (C3)

- 子どもは、評価表から改善点を見付け、改善策を話し合いはじめる。
 - ・においが、だめだったのはなぜかな。
 - ・自分たちはしょっぱいと思わなかったけど、しょっぱいらしい。みその入れすぎかな。
 - ・みそ汁の実が固かったみたいだ。なんでだろう。煮る時間が短かったかな。
 - ・実の健康のバランスがよくないらしい。野菜しか入ってないからだね。
- 評価されなかった項目に対し考えや意見を発表する。
 - ・においがよくないのは、だしがよくとれてないからだと思います。
 - ・みそ汁の実が煮えたかどうか、竹串で確かめましたか。実の大きさも関係あると思います。
 - ・においがよくないのは、みそを入れた後に野菜が煮えないからといって、沸騰させたからだと思います。
 - ・みその量を減らした方がいいと思います。
 - ・大根とニンジンとジャガイモでは、たんぱく質が足りないと思います。
- ※ 子どもの意見を聞いた後に子どもの意見が割れたり、知識・技能として誤っている項目に関して、意見を可視化したり、確かめたりすることができる 資料や具体物を用意しておく。

確かめることができる資料や具体物を提示する。

 - ・みそを入れたら、すぐに火を消した方がいいね。
 - ・みそを入れる前に実が煮えていないとだめだね。
 - ・野菜は、種類によって煮る順番を考えた方がいいね。実の大きさは、同じに切らないとだめだね。
 - ・しょっぱいの好きだけど、みそを減らした方がよさそうだ。
 - ・実のどれか1つを油揚げか豆腐でたんぱく質をとるとよさそうだ。

このように働き掛けると【働き掛け4】

- 改善点を基にみそ汁をつくるための改善策を問い、2回目の調理計画を立てさせる。
 - ・発問「改善点の改善策を考えられそうですか」
- ※ 挙手で確認する。
 - ・指示「今の話し合いを基に改善点を確認し、改善策を班で話し合いましょう。改善策を調理計画に赤字で書き加えたり訂正したりしましょう」
- ※ 1回目の調理実習の調理計画の学習シートと評価表を基に班で改善策を話し合わせる。
- ※ 記録蓄積型アプリを使って調理過程を見直してもよいことを指示する。

このようになる (Gn)

- 調理に関する既習事項を踏まえ、だしの必要性・みそ汁の実の切り方やゆで方・食材の五大栄養素の働きなどの視点からよいよい方法を工夫するという見方・考え方を働かせたりしながら、具体的な改善策を考えたり、話し合ったりする。
 - ・パーフェクトなみそ汁をつくるぞ。
 - ・大根を切っている画像を見ると大根の大きさが違うのがあるよ。だから煮えてないのがあったんじゃないの。大きさが同じになるように切ろうよ。
 - ・みその量を大きじ7から大きじ6に変えれば、しょっぱくないみそ汁になるよね。
 - ・大根とニンジンとジャガイモだと確かに栄養のバランスが悪いね。ジャガイモを油揚げにする

とたんぱく質がとれるね。

- ※ ツール活用能力を発揮し，記録蓄積型アプリを見直しながら改善策を話し合う。
- ※ 改善策を調理計画に赤字で書き込む。
- 改善策を基に2回目の調理実習に臨む。

本時ここまで

このように働き掛けると【働き掛け5】

- 『みそ汁づくりの極意』を問い，まとめを『修業報告書』に書かせる。
 - ・指示「修業の成果として『修業報告書』に『みそ汁づくりの極意』をまとめましょう」
- ※ 2回の調理実習のまとめを書く『修業報告書』という学習シートを用意する。
- ※ 『修業報告書』の内容は，目指したみそ汁の観点を基に『みそ汁づくりの極意』を習得するまでの過程を書くことができるものを用意する。
- 家族のためにつくるみそ汁の調理計画を立てさせ，家でもつくるように働き掛ける。

このようになる

- 2回の調理実習を振り返るために調理計画の学習シートや評価表，記録蓄積型アプリを見ながら書く。
 - ・みそ汁は，だしがないと美味しくないということがわかった。みそ汁の実は，その種類によって煮る順番を変えたり，食べやすい大きさに切ることが大切だということがわかった。
 - ・健康のためには，みそ汁の実の栄養を考えてつくることが大切だということが分かった。
- 書きながら『みそ汁づくりの極意』を習得したと自覚する。
- 家族のためにつくるみそ汁の調理計画を立てる。
 - ・家族のためにつくるみそ汁は，美味しく健康も考えたみそ汁をつくらう。
 - ・家は，4人家族だけどお父さんは，たくさん食べるから，おかわりできるように5人分つくらう。
 - ・栄養バランスを考えて，みそ汁の実は，豆腐・わかめ・ネギにしよう。

8 検証

(1) 検証すること

- ① 構想した働き掛けにより，想定したCnになったか。
- ② 構想した働き掛けにより，想定した見方・考え方を働かせることができたか。
- ③ 構想した働き掛けにより，想定した資質・能力を発揮することができたか。
- ④ 子どもは発揮した資質・能力を自覚することができたか。

(2) 検証の方法

- ① 働き掛け3と働き掛け4を受けて， のように，具体的な改善点や改善策を話し合う姿が見られたかどうかを実際の撮影した映像や調理計画に書き加えている記述から判断する。
- ② 働き掛け4を受けて， のように，だしの必要性・みそ汁の実の切り方やゆで方・食材の五大栄養素の働きなどの視点から知識・技能を活用してよりよい方法を工夫するという見方・考え方を働かせながら話し合うという姿が見られたかどうかを，1回目の調理計画の記述や実際の子どもを撮影した映像から判断する。
- ③ 働き掛けを受けて，次のような姿が見られたかどうかを，実際の子どもを撮影した映像や記述から判断する。
 - ア. 働き掛け1を受けて， のような既習事項を想起しているような話し合う姿が実際の子どもを撮影した映像から見られるか，調理計画の記述にあったら家庭科①知識・技能を発揮したと見なす。
 - イ. 調理計画や調理実習において他者の考えや意見を受け入れ，話し合ったり，調理をしていたりする姿が実際の子どもを撮影した映像から見られたら協働性を発揮したとみなす。
 - ウ. 働き掛け1を受けて，話し合いにおいてマインドマップで考えを広げたり，つなげたりしていた。または，働き掛け4と働き掛け5を受けて，調理実習において，調理過程を記録したり，課題解決や必要な情報を得たり，学習を振り返ったりするために記録蓄積型アプリ使っている姿が見られたらツール活用能力を発揮したとみなす。
- ④ 働き掛け5を受けて， のように発揮した資質・能力を自覚することができたかを『修業報告書』の記述から判断する。

部内研を行わせていただきたい理由

尾形 美穂

先日の中間検討会における問題点と改善点を次のように考える。

問題点① だしの必要性は、働き掛けではなく指導しなくてはいけないこと。

問題点①の改善

中間検討会では、だしの必要性を働き掛けで設定したが、今回は、指導事項とし働き掛けとして設定しない。マインドマップで「どんなみそ汁をつくりたいか」のマインドマップの話し合いから働き掛け1として、指導の構想を練り直した。

問題点② 子どもが、評価表を分析する時間が短く、子どもの中で改善点が明確になっていなかった。

問題点②の改善

評価表を分析する時間をしっかりと確保する。評価表を分析するうちに改善点が見えはじめ、改善策も話し合いはじめるのが子どもの自然な流れだと考える。改善策を話しはじめたらメモさせたりするなど、その後の学級での話し合いや班での改善策を踏まえた2回目の調理計画の話し合いにおいて、子どもが見通しをもてるようにする。

問題点③ 子どもの中で改善点が絞られていない。みそ汁の改善策に見通しをもたせるための資料等の提示が多すぎる。

問題点③の改善

子どもの話し合いの内容を図等で可視化し、どこが改善点でどこが改善策につながっていくのか明確にする。話し合いの内容から、実際に確かめる必要があることを絞って、教師の方で資料や具体物等で示す。

問題点④ 実践的な態度に繋げていくためには、働き掛け5に工夫が必要。

問題点④の改善

『修業報告書』だけでは、振り返ることにより資質・能力の自覚は、うながされたとしても実践的な態度につなげていくことはできなし、見取ることができない。また、学校の実習で学んだことを家族や実際に自分の実生活で生かせるかどうかも見取ることができない。最後に自分や家族のことを考えた調理計画を立てさせ、実践的な態度につなげていく。または、学習したことが生かされているか見取る。

以上の改善を踏まえて、部内研を行わせていただきたい。