

技術・家庭科部門

●総評●

今年は、応募作品点数がぐっと増え、食品添加物、牛乳パックの再利用、石けん作り、トイレトペーパーの節約などをテーマとした時代の流れを反映したものも目立ちました。

製作物で入賞したものは、技術的にすぐれているだけでなく、子どもらしい発想であたたかみの

ある作品です。研究レポートでは、自分の生活の中からテーマを見つけ、毎日続けて実践をしたり、仮説を立てながら順序良く実験をしたものが、上位に入賞しています。

今後も、毎日の生活に生かせるテーマに取り組む姿勢が大切です。

文部大臣奨励賞受賞作品

私のお料理教室

岐阜県岐阜市立長良西小学校
5年 山田 恵子



●やろうと思ったわけ ・5年生になって家庭科をならってほうちょうの使い方を覚えたので、もっと上手に使いこなしたいから。・いろいろな料理をたくさん覚えて、一人で作れるようになりたいから。・まだ知らない切り方や料理に使う言葉を覚えたいから。

●全体の目当て ・ノートにぎいりょうや作り方、反省やわかったことなどをしっかりまとめよう。・ほうちょうを使いこなそう。

作(つ)た(料)理

- | | | |
|----------|----------|-----------|
| ・カレーライス | ・シチュー | ・マカロニサラダ |
| ・ハンバーグ | ・たまご焼き | ・肉じゃが |
| ・カレーコロッケ | ・ホットケーキ | ・ぶた肉のトマト |
| ・シーチキン | ・じゃがいもコン | ・ケチャップいため |
| ・ビラフ | ・ビーフいため | ・ホットドッグ |
| ・冷しちゅうか | ・とんかつ | ・スパゲッティ |
| ・やさいサラダ | ・親子どんぶり | ・ポテトサラダ |
| ・目玉焼き | ・やきそば | ・天しんはん |
| ・ポークピッツ | ・おにぎり | ・サンドイッチ |
| ・オープンたまご | ・サラダ巻き | ・やさいの |
| ・焼き | ・オムレツ | ・あまづけ |

ONE POINT アドバイス

「めんはどのくらい長くなるか」

宮城県中新田小学校 3年 児玉ひと美

「めんののび方」

東京都成隣小学校 3年 島田 浩平

上の2つの作品は、ゆで時間によってめんののび方がどう変わるかを調べたものです。詳しい実験を行い、その結果をていねいにまとめてあります。残念なのは、実験結果が自分の生活の中で生かされていない点です。たとえば、おいしさとの関係を調べて、そのめんを使った料理を作ってみてもよいですね。

●選評●

27種類の身近な料理に挑戦し、その作り方と、反省点、新しく覚えたことをまとめた5年生らしい作品です。研究の範囲をしばり、その目的をはっきりさせている点と、新しく覚えたことを自分の言葉でまとめている点が評価されました。