

学年だより

日和田小学校 第5学年
学年だより 第4号
令和4年4月12日発行

学年経営の方針 パート2

今号では、学年経営の方針 柱1「**学び方をアップデートすることができる**」についてお伝えいたします。前号でもお伝えいたしましたが、本来学ぶことは楽しいはずなのです。では、「なぜ学ぶことに対して、マイナスのイメージをもつようになってしまったのか」と考えると、

私の結論としては、「目的や目標をもたずに、与えられた課題をただ取り組む」場面が多かったからだと思うのです。

宿題において、例えば「漢字1ページ」をするにしても、ただ指定されたドリルをひたすら写すだけ。これは、学習ではなく、ただの作業に近いのではないでしょうか。

同じ「漢字1ページ」を行うにしても、

「自分が覚えていない漢字は、どれか？」

「書き順があいまいな漢字は、どれか？」

「私は全部覚えているから、この漢字を使っている別の熟語を調べて書こう」

などと、自分が成長するために、自分に合った学習方法を考えるて行う宿題にしていきたいのです。



授業においては、食材を「**課題**」、調理を「**学習**」、料理を「**知識・理解**」に例えて説明させていただきます。もちろん、シェフ（教師）がおいしく調理し、料理（知識・理解）を児童に提供することも大切だと思います。ただ、難しい食材（課題）に出合ったとき、シェフ（教師）がかみ砕いて、もっとかみ砕いて、だれでも理解できる離乳食のような料理（知識・理解）をつくり、児童に与えたとき、児童にとってよい学びになっていると言えるでしょうか。

そうではなく、調理することが難しい食材（課題）でも、児童自身がその難しい食材に対して、「その食材には、どんな特徴があるのか」「どんな調理方法がよいのか」「誰と一緒に調理したほうがよいのか」を判断して、その食材（課題）に向き合って調理（学習）したほうが、児童にとってよい学びになるのではないかと考えています。



だから、教師が名シェフとなり、だれでも理解できる料理（知識・理解）を児童に提供するのではなく、教師は、児童にその食材（課題）との向き合わせ方や調理方法（学習方法）を伝えるアドバイザーのような存在として、児童の学びを支えていきたいと考えています。

これからの社会は、VUCA 時代とも言われ「先行きが不透明で、将来の予測が困難な時代」となると言われています。どんな食材（課題）に出合っても、柔軟に調理方法（学び方）をアップデートしていく力が必要になると考えています。

<保護者だより>
