



元 気 通 信

～かけ橋～

ブダペスト日本人学校
学校だより 第7号
令和3(2021)年10月22日
校長 松丸 晴美

「自ら学ぶ力の育成」

10月9日(土)、密集の空間をつくらないため各ご家庭1名という制限を設けさせていただきましたが、約1年8カ月ぶりに授業参観が実施できました。低・中学年の子供たちは、お父さんやお母さんが来てくれることがうれしくて、いつもより張り切って授業に取り組んでいるように感じました。一方、高学年や中学生ともなると、廊下ですれちがっても知らんふりしたり、参観されている保護者を努めて意識しないようにしている姿が何とも微笑ましかったです。ご多用の中を授業参観ならびに学級懇談会に来校いただき、ありがとうございました。



さて、今月の5日(火)、2021年のノーベル物理学賞に、プリンストン大学上級研究員の真鍋淑郎さんが選ばれたとのうれしい報道がありました。現代の気候研究の基礎を築いた実績が選ばれた主な理由ということです。インタビューの中で、「約60年にわたって気候の研究を続けてきた原動力は、好奇心。何にでも好奇心をもつことが肝心だ。」と話されていたことが、とても印象に残っています。

子供たちの学習にも同じことがいえる

のではないのでしょうか。「知りたい。やってみたい。」という好奇心をもって授業に取り組むのと義務感や目的意識もなく取り組むのでは、学習の定着度やその後の学力の伸びにも大きく影響するのではないかと思います。本校では、今年度、子供たち自身が受け身ではなく主体的に、また互いに学び合って授業に取り組む力を伸ばさせることを重点目標として授業研究を重ねながら、教員相互に学び合っています。ノーベル賞受賞の報道は、子供たちの好奇心を掻き立て、学ぶ意欲がさらに高まるように一層の工夫しながら授業をやっていかなければ・・・と、私たち教師にとっても良い刺激になりました。

しかし、いくら教師が努力をしても、学校の授業だけでは、学びの限界があります。

昨年度、オンライン授業を余儀なくされたことを契機として、本校では、子供たちの自ら学ぶ力の育成、家庭学習の質を高めることをねらいとして、各学年で「自学」の指導に力を入れて取り組んでいます。特に運動会が終わってからは、一人一人の子供たちの「学習の秋の実り」に力を入れ、それぞれの学年で、「自学」の進め方について子供たちにどのような指導をしているか、どのように「自学」の進捗状況を把握し、どのような助言をしているかを学級通信などでお知らせをしています。

学校の授業と家庭学習は、子供たちの学力の向上や定着を図るための両輪です。ぜひ、ご家庭でも「家庭学習の手引き」を参考にされて、子供たちの「自ら学ぶ力」を高めるためにご協力ください。

<授業実践の様子を紹介します。>

本校には、日本の学校のように特別教室（理科室や家庭科室、図工室など）がありません。今回は実技を伴う教科の授業をどのように工夫して行っているか、その一端を紹介します。

理科の授業実践（実験授業の様子）

日本から取り寄せた実験用具や観察用具と薬品類、ハンガリーで購入した消耗品などを工夫して使用して、各学年の教室で創意工夫しながら実験観察を行っています。ただ、学校にはガスがひかれていませんので、ガスバーナーを使用した実験はできませんが、かわりにカセットコンロやキャンプ用のバーナーなどを代替え使用して実験しています。また、植物観察や天体観測等については、日本と植生や緯度・経度が異なるため教科書と同じような観察・観測はできませんが、ハンガリーとの比較をするなど、現地ならではの授業を展開することも心掛けています。化学や物理については、教科書に掲載されている実験観察の多くが、実施できています。



校舎外での化学実験

担当の垣内教諭のつぶやき

普通教室内の実験ですが、安全面に配慮しながら児童・生徒がワクワクするような実験を心がけています。児童・生徒たちは喜んで理科準備室まで道具を取りに来て、準備を手伝ってくれます。

家庭科の授業実践（調理実習の様子）

本校には、家庭科室（調理室）がなくガスも入っていません。また、用意できる食材も日本国内とは異なります。そんな学習環境ですが、学習指導要領に記載されている内容に沿って創意工夫しながら実習をしています。例えば、ハンガリーの伝統的な菓子のパラチンタは、ハンガリーの食文化のひとつであり、学習指導要領「家庭科」に記載のある「地域の食文化理解」につながる献立として取り上げています。日本では教科書に掲載されている和食を中心に実習をしますが、ハンガリーでは食材が手に入りづらい、高価であるなどの理由から、全く同じようにはできませんが、国際理解につながる献立を取り入れて、ハンガリーならではの授業を行なっています。

調理実習の内容については、小学5・6年生はお湯を沸かす→お茶を飲む→朝食をつくる→おかず→ご飯を炊く、みそ汁を作るといったような流れです。簡単なものが中心ですが、準備から片付けまでしっかりと一連の流れになるよう授業を進めています。中学生の調理実習については、課題は教科書に沿っていますが、時短・節約メニューや複数献立など、実際に作るものは生徒たちと調べ（栄養素なども含めた献立のバランスなども考慮しつつ）、話し合っ決定しています。



小5「ゆでやさい」



小6「いためておかずをつくろう」



中1・2「幼児のおやつづくり」