

＜教育利用＞ ⑳ 7年家庭科9年理科における生成AIを用いた創造物への評価

【家庭科】 単元 日本の食文化と和食の調理

単元の目標 食生活の課題を解決する力や食生活を工夫し創造しようとする実践的な態度を育成する

【理科】 単元 酸・アルカリとイオン

単元の目標 水溶液に関する観察、実験の技能を身に付けるとともに、思考力、判断力、表現力等を育成する

○生成AI活用のポイント

- ・家庭科における実践では、茨城県の食材を活用した和食の献立を考える活動を行った。考えた献立（主食・主菜・副菜・汁物・デザート）に対して、客観的な評価をしてもらい栄養バランスなどの観点を踏まえて、献立をよりよくする活動を行った。
- ・理科における実践では、5種類の水溶液（エタノール、食塩水、砂糖水、塩酸、水酸化ナトリウム水溶液、硫酸亜鉛水溶液、硫酸マグネシウム水溶液）を見分ける実験方法を立案し、その実験に対する合理性を生成AIに評価してもらい、実験方法の練り直しを行った。

○生成AI活用における成果と課題

これまでの学習では、自分の思考や成果物に対して客観的な評価をすることが、グループ学習などでは十分ではなかった。しかし、生成AIを使用することで、ペアやグループでは見つけることができなかった視点から評価をもらうことが可能となり、自分の思考を練り直すための橋渡しをすることができた。しかし、生成AIの評価を鵜呑みにしてしまう生徒も見られたので、AIの特性を理解して、活用していくことが重要であると考えます。

 ChatGPT
提案された献立はどれも茨城県の特産品や郷土料理を活かした贅沢なメニューで、バラエティに富んでいます。以下はそれぞれの献立に対する細かな評価と順位付けです。

- 『茨城贅沢』定食
 - ・評価：新鮮な刺身やてんぷら、茨城県産の食材を多様に取り入れており、バラエティに富んでいます。汁物やデザートもバランスが良く、茨城の魅力をよく表現しています。
 - ・順位：1位
- 『茨城県産ヒラメの焼き魚、栗ご飯』定食
 - ・評価：ヒラメの焼き魚と栗ご飯は茨城の郷土料理を代表する組み合わせであり、バラエティに富んでいます。バランスがよく、地元食材を楽しむことができます。
 - ・順位：2位
- 『茨城和(お)優勝』定食
 - ・評価：栗ご飯やしじみの味噌汁など、季節感が感じられるメニューです。主菜から副菜、汁物、デザートまでバランスが良く、栗ご飯を活かしたアイデアも良いです。
 - ・順位：3位
- 『』定食
 - ・評価：シンプルながらクラシックな組み合わせで、とんかつやしじみの味噌汁は定番の味を楽しめます。地元のいちごのショートがデザートに華を添えています。
 - ・順位：4位
- 『茨城』定食
 - ・評価：アンコウ鍋やきんぴら、柿など、茨城の郷土料理や特産品を取り入れています。バラエティが豊かで、味の味噌汁も地元らしさを感じます。
 - ・順位：5位