

第5学年 家庭科学習指導案

平成18年10月

場所 教室
指導者
G T 学校栄養職員

1 題材名 「作っておいしく食べよう」(10時間扱い)

2 題材について

(1) 児童観

本学級の児童は、明るく素直で、課題に向かって真面目に努力できる児童が多い。5年生になって初めて学習する家庭科の学習については、ほとんどの児童が「好き」と答えており、自分で作ったり、作ったものを使ったり、食べたりする学習には、どの子も意欲的である。一方、家での手伝いの様子は、決まった仕事を受け持っていたり、毎日お手伝いしていたりする児童がほとんどで、家族の一員として活躍しているようである。食事に関しては、配膳をしたり、調理を手伝ったり、食器を洗ったりすることが多い。しかし、何もしていないという児童も数人おり、個人差がある。

1学期には、自分の家庭生活を見つめることから始まり、自分ができる家庭の仕事について考え、サラダ作り、ソーイングなどに挑戦し、楽しく学習を進めてきた。また、6月の林間学校の野外炊飯「カレー作り」では、野菜の皮を剥いて切ったり、カレーを作ったりする経験もしている。学習・経験したことを生かし、夏休みや普段の生活の中で、サラダやカレー作りを実践している児童も多い。大好きな調理教材の学習ということでとても関心があり、ごはんとみそ汁という伝統的な日常食の扱いであるので、身近なものとしてとらえ意欲的に学習すると思われる。

(2) 題材観

本題材は、日本の伝統的な食事の基本となるごはんとみそ汁を取り上げ、学習指導要領の内容、

(4) 日常の食事に関心をもって、調和のよい食事のとり方が分かるようにする。

ア 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。

イ 1食分の食事を考えること。

(5) 日常よく使用される食品を用いて簡単な調理ができるようにする。

ア 調理に必要な材料の分量が分かり、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、味の付け方及び後片付けの仕方が分かること。

ウ ゆでたり、いためたりして調理ができること。

エ 米飯及びみそ汁の調理ができること。

オ 盛り付けや配膳を考え、楽しく食事ができること。

カ 調理に必要な用具や食器の安全で衛生的な取扱い及びこんろの安全な取扱いができること。

と内容を関連づけて構成してある。この学習を通して、日常の食生活に関心をもち、ごはんとみそ汁についての基礎的・基本的な知識や技能を身に付けるとともに、食品を組み合わせるとる事が大切であることを知り、日常生活で実践できるようにすることをねらいとしている。

ここでは、我が国の伝統的な日常食であるごはんとみそ汁の基礎的な調理の技能を生かして作ることができるようにする。ごはんとみそ汁の実習をする学習をふまえて、1食分の食事内容を考えたり整えたりする題材である「楽しい食事を工夫しよう」につなげていきたい。そして、ここで身に付けた知識や技能を活用して、よりよい食生活をしようとする意欲や態度を育てようとするものである。

(3) 指導観

家庭科を学習するにあたってのアンケートでは、炊飯の経験がある児童は27名、みそ汁作りの経験がある児童は19名である。また、家のみそ汁に何の「だし」が使われているのかを知っている児童は半数で、さらにその半数の児童の家では、粉末のだしを使っていることがわかった。炊飯もみそ汁作りも経験のある児童は多いが、全く経験したことがない児童も数名おり、個人差がある。この実

態から、まず、自分の家庭で、米の洗い方・水の分量・浸水時間などについて調査したり、米とご飯を比較観察したり、自分の家からみそを持って来て観察したりすることにより、当たり前前に食べている「ごはん」「みそ汁」に関心を持ち、子どもが課題をもてるようにする。

炊飯では、米がごはんとなる様子を観察することにより、炊飯の仕組みを理解させたい。

みそ汁作りでは、おいしいみそ汁にするために「だし」が必要であることやみそを入れるタイミングがみその香りと味を生かすために大切であることが実感をもって分かるようにしたい。また、実の取り合わせによって、季節感や好み、味、いろいろ、栄養のバランスなどを工夫できることから、食品への関心も高まると思われるので、基本のみそ汁と好みの実を入れたみそ汁の2回の調理実習を行い、みそ汁を身近な物と感じさせたい。

調理実習にあたっては、手順に従って協力して作業を進めることや調理器具を安全に使うことができるよう全体での確認に加え、必要に応じ個別に指導を行う。そして、家庭でも繰り返し調理することで、家族とのふれあいを深め、調理技能の定着を図りたい。

なお、家庭科において炊飯とみそ汁作りについての基礎基本をしっかりと押さえたいので、2品同時に取り扱わず、試し作りとして別々に調理し、炊飯、みそ汁作りの基礎基本が身に付くように計画を設定した。

3 特別支援教育の視点からの取り組み

本児の実態

本児の実態に対する具体的な支援策

- ・授業に集中して取り組めるよう、机を整理させる。
- ・本児が落ち着いて授業に取り組めるよう、意識して本児に合図をしたり声がけしたりする。
- ・個人のめあてをしっかりとめるよう、事前指導を十分に行い、本時でも確認をする。
- ・調理実習のグループ編成は、本児と上手く接することのできる児童と組むよう配慮する。
- ・調理実習などでは、友達と協力して活動することができるよう、事前に約束ごとやルールをしっかりと確認しておく。
- ・調理実習を通して、みんなで協力して一つのことをやり遂げる喜びを味わわせる。
- ・グループで話し合う活動を通して、自分の意見を言ったり、相手の意見を受け入れて聞いたりすることができるようにする。
- ・みそ汁の作り方の手順がわかりやすいように、大切なポイントを板書しておく。
- ・めあてが達成できたときには褒め、次への意欲につなげる。
- ・本児との関わり方について本学級の児童に伝え、楽しく活動できるよう声がけや対応の仕方を理解しておくようにする。

学級全体の児童に対する支援や環境への配慮

- ・協力して楽しく活動できたかを重点的に評価する。
- ・学習のルールや約束、学びのポイントなどは、どの児童にもわかりやすいように掲示しておく。
- ・児童が考え易いように、掲示物やヒントカードを用意しておく。
- ・調理実習のグループ編成は、児童一人ひとりの特性を考慮して行う。
- ・友達に対してあたたかい言葉がけや態度で友達に接することができた児童を積極的に見つけて称賛する。

4 題材の目標

日本の伝統的な食事のごはんのみそ汁に関心を持ち、その調理を通して身に付けた知識や技能を生かして、家庭で実践しようとしている。(関心・意欲・態度)

おいしいごはんのみそ汁の作り方を考えたり、自分なりに工夫したりしようとしている。

(生活を創意工夫する能力)

調理用具を安全に使い、計画にそってごはんのみそ汁を作ることができる。(生活の技能)

食品の栄養的な特徴や体内での主なはたらきが分かり、食事をバランスよくとることが大切であることが分かる。(生活についての知識・理解)

5 題材の評価規準

		家庭生活への 関心・意欲・態度	生活を 創意工夫する能力	生活の技能	生活についての 知識・理解
題材の 評価規準	(4)	・日常の食事に関心をもち、調和のよい食事のとり方をしようとしている。	・食生活を見直し、調和のよい日常の食事について考えたり、自分なりに工夫したりしている。	・調和のよい日常の食事のとり方に関する基礎的な技能を身に付けている。	・調和のよい日常の食事のとり方について理解している。
	(5)	・調理に関心をもち、日常よく使用される食品を用いた簡単な調理をしようとしている。	・日常よく使用される食品を用いた簡単な調理について考えたり、自分なりに工夫したりしている。	・日常よく使用される食品を用いた簡単な調理に関する基礎的な技能を身に付けている。	・日常よく使用される食品を用いた簡単な調理に関する基礎的な事項について理解している。
学習活動における 具体の評価規準 (おおむね満足)	(4)	毎日の食事に使われている食品に、関心をもっている。 食品を組み合わせ、食事をバランスよくとろうとしている。		食品をグループに分けることができる。 食品を体内でのはたらきによりグループ分けをすることができる。	食品に含まれるいろいろな成分の体内ではたらきが分かる。

	(5)	<p>ごはんと米の違いや吸水による米の変化、おいしいごはんの炊き方を調べようとしている。</p> <p>おいしいみそ汁の作り方を調べたり、工夫したりしようとしている。</p> <p>主体的に調理実習に取り組んでいる。</p>	<p>おいしいごはんを炊くために計量や洗米の仕方、吸水時間を工夫している。</p> <p>おいしいみそ汁を作るために、実やみそを入れる時期を工夫している。同時にでき上がるように工夫して計画を立てている。</p> <p>おいしいみそ汁を作るために、だしの取り方、実の取り合わせや切り方、入れる時期、みそを入れる時期を工夫している。</p>	<p>調べたことをもとに、おいしいごはんを炊くことができる。</p> <p>調べたことをもとにおいしいみそ汁を作ることができる。</p> <p>調理用具を安全に使って、ごはんのみそ汁を作ることができる。</p>	<p>ごはんと米の違いや吸水による米の変化、おいしいごはんの炊き方が分かる。</p> <p>みその特質や種類、おいしいみそ汁の作り方が分かる。</p>
--	-----	--	--	---	---

6 題材の指導と評価の計画（10時間扱い）

（関）関心・意欲・態度 （工）創意工夫する能力 （技）技能 （知）知識・理解

小題材	時間	めあて・主な学習活動 本児	内容	評価規準 本児	評価方法
おいしいごはんをたいてみよう	1	<p>ごはんと米の違いや吸水による米の変化、おいしいごはんの炊き方が分かるようにする。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・米（玄米、胚芽米、白米） ・ごはんと米の体積の違い ・米の吸水量と時間 ・軽量カップでの量り方 ・洗米の仕方 ・水の量 ・火力調節と時間 ・蒸らし ・試し炊き ・試食 <p>落ち着いて学習に取り組み、最後まで学習カードに記入する。</p>	(5) ア イ エ カ	<ul style="list-style-type: none"> ・ごはんと米の違いや吸水による米の変化、おいしいごはんの炊き方を調べようとしている。（関） ・おいしいごはんの炊き方が分かる。（知） <p>最後まで学習カードを記入し、おいしいごはんの炊き方が分かる。</p>	<p>発言 学習の様子</p> <p>学習カード</p>

	1	<p>おいしいごはんの炊き方が分かるようにする。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ごはんの調理実習 ・衛生的な後片付け <p>自分の役割がわかり、グループの友達と協力して楽しく調理実習をする。後片付けにも参加する。</p>	(5) ア イ エ オ カ	<ul style="list-style-type: none"> ・おいしいごはんを炊くために計量や洗米の仕方、吸水時間を工夫している。(工) ・調べたことをもとに、ごはんを炊くことができる。(技) <p>友達と協力して楽しく調理実習や後片付けに取り組むことができる。</p>	実習の様子 学習カード
おいしいみそしるを作ってみよう	1	<p>みその特質や種類、おいしいみそ汁の作り方が分かるようにする。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・わがやのみそ汁紹介 ・みその特質や種類 ・だしの種類とだしのとり方 ・実の取り合わせと切り方 ・実を入れる時期 ・みそを入れる時期 <p>落ち着いて学習に取り組み、最後まで学習カードに記入する。</p>	(5) ア イ エ カ	<ul style="list-style-type: none"> ・おいしいみそ汁の作り方を調べたり、工夫したりしようとしている。(関) ・みその特質や種類、おいしいみそ汁の作り方が分かる。(知) <p>最後まで学習カードを記入し、おいしいみそ汁の作り方が分かる。</p>	発言 学習の様子 学習カード
	1	<p>おいしいみそ汁の作り方が分かるようにする。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・みそ汁の調理実習 ・衛生的な後片付け <p>自分の役割がわかり、グループの友達と協力して楽しく調理実習をする。後片付けにも参加する。</p>	(5) ア イ ウ エ オ カ	<ul style="list-style-type: none"> ・おいしいみそ汁を作るために実やみそを入れる時期を工夫している。(工) ・調べたことをもとに、おいしいみそ汁を作ることができる。(技) <p>友達と協力して楽しく調理実習や後片付けに取り組むことができる。</p>	実習の様子 学習カード
ごはんのみそしるを作ってみよう	1	<p>ごはんのみそ汁が同時にでき上がるように実習計画を立てられるようにする。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・必要な材料の分量 ・必要な用具や食器 ・作る手順 ・計画の発表 <p>グループでの話し合い活動に最後まで参加し、自分の考えを伝えるとともに、友達の考えも大切にできるようにする。</p>	(5) ア イ	<ul style="list-style-type: none"> ・同時にでき上がるように工夫して計画を立てている。(工) <p>話し合い活動に最後まで参加し、協力して計画を立てることができる。</p>	学習の様子 学習カード 発表

	2	<p>ごはんのみそ汁の調理が能率的に進められるようにする。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ごはんのみそ汁の調理実習 ・衛生的な後片付け <p>自分の役割がわかり、グループの友達と協力して楽しく調理実習をする。後片付けにも参加する。</p>	(5) ア イ ウ エ オ カ	<ul style="list-style-type: none"> ・主体的に調理実習に取り組んでいる。(関) ・調理用具を安全に使って、ごはんのみそ汁を作ることができる。(技) <p>友達と協力して楽しく調理実習や後片付けに取り組むことができる。</p>	実習の様子 学習カード
ろう 家族が喜ぶおいしいみそ汁を作	1 本時	<p>家族が喜ぶおいしいみそ汁を作る計画を立てられるようにする。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・どんなみそ汁にしたいか考える。 ・実の取り合わせと分量 ・作る手順 ・計画の発表 <p>家族が喜ぶおいしいみそ汁を作る計画を立て、最後まで学習カードを記入する。</p>	(5) ア イ	<ul style="list-style-type: none"> ・おいしいみそ汁を作るために、だしの取り方、実の取り合わせや切り方、入れる時期、みそを入れる時期を工夫している。(工) <p>家族のためにおいしいみそ汁を作る計画を立て、最後まで学習カードを記入することができる。</p>	学習の様子 学習カード 発表
バランスのよい食事をしよう	1	<p>毎日の食事や食事に使われている食品に関心をもつことができるようにする。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・どんなものを食べているか。 ・どのような組み合わせになっているか調べる。 ・食品をグループに分ける。落ち着いて学習に取り組み、最後まで学習カードに記入する。 	(4) ア	<ul style="list-style-type: none"> ・毎日の食事に使われている食品に、関心をもっている。(関) ・食品をグループに分けることができる。(技) <p>食品のグループ分けが分かり、最後まで学習カードを仕上げることができる。</p>	発言 学習の様子 学習カード
	1	<p>食品の栄養的な特徴や体内での主なはたらきが分かり、食品を組み合わせることで食事をバランスよくとることができるようにする。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・いろいろな食品をなぜ食べるのか考える。 ・食品を3つのグループに分ける。 ・自分の食事を3つのグループに分け、食事のとり方について考える。落ち着いて学習に取り組み、最後まで学習カードに記入する。 	(4) ア	<ul style="list-style-type: none"> ・食品を組み合わせることで食事をバランスよくとっている。(関) ・食品を体内でののはたらきによりグループ分けをすることができる。(技) ・食品に含まれるいろいろな成分の体内でののはたらきが分かる。(知) <p>食品の体内でののはたらきが分かり、最後まで学習カードを仕上げるができる。</p>	発言 学習の様子 学習カード

7 本時の学習活動

(1) 小題材名「家族が喜ぶおいしいみそしるを作ろう」(8/10)

(2) 本時の目標

- ・家族のためにおいしいみそ汁を作る計画を立てようとしている。(関・意・態)
- ・実の取り合わせや切り方、入れる時期、分量などを工夫している。(創・工)

本児の目標

- ・家族のためにおいしいみそ汁を作る計画を立てようとしている。(関・意・態)
- ・最後まで学習カードを仕上げることができる。

(3) 展開

学習活動	教師の支援、指導上の留意点・ 評価(評)	本児の指導上の留意点・ 評価
<p>1 既習のおいしいみそ汁とは、どんなみそ汁か振り返る。</p> <p>2 本時の学習課題について知る。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・おいしいみそ汁を作ろうとする意欲付けをする。 ・計画を立てる時に参考となるよう、みそ汁を作るのに必要な事柄について簡単にまとめ、板書しておく。 	<ul style="list-style-type: none"> ・学習に取り組める準備がしてあるか確認する。
<p>3 みそ汁について、学校栄養士さんから話を聞く。</p>	<p>家族が喜ぶ <input type="text"/> みそしるを作る計画を立てよう</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ <input type="text"/> の中に自分で作りたいみそ汁の目標を考えさせて、学習を進める意欲を持たせる。 ・課題解決の意欲付けを図るため、何人かの児童に発表させる。 <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> ・みその特質や栄養価 ・栄養 ・実の取り合わせ方の工夫で栄養価の高い献立になる ・自分の家で取れる野菜や旬の物を簡単に調理することができる ・みそ汁を作るポイントなど </div>	<ul style="list-style-type: none"> ・今日の学習課題が分かり、みそ汁の目標を考えられているか。 ・落ち着いて話を聞いているか見守る。
<p>4 家族が喜ぶおいしいみそ汁の計画を立てる。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・計画の立て方の手順を確認し、分かりやすいように板書しておく。 ・実は、3種類使うことを確認する。 ・好みや味、食感、栄養、色合い、季節等の条件を考え、自分の特徴が出せるように工夫させる。 ・分量や切り方、入れる時期など、工夫の手助けとなるように、掲示物やカードを学習コーナーに用意しておく。 <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <p>【学習コーナー】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・実の取り合わせ写真 ・野菜(葱、じゃが芋、大根、人参、玉葱、さといも、ほうれん草など)の写真 ・実の切り方例 ・実を入れる時期 </div>	<ul style="list-style-type: none"> ・計画の手順が分かり、計画を立てられているかどうか見守る。 ・少しでも書けたら称賛し、意欲付けをする。 ・手につかないときには、言葉がけをしたり、学習コーナーを利用させたりする。 ・落ち着いて最後までやり遂げられるように見守る。 ・最後までカードをやり遂げられたらOKサインをする。

	<ul style="list-style-type: none"> 野菜は、作る時の参考となるように一個分の分量を掲示し、学習カードにメモしておくようにさせる。 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>GT は、学習コーナーで野菜の分量や切り方の支援を行う。</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> 実の取り合わせが決められたら、実を入れる時期に気をつけながらみそ汁作りの手順をカードに記入させる。 自分のみそ汁の特徴を出させるために、みそ汁の実を決めた理由を明確にさせる。 	<p>家族が喜ぶおいしいみそ汁を作る計画を立てようとしている。</p> <p>学習カードを最後までやり遂げることができる。</p>
<p>評 家族が喜ぶおいしいみそ汁を作ろうと、実の取り合わせや切り方、入れる時期、分量等を工夫している。(生活を創意工夫する能力)【観察・ワークシート】</p> <p>A 材料の取り合わせを考え、自分の特徴が出せるような工夫をしている。 積極的に課題解決をしていることを称賛する。</p> <p>B 材料の取り合わせを考え、自分なりのみそ汁を作ろうと工夫している。 実の取り合わせが決められたことを称賛するとともに、自分の特徴を考えるよう助言する。 (努力を要する児童への手だて) どんな実の取り合わせにしたらよいか、切り方、分量、入れる時期について学習コーナーを参考に考えさせる。</p>		
<p>5 自分で考えたみそ汁について発表し合う。</p> <p>6 本時のまとめと次時の学習を確認する。</p>	<ul style="list-style-type: none"> 発表の際には、考えたみそ汁が視覚的にわかるよう、プロジェクターを使用する。 自分が考えたみそ汁の特徴がよく分かるように発表させる。 自分が考えたみそ汁と比べながら聞くようにさせる。 家庭での実践は、1週間以内に行うことを伝え、家族や自分の予定を考えながら各自日時を決められるようにする。 家庭でのみそ汁作りへの意欲を高めるようにさせる。 	<ul style="list-style-type: none"> 落ち着いて友達の発表を聞いているか見守る。 自分や家族の予定に合わせて実践の日時を考え、決められたか。