第5学年2組

家庭科学習指導案

日 時 平成 25 年 10 月 4 日 (金) 9:00 ~9:45 場 所 附属中学校 調理室

指導者 三好 智恵

本授業の主張点

ごはんとみそ汁の作り方を学習した児童が、家族のためにおいしいみそ汁を作ろうと個人で計画を立てます。個人課題解決に向け、「なぜ、この順序でなければいけないのか」「変えるとよくなることはないか」などと自分自身へ問い掛け、よりよい決定へと向かう姿を目指します。

1 題材名 「 まかせてね ごはんとみそ汁 」

2 題材の目標

自分や家族の食生活に関心をもち、栄養のバランスを考えた食品の組み合わせやおいしいごはんとみ そ汁の作り方が分かり、食生活に生かそうとすることができる。

3 評価規準【学力デザイン レベル1より】

- ごはんとみそ汁の作り方に関心をもち、おいしく作るにはどうすればよいか考え、生活に生かしていこうとする。 (家庭生活への関心・意欲・態度)
- おいしいごはんとみそ汁の作り方や栄養のバランスについて考えたり、段取りを工夫したりして調理計画を立てることができる。 (生活を創意工夫する能力)
- 調理計画に従って、段取りよくごはんとみそ汁を作ることができる。

(生活の技能)

○ 五大栄養素と食品の体内での働きや、ごはんとみそ汁の作り方が分かる。

(家庭生活についての知識・理解)

4 題材設定の理由

(1) 児童の実態

本学級の児童は、5年生から始まった家庭科の学習に対し関心をもって取り組んでいる。ゆでる調理の学習後には、家庭で繰り返し実践する姿が見られ、アンケートでは、「家庭で調理をよくする」と答えた児童が38名中28名とたいへん多い。しかし、炊飯機で米を炊いた経験はあっても、鍋を使っての経験は少なく、27名は経験がない。また、みそ汁については、家族と共に作った経験がある児童が半数で、1人で作った経験がある児童は6名であった。だしについての知識も十分ではなく、全く知らないと答えた児童が16名おり、化学調味料の粉末だしのみしか知らない児童も複数いた。みそ汁の実を選ぶにあたっては、色どりや季節の野菜への意識はあるが、栄養素を考えて食品を選ぼうとしている児童はいなかった。

個人課題をよりよくするための「もんもんタイム」においては、自分が悩んでいることや確かめたいことなどを友だちと話し、そこで得た情報も取り入れながら自問自答し計画を見直すことはできる。さらに自分自身とのやりとりの時間を充実させ、これまでに得た知識や技能を使いながら解決へと導くことができるようになってほしい。

(2) 題材の意義

本題材は、「B日常の食事と調理の基礎」(3)調理の基礎のア、イ、ウ、エ、オを扱っている。 社会の変化に伴い食生活も多様化してきており、コンビニエンスストアやファストフードなどで好きな時に好きなものを購入して食べたり、米飯よりパンや麺類を好む児童が増えたりしてきている。そこで、本題材では、日本の伝統的な食事の基本である米飯とみそ汁の調理技能を習得し、手順よく作るとともに、栄養のバランスを考え食品を組み合わせて摂ることの必要性に気付き、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。共同課題や個人課題では1年生や家族を笑顔にするようなごはんとみそ汁の献立を考え調理計画を立てる学習において、具体的な選択肢から価値を見出し自己決定する場や、よりよい計画となるように計画を見直したりする場を設定することができる。これは、学力デザインの創意工夫する能力(レベル1)の育成につながり、本研究である主体的な意志決定の基礎となる部分である。

(3) 指導上の着眼点

指導にあたっては、本研究の視点である意志決定の力の視点より、以下の点に留意し指導していく。 **ア 題材を貫く問い**、パフォーマンス課題を児童に提示

学習したことをその場限りの知識や技能に終わらせず、これからの生活に生かし続ける知識や技能にするために題材を貫く問いを設定する。題材のはじめに問いを設定することにより、1単位時間で学んだことを関連付け、問いの答えに近付こうとしている自分を感じ取らせることができると考える。問いを提示する際、教師側は問いへの回答となる「活用する基本的知識・技能」を設定しておく。本題材で教師が設定した問いと「活用する基本的知識・技能」は以下の通りである。

【問い】 おいしいごはんとみそ汁をつくるにはどうすればよいか。

【回答】 「活用する基本的知識・技能」

5 指導計画(全13時間)

おいしくごはんを炊くには、米の洗い方、水加減、浸水時間、加熱の仕方、蒸らしなど 一連の操作が大切である。

みそ汁は、だし汁の取り方、実の切り方や入れ方、味噌の香りを損なわない扱い方、栄 養のバランス、季節などを考えて調理することでおいしく仕上げることができる。

ごはんとみそ汁を調理する場合は,出来上がり時間や手順,材料や分量などを考え,手 際よく進めることが必要である。

また、題材の最終時において現実的な文脈の中で、単元を通して得た知識や技能を活用することを 求めるパフォーマンス課題に取り組ませることで、基本的知識・技能の確実な定着を図る。

イ 共同課題解決に向け、調理する料理を選択・決定する学習活動(白熱タイム)

グループでの共同課題である,1年生が「おいしい!」と感じるごはんとみそ汁を作るために,料 理を選ぶ活動を設定する。教師が示した調理の計画を知ったり実際に作ったものを食べたりして、示 された料理のメリットやデメリットを挙げ、それらの価値項目を考えて個人で価値項目のランキング を行わせる。その後、グループで価値項目のランキングを行い、共同課題の料理の決定へと導く。

ウ 個人課題解決に向け、調理する料理を選択・決定する学習活動(もんもんタイム)

家庭実践を踏まえ、家族が笑顔になるごはんとみそ汁の献立を考え、調理計画を立てる。みそ汁の 実を決定し調理計画を作成するにあたり、自分が立てた計画を見直すことでよりよい計画へと改善す る必要がある。しかし、日常食べているみそ汁や家族の好みに固執したり、自分の調理計画とは関わ りのないことから友だちへのアドバイスを真剣に行おうとしなかったりすることも多い。また、自分 で考えたみそ汁の実や調理計画が最適に思え、他の選択肢や方法を考えることも難しくなる。そこで、 みそ汁の実はこのままでよいのか、段取りよく調理するために工夫できることはないか、自分が大切 にしたいと考えていた価値項目は生かされているかなど問い掛け見直すことで、調理計画をよりよい ものへと改善させていきたい。そこで、よりよいみそ汁の実施計画にするために、計画について自問 自答する「もんもんタイム」を設定し計画を見直させる。自問自答させる際には、「計画の問題点は ないか」「価値項目ランキングを生かせたか」の2つのステップで問い掛け、根拠や見通しをもって 課題解決に向かうことができるようにする。自問自答した内容を視覚化させるために、「もんもん付 せん」に記入させ確認できるようにする。

は視点、および視点に関わる内容

評価の観点 過程 時 学習活動 指導の手立て 評価規準 創技知 毎日の食事を見つめ、食べることの大切さについて考えよう。 自分の食事に 自分の食生活を振 本題材の問いと見通しをもたせ 関心をもち, 1 4 どのような食 り返り,食べている るために, 自分の食生活について ものを調べ、題材を 振り返り、傾向や問題点について 事をすればよ 8 貫く問いを知る。 取り上げる。 いか考えるこ る とができる。 【問い】おいしいご飯とみそ汁を作るには、どうすればよいか。 $\widehat{2}$ 食品に含まれ 食品の栄養素や役割について考 2 栄養素の働きを知 ている成分の る。 えさせるために,個人で食品のイ 体内での働き ラストを分類できるようにする。 が分かる。 おいしいご飯とみそ汁の作り方を調べよう。 1 ご飯の炊き方を調 3 吸水の必要性を実感させるため ・おいしいごは 0 \bigcirc べる。 んの炊き方が に, 吸水時間の違う米を炊き, 比 分かる。 較実験を行う。 0 2 みそ汁の作り方を だしのうまみやみその風味を味 ・おいしいみそ さぐる 調べる。 合わせるために、比較実験を行い、 汁の作り方が

方などを確認する。

おいしいご飯とみそ汁の作り方を作ろう。(一斉課題)

掛ける。

ご飯とみそ汁を作

5

6

る。

にぼしの処理の仕方やみその扱い

2つの調理を同時に行わせるた

めに、段取りと役割について問い

分かる。

 \bigcirc

・段取りを考え

てごはんとみ

そ汁を作るこ

とができる。

		1年生が「おいしい	!」を言うような、みそ汁の献立を決めよう。(共同課題)			
	7	1 1年生のためのみ そ汁を考える。	・ 詳しく料理の情報を示すために, ⑤ ・情報の整理や 写真に加え, 実物, 味見, 調理方 価値項目ラン			
さぐる (7)		(1) 情報の整理。(2) メリット・デメリットを 考える。	法なども提示する。キングをもと・ 食材を選ぶ手がかりとさせるために、1年生の野菜やみそ汁の好りに、1年生のための献立を			
		(3) 料理の価値項目 を出す。 (4) 個人による料理	・ 価値項目を見出すことができな			
		の決定。2 グループで作るみ	を例に挙げながら、似たものがな いのか問い掛ける。 ・ ランキングをもとに決定するよ			
		そ汁を決定する。	うに促す。			
	8	1 年生が「おいしい 1 グループで決定し	! 」というような,ご飯とみそ汁を作ろう。			
	9	た料理を作る。 2 料理を1年生に食 べてもらい, であった。 応をもとに決め方・ 作り方を振り返る。	るために、ランキングや見本をもとに調理をするよう伝える。 ・ 価値項目が生かせたかどうか判断させるために、試食の様子や感想などに目を向けるよう伝える。			
	10	「家族を笑顔にするみ	*そ汁」の調理計画を立てよう。(個人課題) ・価値項目ラン			
		1 家族のためにどの ようなみそ汁を作る か決める。	・ 家族への思いや自分が大切にしたい思いに意識を向けさせるために、作りたい料理のメリット・デメリット、優先する価値項目をもとに料理を ちなることがで			
	11	2 調理の計画を立て	決めるように声を掛ける。・ 計画を立てる際には、調理の手 □ ・段取りよく、			
	本時	る。 3 調理計画を見直	順を考えやすいように、工夫する みそ汁の調理 ことや調理用具などを書き込むこ 計画を立てて			
		す。	とができる付せんを用意し,動か いる。 しながら考えられるようにする。			
			・ 自分の計画を見直す際には,前			
S			ちの価値項目も参考にするように			
かめ			どのようにして決めたかをペア の児童に根拠とともに説明させる			
る (c)			ことで、活動の見通しを確かなものにする。			
$\frac{3}{3}$		「家族を笑顔にするご飯とみそ汁をつくろう」に取り組もう。				
	課外	1 ご飯とみそ汁の調 理に取り組む。	・ 調理は家庭実践となるため、保			
		在(C 拟 / 加 G 。	や目的などを伝え、取り組ませる			
			ランキングした価値項目がいか			
			せたかどうか振り返らせるため			
		ントを書いてもらう。 「家族を笑顔にするみそ汁」報告会をしよう。				
	12	1 家庭で実践したこ とを紹介する。	・ 家庭での実践への意欲を継続させるために、実践したことや家族 ◎ ・家庭での実践への意欲を高			
		こで加기りる。	からの感想を紹介したり,みそ汁 めることがでレシピコーナーを設けたりする。			
	13		ご飯とみそ汁をつくる調理計画をたてよう。」に取り組もう。			
かかっ		1 パフォーマンス課題に取り組む	・ ご飯とみそ汁の調理計画を立て ◎ ・栄養のバラン る課題を与え、活動への意欲を高 スや段取りな			
す		· · · · · · · · · ·	める。 どについて考 ・ ルーブリックを示し、よりよい			
$\widehat{1}$			計画を立てることができるように 理計画を立て する。 ることができ			
			3.			

6 本時の指導(本時11/13)

(1) 目標

実の組み合わせを考えたり、調理の手順や方法を工夫したりして、家族を笑顔にするみそ汁の調 (生活を創意工夫する能力) 理計画を立てている。

(2) 展開

(Z)	- 展開			
過程	学 習 活 動	教師の働き掛け(○)と形成的評価(◆)		
み	1 前時までの活動を振り返り、料理の メリット・デメリットや価値項目ランキングに	○ 調理の計画を立てるにあたり、価値項目ランキング を生かしながら計画を立てることができるよう、ラン		
つめ	がりかが がりがや価値項目プンギングに ついて確認し、本時の活動を知る。	を生かしなから計画を立てることができるより、ラン キングを十分に確認するように促す。		
る				
*	家族を笑顔にするみそ汁の調理計画を立てよう。			
おぐ	2 調理計画を立てる。	○ 目的意識や相手意識を持って取り組ませるために, 「家族を笑顔にする」がテーマであることを伝える。		
る		○ 計画を立てやすくさせるために、計画に必要な調理		
		の手順(黄)、気を付けること・工夫すること(緑)、		
		用具(桃)の3色に分けた付せんを準備し、動かしな		
	「知よ(ナノナノカノノ)	がら考えることができるようにする。		
ふか	【視点(もんもんタイム)】 3 計画を見直す。	 ○ 自問自答した事柄を書き込むことができる吹き出		
め	(1) 計画の問題点について見直す。	し風の付せんを準備することで、自問自答している事		
る	〈教師の問い掛け例〉	柄を表出できるようにする。		
	・この順番で調理をした場合, 困ることはないかな。	○ 計画の問題点について見直させるために、調理の順 序や方法、使う材料や調理道具などを取り上げ、「調		
	く児童の問い・答え例〉	一戸や方伝, 使り材料や調理追兵などを取り上げ, 「調理を行うにあたり問題点はないか」, 「変更した方がよ		
	(問い)野菜たっぷりだ	いものはないか」、「なぜそう行うのか」などを問い掛		
	イ けど、体をつくる食品が へ ないなぁ。どうしたらい 、 ノ	ける。		
		○ 計画の問題点に意識を向けさせるために、具体的な 事柄を取り上げて問い掛けるようにする。		
	(答え)油揚げを入れる	○ 問いを持つことができない児童に対しては、児童の		
	と、体をつくる食品をと	調理計画の具体的な場面を取り上げて指摘し、検討さ		
	ることができるな。	せるようにする。		
	(2) 価値項目ラインキングが生かされ	 ○ 選んだ調理のよさや大切にしたい思いが計画に盛		
	ているか見直す。	り込まれるようにするために、価値項目ランキングの		
	〈教師の問い掛け例〉	内容が計画に表わされているか問い掛ける。		
	・旬の野菜を大切に考えている人がい ましたね。計画に表れていますか?	◆ 計画に対して自問自答を行って計画を見直し、よりよいみそ汁の調理計画を立てているか。		
	く児童の問い・答え例〉	(ワークシート・行動観察)		
	(問い)季節の野菜を使	A 計画の問題点と価値項目ランキングの視点で自 問自答を行い,多面的に計画を見直しながらみそ		
	つっていなかった。アスパークラガスは今が旬じゃない。	汁の調理計画を立てている。		
	. (V/s a	B 計画の問題点と価値項目ランキングの視点で自 問自答を行い,計画を見直しながらみそ汁の調理		
		計画を立てている。		
	(答え) アスパラガスの	→見直すことができていない面を指摘し,改善点 について問い掛ける。		
	代わりに旬のなすを使 おう。色どりが悪くなり そうだから、小ネギも入	■ C 計画に対して問題点を見出せず、計画の見直し ■		
	→ そうだから, 小ネギも入 れようかな…。	に至らないままみそ汁の調理計画を立てている。 →具体的に問題点を指摘し,教師と共に考えなが		
		ら自問自答させ、計画の見直しを促す。		
		○ ルゼのコエル マチタアもにせきフェルバーと		

11 カュ し合う。

5 活動を振り返り、計画したことを家 庭で実践することを確認する。

- 4 友だちと自問自答したことを交流 | 他者の計画に対しても多面的に考えることができ るようにするために、計画の問題点や優先する価値項 目に視点をあてコメントを返すように声を掛ける。
 - 多面的に計画を見直すよさを感じさせるために、計 画の見直しの決め手となったことを問い掛ける。
 - 家族からのコメントをもらったり、家族の様子を観 察したりさせることで、継続して調理に取り組む意欲 へとつなげられるようにする。