

令和5年度

佐賀大学教育学部附属小学校

研究発表会



家庭科当日資料



令和5年7月24日（月）

家庭科部

渡島 優衣



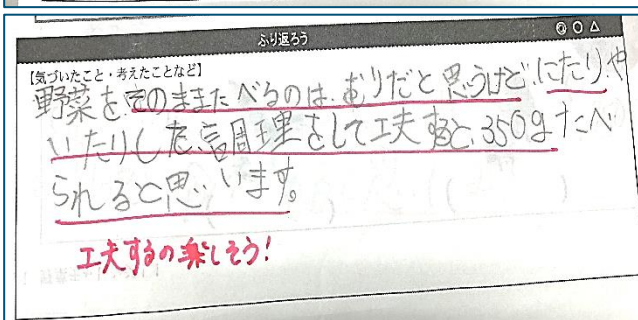
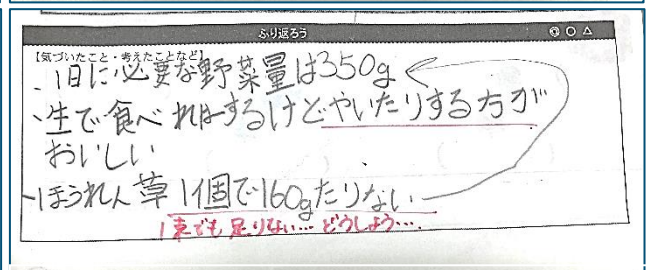
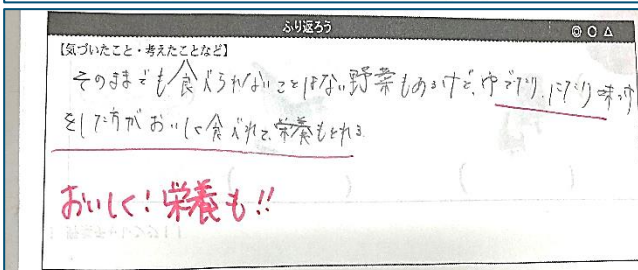
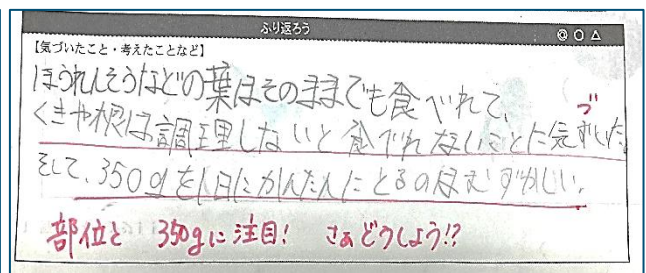
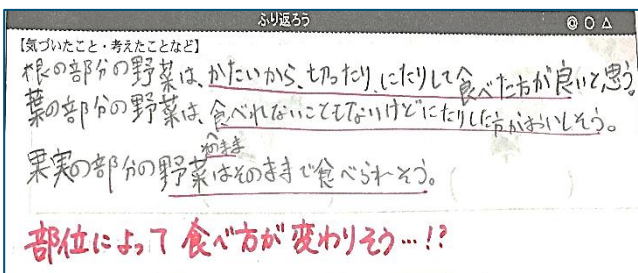
本時までの流れ

「みつめる」段階

野菜カードを各グループに配布し、野菜の仲間分けを行った。児童は、「好きな野菜と苦手な野菜」「丸みのある野菜とそうではない野菜」「白色と緑色とそれ以外の野菜」など、さまざまな視点から野菜の仲間分けをした。その中で、食用部位に注目していた班を取り上げた。それぞれの野菜がどの部位に当たるのかを問いかけると、にんじんやじゃがいもなど、普段食べている野菜でもどの部分なのか分からないものがたくさんあることに気づき、野菜への関心が高まっていった。



次に 350 g の野菜を実際に手にしたり、野菜を計量したりする活動を行った。児童は、野菜を食べることが大切なのはわかるが、毎日 350 g の野菜を食べることができていない・できそうにないということ（ギャップ）に気付いた。「毎日 350 g の野菜を野菜をおいしく食べるにはどうしたらいいのだろう」と問いかけたことで、児童は調理に目を向けた。



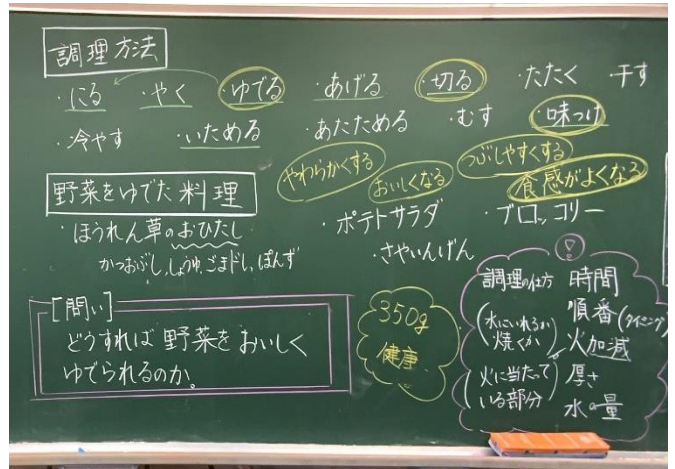
調理をすることで、350 g でも野菜を食べることができそうだと気付いた児童は、調理について学び、より多く・よりおいしく野菜を食べることができるようになりたいと主体が立ち上がった。

本時までの流れ

「みつめる」段階 一題材を貫く問い、学習課題の設定一

知っている調理法を問いかけ、どの調理から学んでいくとよいかを話し合った。

まずは、「切る」「ゆでる」「いためる」「味付け」について学習するとよさそうだという見通しをもち、その中でも今回は「切る」「ゆでる」「味付け」を取り上げることを確認した。ゆでる調理について、どんなことができるようになりたいかを問いかけたところ、「ゆで方が分かるようになりたい」「おいしくゆでたい」という意見が多く出され、題材を貫く問いを「どうすれば野菜をおいしくゆでられるのか」と設定した。



6月の宿泊体験学習のカレー作りの話題を提示し、同じ材料・同じ調理器具・同じ場所で作ったにもかかわらず、味や食感が大きく変わったことを想起させた。そこで調理のポイントに何があるのかを問いかけたところ、加熱時間や調理の仕方などの言葉が出てきた。

これらのポイントを意識させながら、試し活動として調理計画をペアで考えた。

調理計画を立てた後に、分からなかったことや疑問、学びたいと思った知識及び技能について共有した。

必要な材料 (2人分)		分量
いんげん豆	1/2kg	半分
キャベツ	1/2kg	半分
しょうが	1/2kg	半分
マヨネーズ	大さじ1	
ケチャップ	大さじ2	
プロックリー	1/2kg	
油	7ml	

時間	調理の手順
0分	道具の準備
3分	野菜を洗う
4分	野菜の下準備(ゆで)
6分	ゆでる(ドレッシング作り)
12分	さます(おたまで)
14分	野菜のしあげ
15分	盛り付け

時間	調理の手順
0分	道具の準備
3分	野菜を洗う
4分	野菜の下準備
6分	ゆでる(ドレッシング作り)
12分	さます
14分	野菜のしあげ
15分	盛り付け

調理計画を立てたことで、分からないこと・もっと知りたいことがあることに気付き、一人一人が「〇〇ができるようになりたい」「〇〇について知りたい」という主体が立ち上がった。その思いを基に、一人一人が学習課題を設定した。

○学習課題○
おばあちゃん おいちゃん、いこに
短時間でおいしくゆで野菜を作ろう。

～学びたいこと～
ゆでる前後、ゆでる時の順序(作)方について知りたい
ゆで方、ゆでる時切る順序

○学習課題○
ゆでる時に、お水はどのくらい
加熱時間をおいしく栄養のある料理
をゆでて、作れるようにする。

～学びたいこと～
野菜の切り方(厚さや大きさ)
ゆでる時間やタイミング
(水はどのくらいから? 時間はどのくらい?)
ゆでる順番
(ゆでるのか? 先にゆでるのか? 先にゆでるのか?)
ゆでる順番はどのくらい?

○学習課題○
ゆでる時に、お水はどのくらい
加熱時間をおいしく栄養のある料理
をゆでて、作れるようにする。

～学びたいこと～
ゆでる順番
(ゆでるのか? 先にゆでるのか? 先にゆでるのか?)
ゆでる順番はどのくらい?

本時までの流れ

「さぐる」段階

ペアで、2種類の野菜のゆで方について実験調理を通して調べ、まとめる活動を行った。ただゆでるだけでなく、それぞれの野菜のゆで方の共通点や差異点を意識し、知識を概念化することができるように、「それぞれのペアでゆでる野菜はどの野菜とゆで方が同じになるんだろう」と伝えた。

ゆでる調理をしたことで変化をしようなものについて問いかけたことで、「色」や「食感」などの視点を意識しながら調べ活動をすることができた。



実験調理後に、それぞれの野菜のゆで方を全体で共有したところ、「土の中で育つ野菜は水から、土の上で育つ野菜はお湯からゆでる」ことに気付いた。「みつめる」段階で行った野菜の食用部位別の仲間分けと、ゆで方の知識とが繋がった。

また、「15分以内」という時間設定に対し、一種類の野菜をゆでるだけでも20分近くかかる児童が多かったため、「どうしたら効率的に調理できるだろう?」「役割分担をして15分で調理できるようにしたい」と、新たな主体が立ち上がった。

本時は児童の「作戦会議をしたい!」という発言を基に、対話を通して課題の解決に取り組みます。どうぞよろしくお願いいたします。