

小学校第5学年2組 家庭科学習指導案

平成30年11月8日

場所 家庭科室

授業者 前田 寧々

【キーワード】 家庭科の目（生活の営みに係る見方・考え方） 対話 活用する場面

1 題材名 食べて元気！ご飯とみそ汁

2 学習内容

本題材は、伝統的な日本の食事の中心となるご飯とみそ汁について、課題をもって考え工夫する活動を通してきちんとした食事は、おいしく健康的であり、栄養的にバランスのとれた食生活を送ることが必要であることを学び、学んだことを生かして食生活をよりよくしようと工夫する実践的な態度を養うことをねらいとしている。

本題材は新学習指導要領の「B 衣食住の生活」の「調理の基礎」を中心に、「食事の役割」「栄養を考えた食事」を関連づけて取り扱う。題材の位置付けとしては、食生活の「ゆでる調理」から本題材の「ご飯とみそ汁」につながり、6年生の「いためる調理」と「1食分の献立」に続いていく。「食生活」の学習では、1食分の献立を作成するための知識と課題を解決する力、栄養のバランスを考え、献立をよりよく工夫しようとする実践的な態度を目指している。昔から、日本人の食生活はご飯を中心として、野菜、魚、大豆をしょうゆ、みそ、だしで味付けしたものが主流であった。この日本型食生活は優れた栄養のバランスのとれたものといえ、食生活の中心となっていた。ご飯とみそ汁を学ぶことは、1食分の献立を立てる上でも重要であり、日本の伝統食を学ぶ上でも意味のあるものといえる。また前題材ではゆでる調理を行い、ゆでることで野菜のかさが減ること、野菜にはそれぞれに適した調理方法があること、切り方を工夫することなどを学習し、目的にあったサラダ作りを行っている。みそ汁は具材を工夫することのできる食事であり、生活をよりよく工夫する題材には適しているといえる。

そのために、自分の食事を見直し、ご飯とみそ汁の調理を通して、調理の基礎を学ぶ。また、基本的な食事の形を知り、健康的に生活し、健やかに生活するためには毎日の食事で色々な食品をバランスよくとることが必要であることを学ぶ。そして、伝統的な日常食のご飯及びみそ汁の調理で身に付けた、基礎的・基本的な知識及び技能を活用し、おいしく食べるために必要な材料の分量や手順を考えて調理計画を立てること、健康・持続可能な社会などの視点から豊かな食生活を考え、生活をよりよくしようとする力を育むことをねらいとする。

3 児童の状況

本学級の児童は、4月から始まった家庭科の学習に高い関心をもって取り組んでいる。アンケート調査では、家庭科が好きだと答えた児童は90%（30名）と多く、特に調理に限定すると、好きだと答える児童は100%（33名）である。その理由として「調理は楽しい」「自分で作ったものを家族が喜んでくれるのが嬉しい」「自分で考えて作れる」などの理由を挙げている。「ゆでる調理をしよう」の学習の家庭実践にも進んでいき、夏休みにサラダ以外のゆでる調理に挑戦した児童も15名いた。家庭科の学習が始まってから、調理や裁縫の機会が増えた児童は88%（29名）、家庭での手伝いが増えた児童も60%（20名）と生活をよりよく工夫する態度も少しずつ芽生えつつある。しかし、その反面、家庭実践を行う際に課題となっているのが、「学校と家庭では道具も材料も異なる」ということであり、家で実践を行うときに、道具が揃わず悩んだり、材料がない場合は買いそろえることに主眼がいかってしまい、あるもので代用するという意識がまだ薄かったり、学校での実践を家庭に活用する力がまだ不十分である。

4 指導について

本題材では、知識・技能を習得する場面と、知識・技能を活用する場面の2つに分け、さらに活用する場面を児童が共通の場面の課題を解決する場面と、児童が家庭の課題を解決する場面の2つに分けて設定し、3ステップで題材を組み立てていく。習得する場面では、材料に応じた洗い方、切り方、調理の手順など調理の基礎となることを学ぶ。本題材では、吸水やだしの比較実験を通して、ご飯とみそ汁の適切な調理の仕方を学ぶことになる。これは後に行う活用する場面に向けて確実に知識・技能を習得し、計画を立てる力、実践する力を身につけさせるためである。活用する場面①では、児童に共通する場面を設定した課題を提示し、ペアで課題に取り組ませる。課題の解決策として考えたものを、実際にペアでやってみて、対話を行いながら、その解決策を自分たちで評価、改善していく。共通の場面の課題を設定することで、活用する場面②への自信や見通しがたつと考える。

みそ汁の調理では、基本的な作り方をもとに、食材を変えたり、課題に合わせて調理したりする活動を通して、生活をよりよく工夫する力と意欲を高めていくようにする。また、今回は、課題設定の際に、生活に係る見方・考え方を働かせるため、その視点を家庭科の目として示し、課題に盛り込むこととする。また毎時間の学習においても家庭科の目を意識させる。

指導にあたっては、題材の見通しをもち、主体的に活動できるようにするため、題材の初めに、児童とともに題材を貫く問いを設定する時間を設ける。本題材では、自分の毎日の食事を見つめ、どのようなものを食べているかに着目することから、日常食としてのご飯とみそ汁の存在に気付かせる。そして、基本的な食事の形を知り、健康に生活するためには、毎日の食事でいろいろな食品をバランスよくとることが大切であることに気付かせ、その中核となっているのがご飯とみそ汁であり、それをどうやって学んでいくかを題材を貫く問いとする。本題材では「日本の伝統的な日常食であるご飯とみそ汁をおいしく、健康的に食べるためにはどうすればいいでしょうか。」などが考えられる。その題材を貫く問いから派生していった毎時間の問いを解決していくことを通して、最終的に貫く問いを解決することになる。そのために、1枚で題材を見通すことのできる資質・能力ポートフォリオを活用し、題材の見通しをもたせるとともに、題材の始めと終わりに題材を貫く問いについて振り返り、自分の変容に気付かせ、成長を知る機会とする。

5 本校家庭科の捉える3つの学びの姿

	主体的な学び	対話的な学び	深い学び
教科全体	題材を通して見通しをもち、日常生活の問題点からの課題発見やその解決に取り組んだり、知識及び技能の習得に向けて粘り強く取り組んだり、実践を振り返り、新たな課題を見つけ、次の学習に取り組んだりする態度を育てている。	家族や地域の人々、学級の友達といった他者との会話を通して自らの考えを明確にしたり、他者と意見を共有して互いの考えを深めたり、共に不足を補い合い協力して課題解決に向けて取り組んだりするなど、自らの考えを広げ深めている。	実生活をよりよくするための課題解決に向け、「生活の営みに係る見方・考え方」を働かせながら、よりよく考え判断・表現することで、学習内容の深い理解や生活を工夫する資質・能力の育成につなげている。
本題材	ご飯とみそ汁に関する問いを自らで見つけ、見通しをもって主体的に解決しようと実験や調理実習を通して答えを学び続けている。	学級の友達や家族と課題をよりよく解決していくために考えを交流し、自らの考えを広げ深めている。	自分の食生活の中から問題を見つけ、それを解決する課題をご飯とみそ汁の中から設定し、生活をよりよくするというゴールに向かって学んでいる。

6 題材で育成を目指す資質・能力

知識及び技能	思考力・判断力・表現力等	学びに向かう人間性等
五大栄養素と食品の体内での働きや、ご飯とみそ汁の作り方が分かること。	知識及び技能を活用し、ご飯やみそ汁の調理計画を立て、計画を見直しよりよいものに行うことができること。	ご飯とみそ汁の学習を通して、日本の生活文化を大切にし、食生活をよりよく工夫しようとする実践的な態度を養うこと。

7 題材の目標と評価規準

(1) 題材の目標

日本の伝統的な日常食であるご飯とみそ汁に関心をもち、調理する活動を通して、学習した基礎的・基本的な調理の基礎・技能を活用して、ご飯とみそ汁を活かした食生活をよりよいものにしようとする能力や態度を育てる。

(2) 題材の評価規準

- ア ご飯とみそ汁の調理の仕方を理解し、適切に行うことができ、栄養素の種類と主な働き、栄養的特徴が分かる。【知識・技能】
- イ おいしいご飯とみそ汁の作り方やそのよさ、栄養素の種類と働き、栄養のバランスについて考えたり手順を工夫したりして、食生活をよりよくしようとする工夫することができる。【思考・判断・表現】
- ウ ご飯とみそ汁に関心をもち、食事の役割を考えて、食事を大切にしたり、生活をよりよく工夫しようとする。【主体的に学習に取り組む態度】

8 題材計画

過程	時間	学習活動	教材	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に取り組む態度
みつめる さぐる	1	・わが家の食生活を見直し、学習の問いを作ろう。			①自分の食事からご飯とみそ汁に関心を持ち、おいしく食べるために学ぶ問いを設定できる。	主体的に取り組む態度
	2	・ご飯をおいしく炊く秘密を探ろう。	米飯 (試験管)	②おいしくご飯を炊くために必要な適切な米の選び方、洗い方、適切な浸水を行うことができる。		
	3 4	・おいしいご飯を炊こう。	米飯 (鍋)	③④米の洗い方、水加減、浸水、加熱の仕方、蒸らしなどに気を付け、ご飯を炊くことができる。	題材を貫く問い 日本の伝統的な日常食であるご飯とみそ汁をおいしく、健康的に食べるためにはどうすればいいでしょう。	
	5	・だしの秘密を探ろう。	みそ汁 (汁のみ)	⑤だしのうま味やその必要性、和食の基本となっていることを理解し、正しくだしを取り、みそを扱うことができる。		
	6	・だいこんと油あげとねぎを使ったみそ汁を作ろう。	みそ汁 (だいこん・油揚げ・ねぎ)	⑥目的に応じた実の切り方、加熱の順序、加熱時間に気を付けて、おいしいみそ汁を調理することができる。		
	7	・栄養について知ろう。		⑦栄養素の種類、主な働き、栄養的特徴を知り、それをご飯とみそ汁にあてはめて考え、日本の伝統的な食文化のよさを理解している。		
	ふかめる	8	・実を変えておいしいみそ汁を作る計画を立てよう。 ・実を変えておいしいみそ汁を作ろう。	みそ汁 (だいこん・にんじん・じゃがいも・たまねぎ・なす・ねぎ・豆腐・油あげ・厚揚げ)		
9 (本時)			活用場面①	⑨調理計画にそって、みそ汁を作り、調理後に振り返り、計画を評価し、改善する。	⑨次の実践へ向けて、活用場面①の課題を活かし、次の実践へ意欲を高めている。	
いかす	10	・家族にぴったりのみそ汁を作ろう。 (家庭実践)			⑩自分の家族の課題にあったみそ汁を考え、家庭の調理器具を考えながら、調理計画を立てることができる。	⑩今回の実践を振り返り、今後の活動や新たな課題へと意欲をもつことができる。
	11	・実践報告会をしよう。				

9 本時の指導

(1) 本時の目標

「生活の営みに係る見方・考え方」を働かせて、目的に応じたみそ汁の実の選び方や切り方、ゆで方や手順を工夫して、おいしいみそ汁を作る計画を立てることができる。

(2) 本時の評価規準

イ 調理を行いながら、視点にそって計画に対する評価を行い、工夫・改善することができる。

【思考・判断・表現】

ウ 調理を行いながら、計画ををよりよくしようと、主体的に取り組むことができる。

【主体的に学習に取り組む態度】

(3) 本時の展開 (全 11 時間 9/11)

過程	学習活動と児童の反応 ()	形	教師の働きかけと形成的評価 (◆)
みつめる	<p>1 本時のめあてを知り、活動の流れをつかむ。(3分)</p> <p>・今回は、栄養を考えたみそ汁を作ったね。 ・好みや時間も大切だ。 ・作りながら、計画を変更して、工夫していくことも大切だね。</p>	齊	<p>1-(1) 今回は家庭科の目の中の「健康」「協働」を意識したみそ汁であり、その課題の解決のために、計画を立てたこと、本時は実践を通して、その計画を評価し、工夫・改善を図っていくことを確認させる。</p> <p>1-(2) おいしさの条件は「だしのきき具合、実の切り方、実の食感、加熱の順序、味」の5項目を確認し、これを意識して調理をするよう、見通しをもたせる。</p> <p>1-(3) ペアで役割分担することで、手順を確認し合いながら取り組むことができるようにする。</p>
お姉さんが元気になる おいしいみそ汁を作ろう			
さぐる	<p>2 調理を行う (15分)</p> <p>・実を厚く切りすぎたから、ゆで時間が長くないといけないよ。 ・もうやわらかくなってきたから、早くみそを入れよう。 ・時間が無いから、早く実に通すためには、もう少し細かく切った方がいいね。 ・野菜の栄養が逃げないように、ゆで時間にも気をつかう必要があるね。</p>	ペ	<p>2-(1) 計画を見ながら調理ができるように、調理計画は調理台の横にはっておき、常に確認できるようにする。</p> <p>2-(2) 時間を設定することで、手順や段取りの大切さや工夫を考えながら取り組むようにさせる。</p> <p>2-(3) 児童の対話がスムーズに行われ、活性化するようおいしさの5項目は計画の上を示しておき、それを用いて、調理をしながら随時確認、対話を行うことができるよう場の設定を行う。</p> <p>2-(4) 調理をしながら片付けも行わせ、片付けの際には、家庭科の目の「持続可能な社会(環境)」を意識させる。</p>
ふかめる	<p>3 試食を行い、計画を振り返る。(12分)</p> <p>・実のやわらかさを細かくチェックしていったので、実の食感はちょうどよかったね。 ・みそを入れすぎたから、だしの風味が消えてしまったね。 ・実の切り方は、もう少し小さい方が食べやすいね。小さく切ると、時間も短く出来そうだね。 ・時間を気にしすぎて、具材を少なくしたから、栄養があまりないみそ汁になってしまった。時間がかからない具材を入れたらよかった。 ・ねぎを最初に入れてしまったので、やわらかくなってしまったね。 ・飾りは最後にいれるのだね。</p>	個 ペ G	<p>3-(1) 試食を行い、「だしのきき具合、実の切り方、実の食感、加熱の順序、味」の5項目を個人で評価させる。</p> <p>3-(2) 評価の際には、根拠をもって評価させることで、計画を改善する際の手がかりとする。</p> <p>3-(2) よかった点、改善した方がいい点を、まずペアで確認し、改善策などを考えた後、グループで交流し、対話を深めていく。</p>
いかす	<p>4 全体で交流を行う (7分)</p> <p>・栄養のために、たくさんの具材を入れすぎると、時間通りには終わらないことが分かりました。 ・時間短縮のため、具材を小さく切るアイデアは真似したいと思います。</p>	齊	<p>◆みそ汁の調理を通して、「栄養のある、おいしいみそ汁作り」に必要な5項目を意識して取り組む記述や対話が見られたか。【ワークシート・観察】【思考・判断・表現】</p> <p>A 「おいしい」「健康」の2つの視点を意識した記述を考えたり、対話したりすることができる。</p> <p>B 「おいしい」「健康」のうちどちらかを意識した記述を考えたり、対話したりすることができる。</p> <p>C 「おいしい」「健康」の両方とも記述を考えたり、対話したりすることができない。</p> <p>→「おいしさ」の5項目について教師が質問し、それぞれどうだったかを答えさせ、対話の方法を理解させる。</p> <p>4-(1) 課題として残った点を中心として、今後の家庭実践に生かすことのできる話題を取り上げ、全体で考えさせる。</p> <p>4-(2) 課題として挙げられた点をどうやったら解決できるかを考えさせる。</p> <p>4-(3) 実の組み合わせ方、切り方や手順などを見直すことで、更においしいみそ汁を作ることができることを実感させる。</p>
	<p>5 片付けを行う (5分)</p>	ペ	<p>5 片付けの際には、家庭科の目の「環境」の視点も新たに追加して、取り組ませる。</p>
	<p>6 まとめる (3分)</p> <p>・今回のみそ汁作りで、課題にあったみそ汁が作れるようになったよ。 ・今度は、ぼくの家族のことを考えて、家族にぴったりのみそ汁が作りたいな。 ・家の道具でもがんばってつくろ。</p>	齊	<p>6-(1) 今後は、家にある食材を使ってみそ汁を作り家族に食べてもらうことを伝え、家庭実践につなげる。</p> <p>6-(2) 家で実践する際には、どんなことに気をつけたらいいのかを全体で確認する。(道具、材料など)</p> <p>6-(3) 段取りを工夫してご飯とみそ汁を作れたら更に素晴らしいことを伝え、実践の意欲を高める。</p>

