

第5学年A組 家庭科学習指導案

授業者 佐々木 絵理子
研究協力者 堀江 さおり
教材分析協力者 西川 竜二

1 題材名 おいしいみそ汁作りにチャレンジ！

2 子どもと題材

(1) 子どもについて

5年生で新しく始まった家庭科の学習に期待と意欲をもっている子どもが多い。授業のガイダンスで、実習を通して調理をしてみたい、食事を作ることができるようになりたいと述べるなど「調理」への意欲が非常に高い。子どもたちは日常的にみそ汁を食し、調理の過程を見る体験をしている。みそ汁を調理したことがあると答えた子どもは31人中18人であったが、そのほとんどが親と一緒に調理を行っている。みそ汁は子どもたちの食生活においてとても身近な一品であると言える。しかし現段階において、既習事項が少なく、調理の手順や調理方法を理解している、技能を身に付けているとは言えず、実生活で活用するまでには至っていないと考えられる。

(2) 題材について

本題材では、日本の伝統的な日常食であるみそ汁について興味・関心をもち、だしのとり方、具材の切り方や加熱の仕方などを理解し、みそ汁を調理できるようにする。また、おいしく食べるために**調理に必要な材料や分量、手順を考えて調理計画を立て、工夫して調理することができるという資質・能力**を高めることを目指す。その上で、自分たちの計画や実習を見直し、多様な視点に気付かせながら、評価、改善を図り、生活において主体的に実践していこうとする態度を育成することをねらいとしている。

野菜のゆで方などの既習事項を活用し、加熱時間や野菜の切り方などを工夫してみそ汁を作る実習を通して、基礎的な知識及び技能を身に付ける。また、調理する楽しさを実感し、家庭でもみそ汁を作りたい、家族にも食べさせたいという家族の一員としての心情を育むことで、日常生活で実践してみようとする意欲につなげたい。これまで家族に当たり前にしてもらっていたことに自ら取り組む経験は、家庭の調理方法に関心をもったり、手間や工夫に気付いたりするきっかけになることだろう。そして、その経験が家族との会話を生み出し、生活をよりよくするための実践意欲につながると期待して本題材を設定した。また、学習後に、家庭での実践を紹介し合う活動を設定することで、作り手の思いや多様な工夫が可能であることに気付かせ、「栄養を考えた食事」を扱う題材との系統性をもたせる。

(3) 指導について

家庭や給食などでも食べる機会の多いみそ汁を取り上げ、だしの役割やとり方、野菜の調理の仕方などの基礎的な知識を身に付けられるようにする。自分や家族にとって食べたいみそ汁とはどのようなみそ汁なのか、「**おいしさ**」や「**火の通り具合**」という**点に着目し、みそ汁の調理について自分で材料や目的に応じて工夫しながら考えるという「見方・考え方**」を働かせて、野菜の切り方や加熱時間を工夫して調理計画を立てたり、みそ汁を調理したりすることができるようにする。既習の野菜のゆで方の写真や、自分で見いだした評価・改善点などを掲示し、これまでの学びをいつでも活用できる環境を整えることで、課題解決のために自ら既習事項を確認し、計画や実習に生かすことができるようにする。

調理計画を立てる場面では、切り方や調理手順の理由や根拠を大事にし、一人一人の思考が見取れるような学習シートを準備する。さらに友達の意見を取り入れたり、よりよい工夫を考えたりすることができるようにグループ活動を取り入れる。その際、野菜の切り方や加熱時間、手順の検討や変更が容易にできるように計画ボードを準備する。

また、実習の結果をもとに、個人評価やグループでの再検討の場面を設定し、計画のよかった点や改善が必要な点を明らかにすることで、次の学習課題を設定したり、家庭生活でのよりよい実践につなげたりできるようにする。

3 題材の目標〈記号は本校の資質・能力表による〉

- (1) 伝統的な日常食であるみそ汁の調理の仕方を理解し、適切にできるようにする。
(B-1, B-4, B-5, B-7, B-10)
- (2) おいしく食べるために調理計画を考え、調理の仕方を工夫することができる。 (B-11)
- (3) みそ汁の作り方に関心を持ち、家族のために進んで実践しようとする。 (7, A-1)

4 題材の構想（総時数 5 時間）※「見方・考え方」を働かせた学習活動

やってみよう 家庭の仕事（5年）

時間	学習活動 (・は予想される子どもの姿)	教師の主な支援	評価 (本校の資質・能力との関連)
1	<p>(1) 家庭科で身に付けたいことをふり返り、学習の見通しをもつ。</p> <ul style="list-style-type: none"> 自分で調理できるようになりたい。 自分の作ったみそ汁を家族に食べて欲しい。 	<ul style="list-style-type: none"> 事前の調査結果から家庭科の学習で、できるようになりたいことを確認し意欲付けを図る。 家族に作りたいみそ汁について考えさせることで、学習の見通しをもたせ学習課題につなげる。 	<ul style="list-style-type: none"> 家族の一員として、家庭生活を大切にしようとしている。〈ア〉 食事の役割を知り、日常の食事の大切さを考えている。〈B-1〉
<p>— 学習課題 —</p> <p>家族が喜ぶみそ汁を作るには、どのような調理をしたらよいのだろうか。</p>			
2 本時	<p>(2) じゃがいものゆで方を知り、切り方と加熱時間について調理実験を行い結果を検討する。</p> <ul style="list-style-type: none"> 青菜よりゆで時間はかかりそうだ。 中まで火を通すための切り方を考えよう。 	<ul style="list-style-type: none"> 既習事項である青菜のゆで方との相違点を確認し、基礎的なゆで方ができるようにする。 異なるじゃがいもの切り方と加熱時間を比較し検討させることで、みそ汁作りの工夫へつなげる。 	<ul style="list-style-type: none"> 材料に応じて調理に適した切り方を考えている。〈B-5〉 材料に適したゆで方を理解し適切にゆでている。〈B-7〉
3	<p>(3) だしの取り方を知り、だしの役割について考える。</p> <ul style="list-style-type: none"> だしにもいろいろな種類があるんだな。 だしを加えると、みそ汁の味が変わるね。 	<ul style="list-style-type: none"> 基礎的な技能を共有するため煮干し、昆布、かつお節のだしの取り方を演示し、だしの取り方の相違点や留意点を確認する。 みそだけを溶いた汁とだしを加えた汁の味を比較させ、だしを使うことで風味が増すことを体験的に理解できるようにする。 	<ul style="list-style-type: none"> 伝統的な日常食であるみそ汁の調理の仕方が分かっている。〈B-10〉 用具や食器、こんろを安全や衛生に気をつけて取り扱っている。〈B-4〉
4	<p>(4) みそ汁作りの調理計画を立てる。</p> <ul style="list-style-type: none"> 野菜に火を通すにはどうしたらいいだろう。 手順を工夫すると効率よく調理ができそうだ。 	<ul style="list-style-type: none"> グループの視点を明確にして計画を立てることができるよう、対話の場を設定する。 計画の根拠を共有することで、調理計画の良さや多様な考えに気付かせ、自分の考えを再構築できるようにする。 	<ul style="list-style-type: none"> おいしく食べるために調理計画を考え、調理の仕方を工夫する。〈B-11〉
5	<p>(5) みそ汁作りをする。</p> <ul style="list-style-type: none"> 湯の沸騰のタイミングを確かめて調理しよう。 火の通り具合はこれくらいがいいかな。 自分たちの目指すみそ汁ができたか食べてみよう。 	<ul style="list-style-type: none"> グループの視点を確認し、計画を確かめながら調理できるように計画ボードを準備しながら実践を進めることで、評価や改善に活用するよう助言する。 	<ul style="list-style-type: none"> 伝統的な日常食であるみそ汁の調理の仕方を理解し、適切にできる。〈B-10〉
6	<p>(6) これまでの学習をふり返り、おいしいみそ汁の作り方について、自分の考えを整理する。</p> <ul style="list-style-type: none"> 学んだことを生かして、自分や家族にこんなみそ汁を作りたいな。 	<ul style="list-style-type: none"> 計画や実践を評価し改善点を整理することで、よりよい実践をしようとして工夫したり、これからの生活に役立てたりしようとしている子どもの考えを紹介する。 	<ul style="list-style-type: none"> これまでの学習を生かした家庭での実践を考え、まとめている。〈ア, A-1〉

◎本題材で育む主な資質・能力
材料に適したゆで方を理解し、適切にできる。
おいしく食べるために調理計画を考え、調理の仕方を工夫する。
(B-11)

◎本題材の学習で働かせる主な「見方・考え方」
おいしさや火の通り具合に着目し、みそ汁の調理について自分で材料や目的に応じて工夫しながら考える。

家族が喜ぶおいしいみそ汁を作ってみよう (家庭での実践) , 栄養を考えた食事 (5・6年)

5 本時の実際 (2 / 6)

(1) ねらい ジャガイモの切り方やゆで時間を工夫して調理実験を行い、目的に応じた調理の仕方について考えることができる。

(B-5, B-7)

(2) 展開

○省察を通して自律的に学習を進めるための支援

時間	学習活動 (・は予想される子どもの姿)	教師の支援 評価
5分	<p>① 前時までの学習をふり返り学習課題を確かめる。</p> <ul style="list-style-type: none"> みそ汁にジャガイモを入れるとき、どのような切り方やゆで方をしたらおいしくできるだろう。 	<ul style="list-style-type: none"> 家庭科の学習でできるようになりたいことの一つとして「みそ汁作り」があったこと、みそ汁の実としてジャガイモが挙げられたことを想起させ、家族のためにみそ汁を作ってみたいという目的意識をもたせる。 グループで設定したジャガイモの切り方やゆで時間の情報交換をさせ、調理実験の目的を明確にする。 青菜との調理の仕方の違いを示すことで、ジャガイモの基礎的なゆで方を確認できるようにする。
<p>学習課題 ジャガイモはどのようなゆで方をしたらよいのだろうか。</p>		
20分	<p>② 実験計画をもとに、ジャガイモをゆでる。(グループ)</p> <ul style="list-style-type: none"> 青菜よりも加熱時間を増やした方が火が通るだろう。 ジャガイモの切り方を変えると食感も変わりそうだ。 効率的に調理を進めるために役割を分担して調理しよう。 こんろや包丁を安全に取り扱うことが大切だ。 	<ul style="list-style-type: none"> 実験計画ボードを準備し、調理手順や点火のタイミング、現段階での調理の進捗状況などを視覚的に捉えられるようにする。 安全に調理できるように、こんろや作業台、活動テーブルの位置を工夫し、子どもたちの作業動線が交わらないように配慮する。 グループごとに用具や食器等を配置し、効率良く作業できるようにする。 計画に時間のずれや作り方の変更が生じた際には、グループで共有しながら判断し、よりよい方法を選択できるように助言する。
15分	<p>③ グループでゆでたジャガイモを試食し評価する。</p> <ul style="list-style-type: none"> 固くておいしくない。 薄く切ったら火がしっかり通っている。 	<ul style="list-style-type: none"> 調理したジャガイモを試食し、「おいしさ」や「火の通り具合」という視点から自己評価する場を設定する。 ゆで時間と柔らかさを数値化して評価させることで評価に客観性をもたせ、他のグループの結果との比較や検討に生かすことができるようにする。 他のグループの評価をもとにして、参考にしたいゆで方をしたジャガイモを試食し、比較する場を設定する。
5分	<p>④ 全体で評価を共有し、グループで改善策を話し合う。(グループ)</p> <ul style="list-style-type: none"> 固くてあまりおいしくない。もっと加熱時間を増やしたらよさそうだ。 今回は薄く切ったけれど、もっと大きく切った方が、食べ応えがあって好みだ。 	<ul style="list-style-type: none"> ○調理実験の結果をもとに、ジャガイモのゆで方について検討し、みそ汁作りにつながる新たな課題を生み出したり、よりよい工夫を考え改善策を見いだしたりできるようにグループで「対話」する場を設定する。
5分	<p>⑤ 本時のふり返りをする。</p> <ul style="list-style-type: none"> みそ汁を作るときには、切り方や加熱時間を変えて作ってみたい。 家庭ではどんなゆで方をしているか調べてみたい。 	<p style="text-align: center;">ジャガイモの切り方やゆで時間を工夫して、目指す柔らかさや食感に応じた調理の仕方について考えている。 (B-5, B-7) (行動観察・シート・発表)</p> <ul style="list-style-type: none"> 個人の学習課題に立ち返らせ、調理するときの視点や工夫した点をふり返ることができるようにする。 みそ汁作りに向けて更に工夫したい点や、次の学習課題につながるようなふり返りを紹介し、今後の実践への意欲付けを図る。