

家庭科学習指導案

6年2組 33名 指導者 岡元照代

本授業では、以下の検証を行うものである。

- 「試しの実習」において、分かったことをまとめたり友達と意見交換したりする活動は、自分の課題を明確にもち、実感を伴って理解するために効果的であったか。

1 題材 生活を見直そう「朝食に合うおかずを作ろう」

2 目標

自分の生活を振り返り、生活時間の使い方や朝食のとり方を調べる活動を通して、よりよい生活時間の使い方や食事について考え、時間の使い方を工夫したり栄養的なバランスのとれた食事をしたりしようとする。

3 題材の評価規準

- 生活時間の使い方や朝食のとり方に関心を持ち、よりよい生活の仕方を考えようとする。
【家庭生活への関心・意欲・態度】
- 生活の仕方を見直し、生活時間の有効な使い方を工夫している。
【生活を創意工夫する能力】
- ゆでたりいためたりして、朝食のおかずを作ることができる。
【生活の技能】
- 生活時間の有効な使い方、調理法による食品の変化、栄養的なバランスのとれた食事の整え方が分かる。
【家庭生活についての知識・理解】

4 題材について

(1) 題材の価値

本題材は、今までの生活を見つめ直し、家族とのふれあいのあるよりよい生活を工夫して実践できることをねらいとしている。

子どもたちはこれまでに、野菜サラダやみそ汁を作る活動を通して、包丁やガスコンロを使ったり、食材や調味料などの分量を計ったりして簡単な調理実習を行うことができるようになってきている。

本題材では、一日の生活時間の使い方を調べる活動を通して、自分の生活時間の使い方の問題点に気づき、生活時間の有効な使い方を理解するとともに、朝食の体に与える影響やはたらきを知り、栄養的なバランスのとれた食事のとり方を理解することができるようにする。また、家族のために朝食に合うおかずを作る活動を通して、ゆでたりいためたりして野菜や卵を使った主菜の調理ができるようにする。その際、家庭生活で調べたことを基にした「試しの実習」や「確かめの実習」を行い、実感を伴って理解する活動を通して、家族のために調理したり毎日の食生活を改善しようしたりして、自分の生活に生かしていこうとする態度を身に付けることができるようにする。最後に、今までの学習を振り返り、学んだことや自分の思いを整理し発表する活動を通して、今後の生活に生かしていきたいことを考え、実践化への意欲を高めることができるようにすることをねらいとしている。

このねらいを実現させることにより、生活時間の使い方を工夫し、家族とともに過ごしたり分担した仕事を実践するなど家族のために協力しようとする態度を育てることができるようにしていきたい。さらに、ここでの学習は、栄養的なバランスや調理の時間配分・調理手順を考えた一食分の食事の整え方の学習へとつながっていく。

(2) 児童の実態と指導

本学級の子どもたちは、家庭生活の大切さに気づき、家庭で分担した仕事に取り組んだり、栄養的なバランスのとれた食事の整え方を考えながら調理を行ったりすることへの関心が高い。しかし、日頃から意識して生活しているわけではなく、自分の生活時間の使い方についての問題点に気付いていない子どもが多い。また、家族の一員として家庭の仕事を実践したいという思いはあるが、「時間が無い」、「面倒くさい」などの理由から自分のしたいことを優先する傾向があり、家族のための仕事を工夫して実践している子どもは少ない。調理の技能については、包丁やガスコンロの安全な使い方、ご飯とみそ汁の作り方などの基本的な技能は身に付いているが、家庭での実践に個人差があり、十分定着しているとは言い切れない。望ましい生活時間の使い方や栄養的なバランスのとれた食事の整え方については、食品の体内での主なたらきやおおまかな分類の仕方について理解している。しかし、日頃はあまり意識せずに食事をとることが多いため、家庭生活の中で栄養的なバランスを考えた食生活を工夫して実践している子どもは少ない。

5 指導計画（総時数13時間）

過程	主な学習活動【評価規準】	時間
つかむ・見通す	1 朝の過ごし方や一日の生活時間の使い方について調べ、問題点について話し合う。	1
	2 自分の生活時間の計画を立て、家庭生活の中で実践する。 【創：生活時間の有効な使い方や家族の協力について考えたり工夫したりしている。】	1
調べる・確かめる	3 毎日の朝食を調べ、朝食をとることの大切さを考える。〈栄養教諭とのTT〉	1
	4 食材をゆでたりいためたりして変化の様子を知り、朝食に合うおかずを考える。	1
	5 朝食に合うおかずについて考え、調理計画を立てる。	1
	6 いためる料理の試し実習を行い、課題を明確にもつ。《試しの実習》 【知：調理方法による食材の変化を理解し、自分の調理課題が分かる。】	2 (本時)
	試しの実習を通して実感を伴って理解し、自分の課題を明確にもつことができるようにする。	
	7 ゆでる料理の試し実習を行い、課題を明確にもつ。《試しの実習》	2
	8 課題を追究し、調理方法のよさや特徴を確かめる。《確かめの実習》	1
	確かめの実習を通して実感を伴って理解し、自分の課題を解決することができるようにする。	
	9 確かめの実習で学んだことをもとに、調理をする。《本実習》 【技：ゆでたりいためたりして、簡単なおかずを作ることができる。】	2
生活に生かす	10 これまでの学習や実践を振り返り、これから生活に生かしたいことを話し合う。 【関：生活時間の使い方や朝食のとり方などからよりよい生活の仕方について考え、実践しようとする。】	1
	学習したことや家族への思いを整理し、家庭生活の中で実践しようとする意欲を高めることができるようにする。	

6 本 時（総時数13時間 第2次の5／10）

(1) 目 標

調理方法による食材の変化を理解し、調理活動の課題を知ることができるようにする。

(2) 評価規準

「いためる」調理方法による食材の変化を理解し、調理活動における自分の課題が分かる。

【家庭生活についての知識・理解】

(3) 指導に当たって

本時は、試しに「いためる」料理の調理実習を行い、うまくいかなかったことや疑問点などから自分の課題をつかむ学習である。

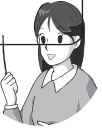
「つかむ・見通す」過程では、今までの学習を振り返り、生活時間の過ごし方の改善方法や家族といっしょに過ごす時間を大切にしたいという思いを想起する。また、家族のために短時間で栄養的なバランスを考えた朝食のおかずを作ることを確かめ、「家族が元気になるいためる料理の試し実習で、自分の課題を見付けよう。」という学習のめあてを確認する。

「調べる・確かめる」過程では、ガスこんろの使い方や湯・油の取り扱い方などの安全面に注意しながら、ペアで調理活動を行う。調理を行う子どもは、家庭の食事調べなどから調べてきたことを基にして、野菜や卵を使って「いためる」調理方法でおかずを作る。調理を行わない子どもは、ペアの子どもの調理の様子を観察し、調理技術に関するアドバイスをを行う。試食活動では、「食べやすいやわらかさ」「香りや味付け」「盛り付け」「家族への思い」の観点で出来具合を確かめる。その際、ワークシートに問題点をまとめ、友達との意見交換の中でアドバイスし合う活動を通して、さらに理解を深めることができるようにする。このような交流活動の中で、調理活動における自分の課題に気づき、うまくいかなかった原因を考えることができるようにする。自分の課題を見付けることができた子どもには、課題の解決方法を考えるようにする。戸惑っている子どもには、「食べやすいやわらかさになっているか」「味の濃さはよいか」など具体的な観点を示しながら助言するようにする。

「生活に生かす」過程では、学習を振り返り、いためる調理方法の体に与える影響を紹介し、「いためる」調理方法のよさを確かめることができるようにする。さらに次時は、課題の解決方法を調べて「確かめの実習」を行い、家族のための朝食のおかずをおいしく作るコツを発見する活動を行うことを知らせ、実践への意欲を高めることができるようにする。

時	過程	主な学習活動と教師の手だて・評価
10分	つかむ・見通す	<p>1 朝食作りに大切なことについて確認する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 短時間でできる。 ○ 栄養的なバランスがとれている。 ○ 家族への思いを込めている。 <p>2 本時のめあてをつかむ。</p> <p>家族が元気になるための料理の「試し実習」で、自分の課題を見付けよう。</p> <p>3 学習の進め方を確認する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・材料や必要な道具はそろっているかな。 ・調理計画を見直し、作業の手順を確認しよう。 ・うまくいかなかった点や疑問点を見付けよう。
75分	調べる・確かめる	<p>4 いためる料理の試しの実習をする。 〈例：野菜いため〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・キャベツがこげた。火加減が問題なのかな。 ・まだ固い野菜がある。全部の野菜を一度にフライパンに入れたからかもしれない。 ・油がべとべととしているぞ。 ・塩からい。分量通り入れたのになぜかな。 <p>5 試食し、課題や解決方法を話し合う。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・玉ねぎがまだ生だよ。みそ汁作りで学んだように、火が通りにくい食材から先にいためたらいいと思うよ。 ・油の量を少し減らしたらどうかな。ベーコンからも油分が出ていたよ。 ・いろいろな野菜を使っているけど色どりもよく、見た目にもとてもおいしそうだな。 ・野菜嫌いの弟のために、野菜の切り方を工夫しているね。 <p>6 試しの実習を通して気付いた課題を整理し、発表する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・家で観察した通りに野菜いためを作ったのに、まだ十分いためられていない野菜があった。食材をいためる順番に問題がありそう。 ・キャベツがこげてしまったので、こがさないように上手な火加減を調べたい。 <p>7 いためる調理方法のよさを確認し、学習のまとめをする。</p> <p>いためる調理は、切り方・いため方・味付け・盛り付け方に気を付けることが大切だ。</p>
5分	生活に生かす	<p>8 本時の学習を振り返り、実践への意欲をもつ。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・お母さんにもう一度聞いてみよう。 ・火加減に気を付けて、家でも作ってみたい。 ・〇〇さんにアドバイスしてもらった方法で確かめてみよう。

「家庭生活調べ」を提示し、家族のために役立ちたいという思いや朝食作りで大切なことを想起できるようにする。



④ 調理図（手順や留意点）

いためる調理方法や手順、調べる観点などを確認し、ガスこんろの使い方・湯や油の処理の仕方など安全面に注意するようにする。

試食の際は、やわらかさ、香りや味付け、盛り付け、家族への思いの観点で調べるようにする。



うまくいかなかったことや疑問に思ったことを観点を示したワークシートに整理し、自分の課題を考えることができるようにする。

④ ワークシート

※ 「いためる」調理方法による食材の変化を理解し、調理活動における自分の課題が分かる。

(ワークシート・行動観察)

- 自分なりの課題を発見できた子どもは、解決方法を考えるように助言する。
- 戸惑っている子どもには、野菜は食べやすいやわかか、味付けはどうかなどの試食の観点について考えるように助言する。

試食後の意見交換活動で観点到に沿って発表させることにより、課題解決の糸口をつかむことができるようにする。



友達の発表を聞き、自分の課題と比較したり友達のよさを考えたりすることで、自分の実践に生かしていることができるようにする。

課題の解決方法を考え、「確かめの実習」を行うことを伝え、実践への意欲を高めることができるようにする。

