

# 家庭科学習指導略案

5年2組 36名 指導者 小原久美子  
尾川敬子

本授業では、以下の検証を行うものである。

- 「多面的にみる」思考スキルを使って考えることは、調理計画を立てるための手立てとして有効であったか。

## 1 題材 はじめてみよう クッキング

### 2 指導計画 (総時数8時間)

過程	主な学習活動【評価規準】	時間
つかむ・見通す	1 家庭科室のガスコンロを使って、湯を沸かす。 【技：コンロの安全な取扱いができる。】 ゆでる調理を行うには、どんなことに気を付ければよいだろうか。	1
	2 調理の手順や調理器具について調べる。 【知：調理に必要な用具や食器の安全で衛生的な取扱い方について理解している。】	1
調べる・確かめる	3 卵をゆでる。 【知：たまごのゆで方や、ゆで時間による違いについて理解している。】	1
	4 青菜をゆでる。 【技：材料に合った洗い方、ゆで方、切り方ができる。】	1
	5 環境を考えて、後片付けをする。 【知：環境に配慮した後片付けの仕方を理解している。】	1
生活に生かす	6 ゆで野菜サラダの調理計画を立てる。 【創：材料に合った洗い方、切り方について考えたり、調理計画を自分なりに工夫したりしている。】	1 (本時)
	7 調理をする。《一人実習 (ペア学習)》 【技：材料に合った洗い方、ゆで方、切り方ができる。】	1
	8 学習を振り返り、これから家庭で作ってみたいゆでる調理について話し合う。 【関：ゆで方に関心を持ち、材料や目的に応じた調理をしようとしている。】	1
	家庭で 家庭で実践し、実践報告カードにまとめる。	

### 3 本時 (6/8)

- 目標  
必要な材料や手順を考え、ゆで野菜サラダの調理計画を立てることができるようにする。
- 評価規準  
材料に合った洗い方、切り方について考えたり、調理計画を自分なりに工夫したりしている。  
【生活を創意工夫する能力】
- 指導に当たって

本時は、卵や青菜をゆでたことを生かして、ゆで野菜サラダの調理計画を立てる学習である。「つかむ・見通す」過程では、水からゆでるものと沸騰してからゆでるものを確認するために、前時の学習を思い出させ、ゆで野菜サラダを作る意欲を高めることができるようにする。

「調べる・確かめる」過程では、栄養教諭から、野菜の種類や新鮮な野菜の選び方について学び、自分で野菜を選ぶことができるようにする。その際、給食に出てきたゆで野菜サラダの写真を見せたり、様々な種類の野菜を紹介することで、楽しみながら調理計画を立てることができるようにする。調理計画は、「見える図」を用い、調理する野菜ごとに記入していくことで、次時の調理実習にそのまま使うことができるようにする。

「生活に生かす」では、「振り返り」を書く時間を設け、「見える図」を基に自分の言葉で文章にまとめることで、再構築した考えを明確化できるようにする。また、学習計画を基に次時の学習を確認することで、調理実習への意欲を高めることができるようにする。

