

家庭科学習指導略案

5年2組 33名 指導者 松田華奈
坂中律子

本授業では、以下の検証を行うものである。

付箋紙を用いて、「比較する」思考スキルを使って調理の手順や時間配分を考えることは、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 (B 日常の食事と調理の基礎)

2 指導計画 (総時数 8 時間)

過程	主 な 学 習 活 動	評価の観点				主 な 評 価 規 準	時間
		関	創	技	知		
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。 調理用具を安全に使い、ゆでる調理ができるようになる。 ～「ゆで野菜サラダ」をつくろう。～			○		○ コンロの安全な取扱いができる。	1
	2 調理の手順や調理器具について調べる。				○	○ 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
	家庭で ゆでる調理について調べる。						課外
調べる・確かめる	3 卵をゆでる。				○	○ 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。			○		○ 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。				○	○ 環境に配慮した後片付けの仕方を理解している。	1
	6 ゆで野菜サラダの調理計画を立てる。		○			○ 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)
	家庭で 材料を準備する。						課外
	7 「ゆで野菜サラダ」の調理をする。 《一人調理（ペア学習）》			○		○ 材料に合った洗い方、ゆで方、切り方ができる。	1
生活に生かす	8 環境を考えて、後片付けをする。 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考える。	○				○ ゆで方に関心をもち、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。						課外

3 本 時 (6 / 8)

(1) 目 標

調理に関心をもち、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ができるようにする。

(2) 評価規準

調理に必要な材料や手順を考えたり、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】

(3) 指導に当たって

本時は、卵や青菜をゆでた経験を生かして、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、写真を提示して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ことで、前時の学習を思い出すことができるようにする。さらに、ゆで野菜サラダの写真を見せることで、限られた時間でゆで野菜サラダを作るには、調理計画を立てる必要があることに気付く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の話を聞くことで、自分で野菜を選ぶことができるようにする。その際、実際に様々な種類の実物の野菜を見せながら説明することで、意欲的に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」を使い、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」過程では、「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。

(4) 本時の展開

☐ 重点化するスキル

☐ 子どもの意識

☐ 指導の手立て

☐ ※評価

過程	時間	主 な 学 習 活 動	指 導 の 手 立 て
つかむ・見通す	5	1 2問,復習問題をし,前時の学習内容を振り返る。 ・ 卵と青菜は,それぞれ1時間の授業の中でゆでたよ。 ・ 20分間でゆで野菜サラダを調理するためには,どうすればいいのかな。 2 本時のめあてを確認する。 ゆで野菜サラダを20分間で作るためには,どのような工夫をして調理計画を立てたらよいのだろうか。	○ ゆでた青菜や卵の学習を想起して,それぞれ調理に要した時間を伝え,いかに20分間が短いかに気付くことができるようにすることで,「どのようにしたらゆで野菜サラダを20分で作ることができるのか。」という課題意識をもつことができるようにする。 ○ 次時は,一人20分間以内に2人分作る一人実習を行うことを伝えることで,意欲的に調理計画を立てることができるようにする。
調べる・確かめる	33	3 栄養教諭の話(野菜の種類・ゆで方)を聞く。(5分) ・ 水からゆでる野菜と,沸騰してからゆでる野菜があるんだ。 ・ サラダを作る時には,いもどりなど野菜の取り合わせを考えることも大切なんだ。 ・ ゆでる時にあくがでるから,こっちの野菜を先にゆでた方がいいんだね。 4 調理計画を立てる。 (1) グループごとに3種類の野菜を選ぶ。 ・ 坂中先生はいもどりも考えた方がいいと言っていたから,にんじんを入れてみようよ。 ・ ブロッコリーという野菜があるんだね。どんな味がするのか,食べてみたいな。 (2) 個人で手順を考える。 ・ 調理する順番を考えるのが難しいな。 ・ にんじんは,ゆでるのに時間がかかるから,一番最初にゆで始めるとよさそうだな。 (3) グループで意見交換をする。 比較する ・ そうか。洗うのは,3つの野菜を同時に洗っても大丈夫なんだね。 ・ 本当だ。きゅうりは,さっと湯にくぐらせるだけだから,最後の方がよさそうだね。 ・ にんじんをゆでている間に,他の野菜を切るようにするのは,とてもいい考えだね。 (4) 全体で共有する。 ・ やっぱ,にんじんをゆでている間に他の野菜を切るグループが多いね。 ・ いもどりをよくするために,ミニトマトを入れるというのもいい考えだね。	○ 様々な種類の野菜を3種類の野菜(水からゆでる野菜,湯からさつとゆでる野菜,湯から再び沸騰するまでゆでる野菜)に分類して,その中から,1つずつ選ぶことができるようにする。また,野菜の組合わせをグループ内で統一することで,後の話し合い活動を円滑に行うことができるようにする。 ○ 調理計画を立てる際に,付箋紙と「見える図」を使うことで,時系列に考えることができるようにする。 ※ 調理に必要な材料や手順を考え,調理計画を自分なりに工夫しているか。(ワークシート) ○ 記入できた子どもには,調理用具や盛り付けについても考えることができるようにする。 ○ 記入を戸惑っている子どもには,調理の手順や時間配分について助言する。 ○ 「見える図」を用いながら話をするすることで,聞き手に自分の考えや根拠を視覚的に伝えることができるようにする。
生活に生かす	7	5 本時のまとめをする。 ゆで野菜サラダの調理計画を立てる時には,手順を工夫して手際よく調理を進めることができるようにするとよい。 6 本時を振り返る。 ・ 友達の意見もよかったけれど,ぼくはやっぱり3つの野菜を同時に洗ってみたいな。 ・ 20分間しかないから,まずはかたいにんじんをゆでる間に他の野菜を切ろう。 ・ 自分で立てた計画がうまくいくといいな。	○ 「振り返り」の時間を設け,「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。 ○ 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。