

家庭科学習指導案

6年1組 33名 指導者 松田華奈

栄養教諭 坂中律子

本授業では、以下の検証を行うものである。

「調べる・確かめる」過程において一人調理（ペア学習）による協働的な学びを行うことは、いためる調理の技能を身に付け、学びに向かう力を育てるための手立てとして有効であったか。

1 題材 いためてつくろう 朝食のおかず（B 日常の食事と調理の基礎）

2 目標

朝食の大切さやいためる調理の仕方に関心を持ち、簡単なおかずを工夫して作り、家庭でも朝食のおかずをつくってみようという意欲をもつことができるようにする。

3 評価規準

知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
朝食の大切さやいためる調理法 の特性と材料や目的に応じたいた め方、栄養のバランスのよい朝食 の献立の立て方を理解している。 フライパンを安全に扱い、いた めて朝食のおかずをつくること ができる。	朝食に合う簡単なおかずや調理 計画、材料や目的に応じたいた め方について考えたり、自分なりに 工夫したりしている。	朝食に関心を持ち、朝食に合う いためてつくろのおかずを調理し、 栄養を考えた朝食のとり方をしよ うとしている。

4 題材について

(1) 題材について

本題材は、学習指導要領の内容「B 日常の食事と調理の基礎」の(1)「食事の役割」、(2)「栄養を考えた食事」と(3)「調理の基礎」との関連を図り、朝食に視点を当て、いためる調理の知識及び技能を身に付け、課題解決を図る構成とした。

子供たちはこれまでに第5学年「はじめてみようクッキング」や「食べて元気に」において、ゆでる調理や米飯及びみそ汁の調理の仕方や調理計画の工夫について学習をしている。ここでは、5年生で培ってきた調理の基礎を生かし、更に調理の技能を高めるだけでなく、日常の食事を見つめ直したり、食生活を振り返ったりしながら、「いためる」調理ができるようにしたい。また、朝食の大切さや朝食のおかずづくりにふさわしい調理の仕方や食材、時間を考えることで、いためる調理のよさに気付かせていきたいと考える。そして、この題材を通して、第5学年で身に付けた「米飯とみそ汁」の調理に「いためる」調理を加えることで、朝食として1食分の調理ができることに気付かせ、進んで家庭実践をしようという意欲を高めていきたいと考える。

この学習は、2学期の題材「くふうしようおいしい食事」、そして、中学校での「B 食生活と自立」の学習へつながっていく。

(2) 子供について

本学級の子供たちの家庭科学習への関心は高い。個人差はあるものの、米飯を炊いたりみそ汁を作ったりするなど、授業で学んだことを生活の中で生かしている姿が見られる。しかし、朝は時間が無く、自分で朝食を作ったりフライパンを使って野菜などをいためる調理をしたりした経験がある子供は少ない。また、栄養のバランスのよい朝食をとることについて考えたことがある子供も少ない。

そこで、本題材では、自分の食生活を振り返り、朝食の大切さや朝食づくりにふさわしい調理の仕方や食材、時間を考えることで、いためる調理のよさに気付くことができるようにしたい。また、学習後も継続的に実践しようという意欲をもつことができるようにするため、一人調理を行い、子供一人一人が基礎的・基本的な知識及び技能を身に付けさせることができるようにしたい。

(3) 指導について

自分の食生活を振り返り、朝食の大切さや朝ご飯のおかずづくりにふさわしい調理の仕方や食材、時

間を考えることによって、いためる調理のよさに気付くことができるようにする。また、フライパンを使って卵や野菜をいためる調理をすることで、いためる調理の特性と材料や目的に応じた切り方、いため方について理解することができるようにする。そして、「三色野菜の油いため」づくりの計画を立てて調理を行うことで、フライパンを使っていためて朝食のおかずを作ることができるようにする。さらに、それまでの活動を生ずることで、子供が家庭実践の計画を立てて実践し、朝食づくりを家庭での自分の仕事として取り組むことにつなげることができるようにする。

5 指導計画（総時数8時間）

○重点化する「全ての学習の基盤となる資質・能力」

過程	主な学習活動【評価規準】	時間	基盤となる資質・能力						
			言	情	問	実	協	振	
つかむ・見通す	1 朝食の役割や大切さを考える。 【知：朝食の大切さを理解している。】 朝食の大切さを知り、フライパンを使っていためる調理ができるようになる。 ～ わが家の朝食のおかずは、ぼく・わたしにまかせて～	1		○	○				
	家庭で 朝食づくりやいためる調理について調べる。	課外		○					
	2 栄養のバランスを考えた食品の組み合わせや加工食品の扱い方を知る。 【知：食品を組み合わせるとる大切さや加工食品のよさや扱い方を理解している。】	1		○	○				
調べる・確かめる	3 フライパンを使って、卵や野菜をいためる調理をする。【 試し実習 】 【知：フライパンを安全に扱うことができ、いためる調理の特性と材料や目的に応じた切り方、いため方について理解している。】	2			○			○	
	4 朝食のおかず「三色野菜いため」の調理計画を立てる。 【思：材料の切り方を考えたり、調理計画を自分なりに工夫したりしている。】	1	○	○	○				
	家庭で 材料を準備する。	課外					○		
	5 朝食のおかず「三色野菜いため」の調理をする。 《一人調理（ペア学習）》【 本実習 】 【知：フライパンを安全に扱い、いためて朝食のおかずをつくることができる。】	2 (本時 2/2)						○	
生活に生かす	家庭で 家庭実践の計画を立てて、実践する。	課外					○		
	6 実践発表会を行う。 【態：朝食に関心をもち、朝食に合ういためてつくるおかずを調理し、栄養を考えた朝食のとり方をしようとしている。】	1	○					○	

6 本時（7/8）

(1) 目標

フライパンで油を使い、かき混ぜながら加熱し、目的に応じたいため方ができるようにする。

(2) 評価規準

フライパンを安全に扱い、いためて朝食のおかずをつくることができる。

【知識・技能】

(3) 指導に当たって

ア 主体的な学びの視点

「生活に生かす」過程で、子供が本時の学習を振り返ることで、家庭実践に主体的に取り組む態度を育むことができるようにする。振り返りの欄に「N」（Next）を設けることで、子供が次時や家庭生活とのつながりを意識し、学習内容を実生活で生かすことができるようにする。

イ 対話的な学びの視点

一人調理の際には、シェフとサポーターという二人でペア学習を行うようにすることで、協働的な学び合いの中で、アドバイスをしたり称賛したりして、子供が自信をもって調理を行うことができるようにする。しかし、その際には、サポーターはシェフを尊重し、シェフが困っているときに助言するようにする。

ウ 深い学びの視点

本時のまとめを行う際に、朝は時間が無いということといためる調理のよさの思考をつなげることにより、子供たちが、いためる調理のよさに気付く、だからこそ、いためる調理が忙しい朝の朝食のおかず作りに適しているということを実感することができるようにする。また、振り返りを行う際には、家庭での

朝食づくりやいためる調理について調べてきた内容も活用することで、次時への課題や次の学びにつなげることができるようにする。

(4) 本時の展開

[] 子供の意識 ○ 指導の手立て ※評価規準

過程	時間	主な学習活動	指導の手立て
前時 (6/8)	つかむ・見通す	5 1 2問、復習問題をする。 2 本時の学習のめあてを確認する。 おいしい三色野菜(にんじん・ピーマン・キャベツ)いためをつくるポイントは何だろうか。 3 本時の学習の流れを確認する。	○ おいしい三色野菜いためとはどのようなものかと教師が投げかけることで、試食の観点につなげることができるようにする。
	調べる・確かめる	40 4 身支度、準備を行う。 5 一人調理を行う。〈ペア学習〉 (1) 一人目が調理を行う(洗う・切る)。 (2) 二人目が調理を行う(洗う・切る)。 6 後片付けをする。	○ 一人調理の工程を「洗う・切る」「いためる・盛りつける」に分けることで、調理台の整理・整頓や安全面に気を付けることができるようにする。
本時 (7/8)	調べる・確かめる	30 7 一人調理を行う。〈ペア学習〉 (1) 一人目が調理を行う(いためる・盛りつける)。 ① にんじん、ピーマン、キャベツの順にいためるんだよね。 ② 火の通りにくいものからいためるよ。 (2) 二人目が調理を行う(いためる・盛りつける)。 ① 味付けの塩とこしょうの少してどれくらいかな。 ② ひとつまみずつ入れて、味見をしたらどうか。 (3) 試食をする。 比較する ・ 見た目は、少しこげたけれど、おいしいな。 ・ ○○さんのは、おいしそうな香りがするよ。 ・ 味は、○○さんのよりちょっと薄かったかな。 ・ 食感は、しゃきしゃきしているよ。 8 本時のまとめをする。 おいしい三色野菜いためをつくるポイントは、 1 <切り方>材料によって切り方を変えると、均一に火が通る。 2 <いため方>火が通りにくいものから、強火で短時間。 3 <味付け>全体に振り入れる。	○ 安全面や衛生面に配慮しながら、机上に自分が立てた計画を立てておくことで、計画をもとに作業を行うことができるようにする。 ○ 栄養教諭とのT. T.を行うことで、より安全面に配慮し、個に応じた指導を行うことができるようにする。 ③ シェフとサポーターによる一人調理をペア学習で進めることで、調理に不安をもつ子供も安心して活動したり、相手の調理を見ることでよりよい工夫に気付いたりするなど、互いに高め合うことができるようにする。 ※ フライパンを安全に扱い、いためて朝食のおかずをつくることできる。 (活動の様子・ワークシート)【知識・技能】 ○ 観点をもとに比較しながら試食することで、まとめにつながる話合いができるようにする。 ○ 最後に味見をしてから盛りつけるようにする。 ○ 朝は慌ただしくて時間が無いということといためる調理のよさを結びつけることで、いためる調理は朝食に適しているのだということに子供が再認識することができるようにする。

	生活に生かす	<p>15</p> <p>9 後片付けをする。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ フライパンの油汚れは、まず不用な紙でふきとっておこう。 ・ 油がたくさんついているから、フライパンは最後に洗おう。 <p>10 本時の学習を振り返り、今後の実践への意欲をもつ。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ いためる調理は、忙しい朝のおかずづくりにぴったりなんだね。 ・ キャベツを家にあるもやしにかえてつくってみよう。 ・ 一人で作ることができたので、家でもやってみたいな。 	<ul style="list-style-type: none"> ○ フライパンの後片付けを、試食後に行うようにすることで、余熱による火傷を予防できるようにする。 ○ 不用な紙で生ゴミ入れを作成したり、フライパンの油汚れを不用な紙や布でふきとったりすることで、環境面にも配慮することができるようにする。 ○ 栄養のバランス、色どりを視点にもつことで、野菜のための材料を考えようとする意欲につなげることができるようにする。 ○ 振り返りを、「学んだこと」「学び方」の2つの視点から行う。さらに、「N」を振り返りの視点に加え、本時を多面的に振り返ることで、家庭生活とつなげて考えることができるようにする。
--	--------	--	---

① シェフ ② サポーター