

# 主体的・対話的で深い学びの実現に向けた題材構想〈小・家庭〉

特別研修員 家庭 小林 淳子（小学校教諭）

題材名 『おいしい楽しい調理の力』（第5学年） 全7時間計画

## 題材のねらい

安全でおいしい調理の仕方について考え、ゆで野菜サラダの調理を通して、ゆでる調理に関する知識及び技能を身に付けさせるとともに、おいしく食べるために調理計画を考え、調理の仕方を工夫し、日常生活で調理をしようとする実践的な態度を育成する。

## 題材構想の意図

本題材では、ゆでる調理の学習を通して、調理に必要な材料や手順について関心をもち、適切な材料の洗い方・切り方・味の付け方・盛り付けや配膳、後片付けの知識及び技能を習得していきます。つかむ過程では、日常生活の中から問題を見だし、解決すべき課題を設定します。追究する過程では、調理実験を通して、青菜や根菜類の適切なゆで方を理解します。家庭での実践計画を立てるときは、既習の知識及び技能や「健康・安全」の視点から、ゆでる調理について工夫したり応用したりします。まとめる過程では、実践発表・評価を行い、改善策や新たな課題に気付けるようにし、学びが深まるように構成しました。

過程	主な学習活動	学ぶ必要感をもたせる
つかむ (2)	<b>1. 題材の見通しをもつ</b> ○題材に関わる内容について、日常生活の中から問題を見いだす。 ○題材を貫く課題を立てる。 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;">                         家族が喜ぶオリジナルサラダを作るには、どうしたらよいか。                     </div> ○学習課題を基に学習計画を立てる。	おいしく食べる調理の仕方について教科書の挿絵を比較させたり、日常生活を想起させたりすることを通して、ゆでる調理について疑問に思うこと、できるようになりたいことを具体的に考えさせる。
	<b>2. 実践的・体験的な活動を行う</b> ○調理実験①を通して、青菜（ほうれん草）の調理前後の変化を観察し、適切なゆで方を考える。 ○調理実験②を通して、根菜類（じゃがいも）の調理前後の変化を観察し、適切なゆで方を考える。 ○ゆでることのよさを生かし、ほうれん草とじゃがいもとミニトマトのサラダづくりを行う。 <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>&lt;調理実験①青菜のゆで方&gt;</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>&lt;実践計画を立てる様子&gt;</p> </div> </div>	グループで、各自が考える問題の共通点を見いだしてまとめさせ、それらを整理・分類して学習課題を設定させることを通して、主体的な学びにつなげる。
追究する (4)	<b>3. 課題解決に向けた実践計画を立てる</b> ○既習事項を生かして家庭で行う実践「オリジナルサラダづくり」の計画を立てる。 ○グループでアドバイスし合ったり、「健康・安全」の視点から見直したりして、よりよい計画にする。	課題解決の見通しをもたせる 学習課題の解決のために、本題材の学習終了までを見通して、どのようなことを学びたいかについて考え、学習計画を立てさせる。家庭と連携し、家庭で実践するゆで野菜の材料を事前に決め、「追究する過程」では、自分の計画に生かす視点で主体的に学習を進めさせる。
	<b>4. 学びや変容を自覚し、今後の生活に生かす</b> ○家庭での実践の振り返りをグループで発表し、友達のよかったところや自分が家庭で生かせそうなことを記入し、意見交流する。 ○グループや全体交流の中で、改善策や新たな課題に気付く。 ○本題材の学習課題について解決できたか確認し、今後の生活に生かしてみたいことを考える。 <div style="text-align: center;">  <p>&lt;実践発表会の様子&gt;</p> </div>	課題解決に必要な知識及び技能を身に付けさせる 実践的・体験的な活動を充実させ、学習課題を解決するための知識や方法を考えさせる。試行錯誤することで、実感を伴った知識及び技能の習得ができるようにする。
まとめる (1)		習得した知識及び技能を活用させる 家庭での実践「オリジナルサラダづくり」で活用できる知識及び技能を書き込むことができるワークシートを工夫し、実践計画を立てる場面で生かせるようにする。
		よりよい解決方法を考えさせる 見方・考え方を働かせ、「健康・安全」の視点から、計画を再考し、よりよい家庭での実践計画になっているか確認させる。

### 学ぶ必要感をもたせる

おいしく食べる調理の仕方について教科書の挿絵を比較させたり、日常生活を想起させたりすることを通して、ゆでる調理について疑問に思うこと、できるようになりたいことを具体的に考えさせる。

### 解決すべき課題を明確にさせる

グループで、各自が考える問題の共通点を見いだしてまとめさせ、それらを整理・分類して学習課題を設定させることを通して、主体的な学びにつなげる。

### 課題解決の見通しをもたせる

学習課題の解決のために、本題材の学習終了までを見通して、どのようなことを学びたいかについて考え、学習計画を立てさせる。家庭と連携し、家庭で実践するゆで野菜の材料を事前に決め、「追究する過程」では、自分の計画に生かす視点で主体的に学習を進めさせる。

### 課題解決に必要な知識及び技能を身に付けさせる

実践的・体験的な活動を充実させ、学習課題を解決するための知識や方法を考えさせる。試行錯誤することで、実感を伴った知識及び技能の習得ができるようにする。

### 習得した知識及び技能を活用させる

家庭での実践「オリジナルサラダづくり」で活用できる知識及び技能を書き込むことができるワークシートを工夫し、実践計画を立てる場面で生かせるようにする。

### よりよい解決方法を考えさせる

見方・考え方を働かせ、「健康・安全」の視点から、計画を再考し、よりよい家庭での実践計画になっているか確認させる。

### 改善策や新たな課題に気付かせる

自己評価、相互評価・意見交流などを通して、今まで思い付かなかったことや納得できなかったことについて捉え直せるようにしたり、新たな課題について検討させたりすることで、深い学びにつなげる。

### 学びや変容を自覚させ、実践的な態度を養う

題材を通して分かったことやできるようになったことを振り返らせ、今後、家族の一員としてよりよく生活するために生かせることを考えさせ、実践力に結び付ける。

指導例：『おいしい楽しい調理の力』（第5学年 第1時）

指導のポイント

1 本時のめあてをつかむ。

○題材に関わる内容について、これまでの学習を想起したり、日常生活を振り返ったりする。

めあて 調理について問題を見だし、学習課題を立てよう。

T：今までどんな学習をしてきましたか。

S：お湯を沸かしました。

S：お茶の入れ方を学習しました。

T：お湯を沸かせますね。では、教科書を開いてください。生の野菜は、どうすればおいしく食べられるでしょう。

S：洗う。 S：切ってゆでる。 S：味付けをする。

S：やったことがないから、分からないな。



2 日常生活の中から問題を見いだす。

○ゆでる調理について問題を見だし、一人一人が考えたことを記述する。

T：ゆでる調理は、どのように行うか知っていますか。ゆでる調理を行うとき、疑問に思うこと、知りたいことがありますか。

S：切ってからゆでるのか分かりません。

S：切り方が分からないので、知りたいです。

S：おいしくゆでる時間、ゆで加減を知りたいです。

3 題材を貫く課題を立てる。

○共有した多様な問題から、題材を貫く課題を立てる。

T：グループで出し合って、まとめてみよう。

S：野菜の切り方、皮のむき方を知りたいから、「切り方」としてまとめよう。

S：ゆでる時間が分からないな。何分ゆでるのかな。

S：「ゆで方」にまとめてみよう。

T：班ごとに発表してください。

S：ゆで方と洗い方が分かりません。

S：付け足しで、味の付け方です。

T：このような野菜を使って、どんな調理をしてみたいですか。

S：にんじんが入ったサラダがおいしそうです。

S：弟の好きなブロッコリーとキャベツのサラダを作ってみました。

T：では、この題材の学習課題は、「家族が喜ぶオリジナルサラダを作るにはどうしたらよいか。」にしましょう。これから自分一人で、家族のためにオリジナルサラダづくりができるといいですね。

S：自分一人で作るの？ S：家族が喜んでくれるかな。

4 本時の振り返りをする。

○題材の学習課題から、次時に学習計画を立てることを確認する。

T：振り返りでは、この5時間の授業で頑張りたいことや知りたいことを書いてください。

S：どんなサラダを作ろうかな。野菜のおいしいゆで方を知りたい。

S：一人で作れるようになりたい。

S：野菜の洗い方、ゆで方を覚えて、家族においしいサラダを作りたい。

S：家族の健康を考えたサラダを作りたい。

S：近所の人にもらった野菜でサラダを作りたい。

T：次の時間に学習計画を立てましょう。

本時の学びに見通しをもたせるために、めあてを設定させる

○題材の導入として、「調理」について考えを出させ、イメージを膨らませられるようにする。

学ぶ必要感をもたせるために各自で問題を見いださせる

○日常生活を振り返ったり、教科書の写真を見たりして、ゆでる調理について疑問に思うこと、知りたいことを付箋紙に記入させ、具体的に考えられるようにする。

課題を明確にするために各自の問題を共有させる

○各自の問題をグループで出し合い、共通点を見いだしてまとめる。  
○学級全体で、グループでまとめた問題を整理・分類して、課題を明確にし、題材を貫く課題としてまとめ、主体的な学びを促す。

本題材に意欲をもたせるために、振り返りをさせる

○本題材の学習終了までを見通してどのようなことを学びたいか主体的に考えさせる。



指導例：『おいしい楽しい調理の力』（第5学年 第3時）

指導のポイント

1 本時のめあてをつかむ。

○学習計画における本時の位置付けを確認する。

めあて ほうれん草をゆでる実験から、青菜に合ったゆで方を探ろう。

T：ほうれん草は、水からゆでるか、お湯からゆでるか、どのくらいの時間ゆでたらよいか予想を立てよう。

S：水からかな。

S：3分くらいがよいのかな。

T：ほうれん草の洗いか、ゆで方、切り方などについて気を付けることを説明します。実際にやってみるので、見ていてください。

S：ほうれん草の洗いかで気を付けることが分かりました。

S：すぐにやってみよう。

2 実践的・体験的な活動を行う。

○ほうれん草を適切にゆでる実験を行い、試食する。

T：グループで手順を確認してから始めよう。

S：まず、お湯を沸かさないと。

S：ぼくは、ストップウォッチで時間を計るよ。

S：ほうれん草の根の方から鍋に入れよう。

S：だんだん緑色が濃くなってきた。



3 一人一人が気付いたことをまとめる。

○言葉や図表等を使い、気付いたことをワークシートに記入する。

T：生のほうれん草と比較してみよう。

S：ゆでると、緑色が濃くなっている。

S：水から2分ゆでても生と同じみたい。

T：自分の言葉や色付きイラストを使って、ゆでる前と後の変化をまとめよう。

S：かさが減っているな。

4 全体で共有し、まとめる。

○どのゆで方が適切だったかを意見交流し、まとめをする。

T：試食をしてみて、水からゆでた方がよかったかな。お湯からゆでた方がよかったかな。どんな変化がありましたか。

S：お湯から2～3分ゆでるとよいか。生と比べると、かさが減って、色がよくなりました。

S：長くゆでると、やわらかくなり過ぎました。

T：ちょうどよいゆで方は、どうだったかな。

S：お湯から2～3分だと思えます。

T：では、まとめは「青菜は、お湯から2～3分ゆでると、やわらかくなり、かさが減り、色がよくなる」としましょう。



5 本時の振り返りをする。

T：振り返りは、「青菜のゆで方で分かったこと」について書きましょう。

S：お湯からゆでることが分かりました。

S：水から長くゆでると色が悪くなることが分かりました。

T：次は、じゃがいもで同じようにゆで方の実験を行います。

S：じゃがいもは固いから、ほうれん草より長くゆでると思えます。

児童との対話を通してめあてを設定させる

○学習課題を確認し、学習計画からめあてを引き出し、主体的な学びにつなげていく。

実践的・体験的な活動を充実させる

○課題解決に向けて、実験の条件設定を考え、実感を伴った知識及び技能の習得ができるようにする。

活動を通して気付いたことをまとめさせる

○活動の様子を視点を沿ってまとめられるようワークシートを工夫し、学習課題を解決するための知識や方法を考えられるようにする。

気付きを共有するために全体で交流させる

○調理実験を通して気付いたことを説明したり、話し合ったりして、クラス全体で共有できるようにし、それらの意見を一般化して、ゆでるよさや方法を整理する。

学びを今後に生かすために振り返りをさせる

○本時の学びから次時につながる思考を見取る。

○本時の学びから、分かったこと、できるようになったことを振り返らせ、オリジナルサラダづくりを生かせるようにする。

指導例：『おいしい楽しい調理の力』（第5学年 第6時）

1 本時のめあてをつかむ。

○学習計画における本時の位置付けを確認する。

めあて 家族が喜ぶオリジナルサラダづくりの計画を立てよう。

2 課題解決に向けた実践計画を作成する。

○家庭で行う調理実習「ゆで野菜のオリジナルサラダ」の計画を立てる。

T：家庭でインタビューしてきて、計画に生かせそうなことがありますか。

S：家で用意できる材料が分かりました。

S：ポテトサラダにしようと思います。

T：今までの学習で生かせそうなことがありますか。

S：青菜は、湯から2～3分ゆでようと思います。

T：計画ができたなら、材料の数（青菜、根菜類を使う）、彩り、学習したことを生かしているか、身支度や調理の手順は正しいかなど、計画をチェックしてください。



3 実践計画について検討する。

○計画についてグループでアドバイスし合う。

T：どのような計画ができたか発表して、アドバイスしてもらいましょう。

S：近所の人からもらった野菜で作る「取れたて野菜サラダ」にします。

S：新鮮な野菜でいいですね。

S：私は、緑黄色野菜の和風サラダにします。

S：和風ドレッシングを作ってみるのは、どうですか。

4 実践計画を見直す。

○おいしく食べるための調理計画になっているか全体で確認する。

T：もう一度、ゆでるよさを確認してみよう。

S：青菜は、ゆでるとかさが減ります。

S：だから、量をたくさん食べられると思います。

S：じゃがいもは、やわらかくなって、食べやすくなります。

T：友達の計画で参考になったことはありますか。

S：ドレッシングを作りたいと思います。作り方も教わったので、手づくりドレッシングを作ることが楽しみです。

S：にんじんを入れるとサラダの彩りがよくなると思ったので、私も入れてみたいです。家族も喜んでくれると思います。



5 本時の振り返りをする。

T：オリジナルサラダを作るとき、頑張りたいこと、気を付けたいことなどを発表してください。

S：旬の野菜でかさが減るキャベツを使ってみようと思います。

S：計量スプーンを使って、自分の好きなドレッシングを作ってみようと思います。

S：家族が野菜を好まないの、おいしそうに見えるように彩りに気を付けようと思います。

指導のポイント

児童との対話を通してめあてを設定させる

○学習課題を確認し、学習計画からめあてを引き出し、主体的な学びにつなげていく。

既習の知識を生かして実践計画を立てさせる

○自分や家族の生活をよりよくするための視点をもたせ、家庭でインタビューしておいたり、習得した知識及び技能を活用したりして実践計画を立てさせる。

よりよい計画にするために実践計画を検討させる

○既習の知識を生かしてグループでアドバイスし合い、計画を再考できるように対話的な学びを促す。

実践への見通しをもたせるために、計画を見直させる

○見方・考え方を働かせ、「健康・安全」の視点から計画を再考させることによって、考えを深められるようにする。

実践への意欲をもたせるために、振り返りをさせる

○全体で、家庭での実践で頑張りたいことを発表し合う。

指導例：『おいしい楽しい調理の力』（第5学年 第7時）

指導のポイント

1 本時のめあてをつかむ。

○学習計画における本時の位置付けを確認する。

T：今日は、どんなめあてにしますか。

S：「サラダづくりの発表会をして、友達の工夫を見付けよう」がよいと思います。

S：「自分の生活に生かそう」がよいと思います。

T：では、「実践発表会をして、友達の工夫を自分の生活に生かそう」にしましょう。

めあて 実践発表会をして、友達の工夫を自分の生活に生かそう。

T：家でサラダづくりができましたか。今日は、グループで発表会を行います。

S：ワークシートにまとめてきました。

2 実践した結果を評価する。

○家庭での実践の振り返りをする。

T：まずは、自分の実践を振り返りましょう。よくできた所（工夫した所）、うまくいかなかった所について、考えてみましょう。

S：時間を計ってゆでてみたけれど、少し固かったです。

3 結果から、改善策や新たな課題について検討する。

○家庭での実践を発表し、友達のよかった所や自分が家庭で生かそうなことを記入し、意見交流する。

T：グループで発表しましょう。よかった所や参考になったことを付箋紙に書いてください。

S：彩りサラダには、色々な野菜を使いました。学校で学習したことを生かして、ほうれん草の洗い方、じゃがいものゆで方に気を付けました。

S：色々な野菜を使うのは、よいと思います。

S：野菜をちょうどよくゆでることが難しかったです。コツはありますか。

S：野菜が固いのは、野菜の量や水の量もあると思うので、また家で挑戦してみたらどうですか。



4 題材を貫く課題について、まとめる。

○題材を貫く課題について解決ができたか確認する。

T：できないな、知りたいなと思っていたことを覚えていますか。

S：「ゆで加減、切り方、味付け、盛り付け」とプリントにまとめてあります。

T：学習課題を「家族が喜ぶオリジナルサラダを作るには、どうしたらよいか。」として学習を進めてきましたが、どのようなことが身に付きましたか。

S：野菜のゆで方が分かりました。

S：安全に気を付けて、包丁やガスを使うことができました。

S：家族のためにおいしいゆで野菜を作りたいと思いました。

5 本時の振り返りをする。

T：これから、どんな調理をしてみたいですか。

S：ゆでるだけでなく、野菜を炒めてみたいです。

S：友達のサラダを参考にして、旬の野菜を使ったサラダを作りたいと思います。

S：一人で買い物をして、材料も準備してみたいです。

S：サラダクレープがおいしそうだったので、作ってみたいと思います。

S：夏休みに自分一人でサラダを作りたいです。



児童との対話から  
めあてを設定させる

○学習計画を確認し、学習計画からめあてを引き出し、主体的な学びにつなげていく。

改善策や新たな課題に気付かせるために、意見交流させる

○評価の規準を明確にし、個人では、自己評価を行えるようにする。  
○グループでは家庭での実践をまとめたワークシートを用いて発表会を行わせ、相互評価、意見交流ができるようにする。  
○今まで思い付かなかったり、納得できなかったりしたことについて捉え直せるようにし、改善策や新たな課題について検討できるようにする。

学びや変容を自覚させるために  
本題材の学習を再確認させる

○本時までの学習を通して分かったことやできるようになったことを振り返ることによって、学習課題が解決できたか確認させる。

今後の生活に生かすために  
振り返りをさせる

○家族が健康に生活するために、題材を通して学んだことを生かして今後の生活を考えさせ、意欲付けをする。

# 家庭科学習指導案

平成30年6月～7月 第5学年 指導者 小林 淳子

## I 題材名 「おいしい楽しい調理の力」

## II 学習指導要領上の位置付け

B 衣食住の生活

(2) 調理の基礎

ア 次のような知識及び技能を身に付けること。

(ア) 調理に必要な材料の分量や手順が分かり、調理計画について理解すること。

(イ) 調理に必要な用具や食器の安全で衛生的な取扱い及び加熱用調理器具の安全な取扱いについて理解し、適切に使用できること。

(ウ) 材料に応じた洗い方、調理に適した切り方、味の付け方、盛り付け、配膳及び後片付けを理解し、適切にできること。

(エ) 材料に適したゆで方を理解し、適切にできること。

イ 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。

## III 目標

安全でおいしい調理の仕方について考え、ゆで野菜サラダの調理を通して、ゆでる調理に関する知識及び技能を身に付けさせるとともに、おいしく食べるために調理計画を考え、調理の仕方を工夫し、日常生活で調理をしようとする実践的な態度を育成する。

## IV 指導計画 ※別紙参照

## V 本時の展開（1／7）

- 1 ねらい 自分の調理経験を振り返って問題を見だし、題材を貫く課題を立てる活動を通して、これからの学習への意欲をもてるようにする。

### 2 展開

学習活動（分）	○：留意点	点線囲：評価	☆：振り返りの子供の意識
<b>1 本時のめあてをつかむ。（5分）</b>			
めあて 調理について問題を見だし、学習課題を立てよう。			
○今まで調理に関わるどのような学習をして、どのようなことができるようになったか確かめたり、日常生活を振り返ったりする。			
○学習課題に生かせるよう、既習事項の中で本題材に関わることを板書する。			
<b>2 ゆでる調理について、問題を見だす。（15分）〈全体〉</b>			
○教科書を用いて、生の野菜とゆで野菜を比較し、どのように調理したらおいしく食べられるか考えさせる。			
○家庭では、どのように調理しているか振り返らせる。			
○ゆでる調理について、疑問に思うことを考え、付箋紙に記入させる。			
<b>3 各自が見いだした問題を基に、題材を貫く課題を立てる。（15分）</b>			
○自分の考えを出し合い、多様な問題を分類・整理する。〈グループ〉			
○活発に意見交換ができるように、あらかじめ意図的なグループを作っておく。			
○グループの考えを出し合い、全体で共有する。〈全体〉			
○野菜を使って、家族のためにどんな調理ができるようになりたいか話し合わせる。			
学習課題 家族が喜ぶオリジナルサラダを作るには、どうしたらよいか。			
おいしく食べるために、健康・安全などの視点から、どのような学習をしたらよいかについて考えている。 <観察・付箋・発表（1）>			
<b>4 本時の振り返りをする。（10分）</b>			
○「これからの学習でがんばりたいこと」を問い掛ける。			
☆どんなサラダを作ろうかな。野菜のおいしいゆで方を知りたい。			
☆一人でサラダを作れるようになりたい。			
☆家族は、どんな風にゆでているのかな。			
☆近所の人にもらった野菜でサラダを作ってみたい。			
○次時は、学習計画を立てることを伝える。			

## V 本時の展開 (3/7)

- ねらい ほうれん草をゆでる調理実験を通して、青菜のゆで方について理解できるようにする。
- 展開

学習活動 (分)	○: 留意点	点線囲: 評価	☆: 振り返りの子供の意識
1 本時のめあてをつかむ。(10分)	<ul style="list-style-type: none"><li>○調理道具は準備しておき、エプロンを着けてから始めることを事前に伝えておく。</li><li>○学習計画に従って本時は3時間目であることを確認する。</li><li>○どの条件(水からゆでるか・湯からゆでるか、3分ゆでるか・5分ゆでるか)でのゆで方が適切だと思うか予想を立てさせる。</li><li>○各班、二つの実験を行い、2班で四つの試食を行うことを伝える。</li></ul>		
	めあて ほうれん草をゆでる実験から、青菜に合ったゆで方を探ろう。		
2 ほうれん草をゆでる実験を行い、試食する。(20分)〈グループ〉	<ul style="list-style-type: none"><li>○2グループで四つの条件でゆでたほうれん草を持ち寄って試食することを伝え、グループごとにどの実験を行うか示す。</li><li>○試食の時、適切なゆで方をした青菜を用意し、比較させる。</li></ul>		
3 一人一人が気付いたことをまとめる。	<ul style="list-style-type: none"><li>○気付いたことは、言葉や色付きイラストを使い自分の言葉でまとめさせる。</li></ul>		
4 どのゆで方が適切だったか意見交流し、まとめをする。(10分)〈全体〉	<ul style="list-style-type: none"><li>○ほうれん草のゆで方から、青菜のゆで方として一般化する。</li></ul>		
	まとめ 青菜は、湯から2~3分くらいゆでると、やわらかくなり、かさが減り、色がよくなる。		
	青菜の適切なゆで方について理解している。〈実験・ワークシート(4)〉		
5 本時の振り返りをする。(5分)	<ul style="list-style-type: none"><li>○「青菜のゆで方で分かったこと」を問い掛ける。</li></ul>		
	☆ 青菜は、湯から2~3分ゆでるとちょうどよいことが分かった。		
	☆ ゆでる前よりかさが減ってびっくりした。		



## V 本時の展開（6／7）

- 1 ねらい オリジナルサラダづくりの実践計画を立てる活動を通して、家族が健康に生活できるように、家族のためのおいしいサラダについて考え、工夫できるようにする。

### 2 展開

学習活動（分）	○：留意点	点線囲：評価	☆：振り返りの子供の意識
1 本時のめあてをつかむ。（3分）	○学習計画に従って本時は6時間目であることを確認する。		
めあて 家族が喜ぶオリジナルサラダづくりの計画を立てよう。			
2 課題解決に向けた実践計画を作成する。（17分）〈個人〉	○前時まで学習した知識・技能を活用して計画を立てさせる。		
【活用させたい知識・技能】			
①調理に必要な材料の分量や手順			
②材料に応じた洗い方、調理に適した切り方、味の付け方、盛り付け、配膳、後片付け			
③材料に適したゆで方			
3 実践計画について検討する。（15分）〈グループ〉	○どのような計画ができたか発表させる。		
○既習事項を根拠としてアドバイスし合い、友達のアドバイスを聞いて参考になったことは、青ペンで記入させる。			
4 実践計画を改善する。（5分）〈個人〉	○計画に必要な視点（家族のためのおいしいサラダ）を意識した実践計画になっているか確認させる。		
○実践計画から、調理している自分の姿をイメージさせ、調理の手順を確かめさせる。			
ゆでの調理について、工夫したり応用したりしている。〈発表・ワークシート（2）〉			
5 本時の振り返りをする。（5分）	○「オリジナルサラダづくりで、頑張りたいこと、気を付けたいこと」を問い掛ける。		
☆ 家族に野菜をたくさん食べてほしいので、かさが減る野菜を使ってみようと思った。			
☆ 計量スプーンを使って、自分の好きなドレッシングを作ってみようと思う。			
☆ 家族の好みを考えて、喜んでもらえるサラダを作りたい。			
☆ 弟のアレルギーを考えて野菜やドレッシングを選びたい。			

## V 本時の展開（7/7）

- ねらい オリジナルサラダづくりの実践を評価・改善することを通して、今後の生活に生かせることを考え、新たな課題を見付け、実践につなげることができるようにする。

### 2 展開

学習活動（分）	○：留意点	点線囲：評価	☆：振り返りの子供の意識
1 本時のめあてをつかむ。（3分）	○家庭で実践したオリジナルサラダについて、グループごとに発表会をすることを伝える。		
	めあて 実践発表会をして、友達の工夫を自分の生活に生かそう。		
2 実践した結果を評価する。（5分）〈個人〉	○家庭での実践は、発表原稿になるワークシートを用いてまとめさせておき、よくできた所（工夫した所）やうまくいかなかった所について、自己評価を行わせる。		
3 結果を発表し、改善策や新たな課題について検討する。（22分）	○既習事項を生かした工夫や応用の発表を聞き、友達のよかったところや自分が家庭で生かそうなことをメモに記入させる。		
	○付箋紙を使って、意見交流させる。〈グループ〉		
	○ハンドサインを活用して児童同士で意見をつなげ、改善策を検討したり、新たな課題に気付いたりするなど、学び合える場にする。〈全体〉		
4 題材を貫く課題についてまとめる。（10分）〈全体〉	○題材を貫く課題について解決ができたか確認させ、おいしいサラダについてイメージを再確認させる。		
	○今後、どんな調理をしてみたいか問い掛け、家庭での実践に意欲をもてるようにする。		
	ゆでる調理の工夫や応用を発表し、今後に生かそうとしている。		
			<発表・ワークシート（1）>
5 本時の振り返りをする。（5分）	○「友達の意見で参考になったこと、これから頑張りたいこと」を問い掛ける。		
	☆ ○○さんのように、季節の野菜を使ってサラダを作ってみたいと思った。		
	☆ ゆでる時間に気を付けて、きれいな色に料理を仕上げてみたい。		
	☆ ゆでるだけでなく、違う調理法にも挑戦してみようと思う。		
	○家庭へおたより等で、家庭科の学習への理解と協力をお願いし、継続的に実践を行える環境を与えてもらえるようにする。		

指導計画 家庭科 第5学年 題材名「おいしい楽しい調理の力」(全7時間計画)

目標	安全でおいしい調理の仕方について考え、ゆで野菜サラダの調理を通して、ゆでる調理に関する知識及び技能を身に付けさせるとともに、おいしく食べるために調理計画を考え、調理の仕方を工夫し、日常生活で調理しようとする実践的な態度を育成する。			
評価規準	(1)調理に必要な材料や手順について関心をもち、調理の計画を立てようとしている。 (2)材料や目的に応じたゆで方について考えたり、工夫したりすることができる。 (3)適切な材料の洗い方・切り方・ゆで方・味の付け方・盛り付けや配膳、後片付けができる。 (4)基本的な調理の手順及び材料や調味料の正しい計量の仕方・ゆでる調理の特性と材料や目的に応じたゆで方について理解している。			
過程	時間	○ねらい めあて	☆振り返り(意識)	◇評価項目 〈方法(観点)〉
つかむ	1	○自分の調理経験を振り返って問題を見だし、題材を貫く課題を立てる活動を通して、これからの学習への意欲がもてるようにする。  調理について問題を見だし、学習課題を立てよう。  家族が喜ぶオリジナルサラダを作るには、どうしたらよいか。	☆どんなサラダを作ろうかな。野菜のおいしいゆで方を知りたい。 ☆家族は、どんな風にゆでているかな。 ☆一人でサラダを作れるようになってみたい。 ☆家族にサラダを作ってみたい。 ☆近所の人にもらった野菜でサラダを作ってみたい。	◇おいしく食べるために、健康・安全などの視点からどのような学習をしたらよいかについて考えている。〈観察・付箋・発表(1)〉
	1	○ゆでる調理ができるようになるための学習内容(ほうれん草・じゃがいもの調理実験、基本のサラダ実習、家庭で作るサラダの計画、調理実践の発表会)を考え、学習計画を立てる活動を通して、これからの学習への意欲がもてるようにする。  学習課題から、学習計画を立てよう。	☆ちょうどよいゆで加減を知りたい。 ☆青菜とじゃがいものゆで方は、違うのかな。 ☆包丁の使い方や野菜の切り方を知りたい。 ☆一人でゆでる調理ができるように頑張りたい。	
追究する	1	<b>調理実験1</b> ○ほうれん草をゆでる調理実験を通して、青菜のゆで方を理解できるようにする。  ほうれん草をゆでる実験から、青菜に合ったゆで方を探ろう。	☆青菜(ほうれん草)は、湯から2～3分ゆでるとちょうどよいことが分かった。 ☆ゆでる前よりかさが減って、びっくりした。	◇青菜の適切なゆで方について理解している。〈実験・ワークシート(4)〉
	1	<b>調理実験2</b> ○じゃがいもをゆでる調理実験を通して、根菜類のゆで方を理解できるようにする。  じゃがいもをゆでる実験から、根菜類に合ったゆで方を探ろう。	☆根菜類(じゃがいも)は、水から8分くらいゆでると、やわらかくなった。 ☆じゃがいもは、青菜よりも長くゆでなくてはならないことが分かった。 ☆かさは、変わらないことが分かった。	◇根菜類の適切なゆで方について理解している。〈実験・ワークシート(4)〉
	1	<b>調理実習1</b> ○ゆでることのよさを生かした基本のサラダづくり(ほうれん草とじゃがいもとミニトマト)の調理実習を通して、材料に合ったゆでる調理ができるようにする。  材料に合ったゆで方をして、サラダを作ろう。	☆時間を見ながら、ほうれん草をゆでることができた。 ☆じゃがいもの大きさをそろえて切ると、うまくゆでられた。 ☆計量スプーンを初めて使ってみた。家でも正しく計ってみたい。	◇適切な材料の洗い方、切り方、ゆで方、盛り付けや配膳、後片付けができる。〈実習・ワークシート(3)〉
	1	○オリジナルサラダづくりの実践計画を立てる活動を通して、家族が健康に生活できるように、家族のためのおいしいサラダについて考え、工夫できるようにする。  家族が喜ぶオリジナルサラダづくりの計画を立てよう。  ・家庭でオリジナルサラダづくりを実践する。	☆家族に野菜をたくさん食べてほしいので、かさが減る青菜を使ってみようと思った。 ☆計量スプーンを使って、ドレッシングを作ろうと思う。 ☆家族の好みを考えて、喜んでもらえるサラダを作りたい。	◇ゆでる調理について、工夫したり応用したりしている。〈発表・ワークシート(2)〉
まとめる	1	○オリジナルサラダづくりの実践を評価・改善することを通して、今後の生活に生かせることを考え、新たな課題を見付け、実践につなげることができるようにする。  実践発表会をして、友達の工夫を自分の生活に生かそう。	☆○○さんのように、季節の野菜を使ってサラダを作ってみようと思った。 ☆ゆでる時間に気を付けて、きれいな色に料理を仕上げてみたい。 ☆ゆでるだけでなく、違う調理法にも挑戦してみようと思う。	◇ゆでる調理の工夫や応用を発表し、今後を生かそうとしている。〈発表・ワークシート(1)〉