

家庭科学習指導案

令和元年12月13日（金）第3校時 （調理室）5年3組 指導者

I 題材 Boil and delicious!

II 考察

III 目標及び評価規準

IV 指導計画 ※Ⅲ・Ⅳについては、指導と評価の計画参照

V 本時の学習（4／10時間目）

- 1 ねらい ほうれん草のゆで具合を、見本と比較してゆでる時間を確認しながらゆでることを通して、家族や自分の好みの固さにゆでる方法が分かる。
- 2 準備 ほうれん草 1分でゆでた見本のほうれん草 タイマー
- 3 展開

学習活動と子どもの意識	指導上の留意点
<p>1 本時のめあてをつかむ。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ゆでる時間を変えてほうれん草をゆでて、家族や自分の好みの固さにするゆで方を見付けたいな。 	<p>○家族や自分の好みの固さにするほうれん草のゆで方を明らかにするという目的意識をもつことができるように、試すゆでる時間や手順を問いかける。</p>
<p>めあて「家族や自分の好みの固さにするほうれん草のゆで方を見付けよう」 <「見方・考え方」を働かせて協働的に学ぶ子どもの姿></p> <p>家族や自分の好みの固さにほうれん草をゆでるために、ゆでる時間による固さを比較して、ゆで具合やゆでる時間について自分の考えを伝えたり、他者の考えを聞いたりして、ほうれん草をゆでることをグループで繰り返している。</p>	
<p>2 ほうれん草をゆでる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・1分でゆでた見本のほうれん草は、自分の好みの固さであるけど、お母さんはやわらかい方が好みだから、2分ゆでてみたよ。 ・友達も2分は食べやすいと言っているし、ちょうど良いと思うな。だけど、葉がやわらかすぎると言う友達もいるから、長くゆで過ぎてはいけないのかもしれないな。 ・茎は葉に比べて火が通るのに時間がかかるから、茎の部分だけを先に鍋に入れる時間を少し伸ばしてもいいかもしれないな。 ・友達が試した茎だけをゆでる時間を長くしたゆでの方が、葉の固さも良くて、よりお母さんの好みに近付いたと思うな。 ・葉を食べる野菜は、沸騰した湯で短時間ゆでるけど、茎や葉で火の通りが違うから、その時間まで調節できると、家族や自分の好みの固さにゆでることができるな。 <p>3 本時のまとめをする。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ほうれん草は、自分の好みの固さにゆでられるようになったよ。次は、水からゆでる野菜のゆで方をはっきりさせたいな。 	<p>○一人一人がゆで方を試し、グループで4回ゆでられるように、調理をする人、タイマーでゆでる時間を計る人を分担することを助言する。</p> <p>○ゆでる方法を再考できるように、ゆで終わるごとにグループで試食をして、固さや改善点をグループ間で伝え合うよう促す。（イ）</p> <p>○ゆで方に戸惑っている子どもには、安心して調理が行えるように、ほうれん草の持ち方や鍋への入れ方を助言する。</p> <p>○家族や自分の好みの固さにするほうれん草のゆで方を明らかにできるように、家族の好みの固さと、それに合うゆで方を問いかける。</p> <div data-bbox="794 1637 1401 1854" style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p style="text-align: center;">評価項目</p> <p>葉菜を好みの固さにゆでるには、沸騰した湯でゆでる時間を調節することを、記述したり発言したりしている。 <学習プリント・発言①></p> </div> <p>○他の野菜のゆで方を明らかにする意欲を高められるように、「分かったこと（できたこと）」「今後取り組みたいこと」を視点を振り返りをするよう促す。</p>

指導と評価の計画（全10時間）

目標	野菜を家族が食べやすいやわらかさにゆでたり，卵を好みの固さにゆでたりする方法が分かり，日常生活に生かすことができる。			
評価規準	(①知識及び技能)目的や材料に合った野菜や卵のゆで方が分かり，包丁やこんろを安全に取扱い，家族や自分の好みに合わせて野菜や卵を使って簡単なゆでの調理をすることができる。 (②思考力，判断力，表現力等)野菜や卵のゆで方について問題を見だし，家族や自分の好みを基にした食品の組合せや味付け，野菜や卵のゆで方を考え，工夫している。 (③主体的に学習に取り組む態度)ゆでの調理に関心をもつとともに，調理をする楽しさを味わい，家族や自分の好みに合わせて調理しようとしている。			
訪・考 考 考	家族や自分の好みの固さに合わせたゆで方（健康・快適・安全の視点）			
過程	時間	学習活動	指導上の留意点	評価項目<評価方法（観点）>
見 つ め る ・ つ か む	1	○野菜や卵のゆで方についての疑問点と，調理によって深まる家族とのつながりを話し合い，課題をつかむ。 課題：「家族や自分の好みの固さに野菜や卵をゆでるには，どのようにゆでるとよいのだろう」	○ゆでることによる食品の変化への関心を高められるように，生の状態と比べられる複数のゆでた野菜を試食する場を設定する。(ア)	◇野菜や卵のゆで方についての疑問点や，調理によって深まる家族とのつながりを記述したり発言したりしている。 <学習プリント・発言①②③>
	家庭 1	○家族の好みのゆで具合を調査する。 ○学習計画を立てる。	○家族や自分の好みの固さにする野菜や卵のゆで方を明確にすることに向けた活動の見通しをもてるように，試行する内容や手順を話し合う時間を設定する。	◇野菜や卵のゆで方を明確にする活動や手順について考え，計画を記述したり発言したりしている。 <学習プリント・発言②>
追 究 す る	1	○卵をゆでる。	○ゆでる時間による卵の固まり方の違いに気付けるようにゆでる時間の異なる複数の卵を用意する。	◇ゆでる時間による卵の固まり方の違いについて，記述したり発言したりしている。 <学習プリント・発言①>
	1	○青菜をゆでる。(本時)	○青菜が家族や自分の好みの固さになるなるゆで方を検討できるように，各自が1人調理を行い，グループで計4回ゆでられる量のほうれん草を用意する。(イ)	◇葉菜を好みの固さにゆでるには，沸騰した湯でゆでる時間を調節することを，記述したり発言したりしている。 <学習プリント・発言①>
	1	○じゃがいもをゆでる。	○ゆでる時間によりじゃがいもの固さが変化していく様子について理解できるように，タイマーと柄の長い竹串を用意する。	◇固い食品を煮くずれせず柔らかくするには，水からゆでることを，記述したり発言したりしている。 <学習プリント・発言①>
	1	○ドレッシングの作り方を知り，安全面や衛生面に留意して，ゆで野菜ビュッフェの調理計画を立てる。	○試しの調理の反省を生かしてゆでる食品やゆでる時間を調節することができるように，分かったことや改善した方がよい点など，試して見つけたポイントをまとめた模造紙を掲示する。	◇これまでの学習で見つけた，野菜や卵のゆで方のポイントを基に，ゆでる食品やゆでる時間を決め，材料やその調理手順を記述している。 <学習プリント②>
	2	○ゆで野菜ビュッフェの調理実習を行う。	○計画に沿って，安全面や衛生面に留意して実習を行うことができるように，道具の扱いや身支度の確認事項を掲示する。	◇計画に沿って，安全面や衛生面に留意し，手順よく食品をゆでて調理している。 <実習①>
ま と め る ・ 広 げ る	1	○調理実習の結果を基に，家庭での実践計画を立てる。	○家族や自分の好みの食品の組合せや味付け，ゆで方を調節することができるように，ゆでて調理する食品の例を複数提示する。	◇家族や自分の好みを基に，食品の組合せや味付け，ゆで方を決め，材料や調理手順を記述している。 <学習プリント②>
	家庭 1	○実践計画に沿って，家庭でゆでの調理をする。 ○家庭での実践を振り返る。	○調理によって家族とのつながりが深まったことの喜びを味わったり，家族のために野菜や卵をゆでて調理する意欲をさらに高めたりできるように，話し合う際の観点として「調理で深まった家族とのつながり」を提示する。	◇家庭での実践で身に付いたことや，深まった家族とのつながりを記述したり発言したりしている。 <学習プリント・発言①②③>