

家庭科学習指導案

平成30年6月8日（金）学習指導Ⅱ（調理室）6年2組 指導者

I 題 材 マイみそ汁をつくろう

II 考 察

1 教材観

(1) 育成を目指す資質・能力の三つの柱

③学びに向かう力・人間性等

家族の一員としてよりよい生活の実現に向けて、日本の生活文化を大切にしながらみそ汁と米飯の調理をし、食べる人のことを考えた調理の仕方を工夫しようとする態度や、購入に必要な情報を活用して、食品の選び方を工夫しようとする態度

①知識・技能

みそ汁と米飯の調理の仕方や、食品の選び方についての基礎的な知識と、それらに係る技能

②思考力・判断力・表現力等

みそ汁と米飯の調理の仕方や、食品の選び方について問いを見だし、解決する力

(2) 学習内容：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。

(オ) 伝統的な日常食である米飯及びみそ汁の調理の仕方を理解し、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。

C 消費生活と環境 (1) 物や金銭の使い方と買物

イ 購入に必要な情報を活用し、身近な物の選び方、買い方を考え、工夫すること。

(3) 題材の価値

本題材では、みそ汁と米飯の調理の仕方を工夫する学習と、購入に必要な情報を活用し、食品の選び方を工夫する学習を行う。その価値は、以下のとおりである。

みそ汁と米飯は、子どもにとって馴染み深い日本の伝統的な日常食である。特に、みそ汁は、だしで中に入れる実を煮て、香りを損なわないようにみそを加えることでできるため、ゆでる調理で身に付けた知識と技能を活用し、発展的に調理に係る基礎的な知識と技能を身に付けることに適している。また、うま味や栄養素の面から工夫された日本料理に欠かせないだしを用いて作ることから、伝統的な食文化のよさや大切さにも気付くことができる。そして、みそやだし、実の組合せを変えると様々な味わいのみそ汁ができるため、家族や自分の好みを考えて調理を工夫

できるとともに、調理をして感謝される喜びや一緒に食事をする楽しさも実感できる。

大根やねぎ、油揚げは季節を問わず店頭に並び、日常生活で購入しやすく、みそ汁の実とすることも多い。これらの食品を使ってみそ汁を作ることから、火の通りにくい食品から順に加熱することや、色や香りを大切にする食品を後から加えるとよいことを実感を伴って理解できる。また、調理に用いる長期保存できない生鮮食品や加工食品の模擬購入を関連させて扱うことから、これまでの物や金銭を長く大切に使う選び方や買い方の知識と技能を発展させ、無駄のない食品の選び方を見いだすことができる。このように、「消費生活・環境」の内容を関連させて位置付けることにより、値段や分量、品質、食品廃棄量などの多様な観点に気付き、日用品の選び方から食品の選び方へと系統的に身近な物の選び方を工夫できるようになる。

これらの学習を行うことは、子どもたちが今後の日常生活の中で、食品や金銭を大切にし、食べる人に合わせた調理の仕方を工夫しようとする態度を育成することにつながる。

(4) 今後の学習

ここでの学習は、6年「1食分の食事を作ろう」で、食品の栄養的組合せを考え、1食分の食事を整える学習へと発展していく。

2 児童の実態及び指導方針

子どもたちは、5年「ゆでておいしく！」において、ゆで方の手順の根拠を考え、ゆで野菜サラダの調理の仕方を工夫する学習に取り組んできた。また、生活の中で、野菜をやわらかくゆでて食べやすくしたり、ゆで時間を調節して卵を好みの固さにゆでたりしている。これらの学習や生活経験の中で、明らかになった子どもたちの実態及び本題材を進めるにあたっての指導方針は、次のとおりである。

- ① ゆで時間を変えたゆで方を試行した結果と、目標とする見本のゆで野菜とを比較した評価を話し合っただけで時間を修正し、材料に適したゆで方に必要な知識と、それに係る技能を身に付けてきた。このような子どもたちが、みそ汁と米飯の調理の仕方や、無駄のない食品の選び方についての基礎的な知識と、それらに係る技能を身に付けることができるように、だしを変えたみそ汁を試行した結果を話し合う活動や、模擬購入で目的に合わせて購入した理由を話し合う活動を設定する。
- ② 1つの野菜をゆでることから、複数の野菜を組み合わせるゆで野菜サラダ作りへと段階的に調理をし、材料に適したゆで方を考えられるようになってきている。このような子どもたちが、家族や自分の好みに合うだしやみその組合せを考えられるように、だしの有無や種類に着目した試しのみそ汁作りから、好みに合うだしやみそを組み合わせたみそ汁作りへと段階的に活動を設定する。
- ③ 複数のゆで野菜の試食から生まれた疑問点や調べたいことを基に、課題を決定し、家族や自分の好みに合わせた野菜や卵をゆでる方法を進んで追究してきた。このような子どもたちが、食べる人に合わせた調理の仕方や、食品の選び方を進んで追究できるように、みそやだしが異なる複数のみそ汁の試食から生まれた疑問点や調べたいことを基に、目標とする状態とよりよい生活を実現するための方法を求める課題を決定する時間を確保する。

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

- 1 ねらい 模擬購入において、収集・整理した情報を基に、大根・油揚げを選んだ理由を話し合うこと通して、食品を無駄なく使うための選び方について自分なりの考えをもつことができる。
- 2 準備 大根 油揚げ 広告
- 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"> ・ペンケースとトイレットペーパーの模擬購入では、選ぶときに大切にすることや順番が違っていたよ。食べ物ではどうかな。 <p>2 購入する大根と油揚げを、グループで選び、選んだ理由を話し合う。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・物と違って長くもたないから、使い切る分だけ買うことが大切だと思うけど、大根の値段は、1本をそのまま買うより少し高くなるな。 ・友達が言うように、消費期限が近い油揚げは3割引きで安いし、確かに食品が売れ残って無駄になることもないな。 ・使い切れない分は、別の料理に使って無駄にしないという他の班の考えは、余った分の使い方を考えて選べばいいということだな。そうすると、保存場所のことも考える必要があるな。 ・5年生の時の物の模擬購入では、品質のよい物の選び方を考えてきたけど、食べ物では、すぐ使えばあえて新鮮でなく、見切り品を買ってもいいし、その方が食べ物やお金を無駄にしない選び方だと思うな。 <p>3 本時のまとめをする。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・これまでのペンケースやトイレットペーパーとは違って、食べ物のように長くもたないものは、あえてよい物を買わないという選び方があることがわかったよ。材料を無駄にしないで調理していきたいな。 	<ul style="list-style-type: none"> ○「無駄にならない」の視点に沿って購入する物を決定するという目的意識をもてるように、物を選ぶときに大切にすることや順番の有無、本時で行うことを問いかける。 ○購入する食品を決めるための情報を収集できるように、模擬店舗の大根、油揚げの表示や広告を見るよう促す。 ○それぞれが選んだ理由をグループ内で整理できるように、選んだ食品とその理由を伝え合うよう促す。 ○文房具や日用品とは異なる食品の選び方に気付けるように、「無駄にならない」の視点に沿ってグループで選んだ食品と、その理由をグループ間で伝え合うよう促す。 ○食品を無駄なく使うために適した食品を、グループで決定できるように、話し合ったことを基に、購入する食品を再検討するよう促す。 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p style="text-align: center;">評価項目</p> <p style="text-align: center;">購入するために必要な情報を、収集・整理し、選んだ食品とその理由を記述したり、発言したりしている。</p> <p style="text-align: center;"><学習プリント・発言②></p> </div> <ul style="list-style-type: none"> ○食品を無駄なく使うための選び方を明らかにできるように、模擬購入で見いだした選び方のよさや課題を学習シートに記述するよう促す。 ○食品を無駄なく使おうとする意欲を高められるように、自分達の目的に合わせて情報を収集・整理できたことを賞賛する。

指導と評価の計画（全11時間）

目標	伝統的な日常食であるみそ汁や米飯を調理する方法や食品の選び方が分かり、日常生活に生かすことができる。			
評価規準	<p>(①知識・技能)みそ汁のだしのとり方や材料の切り方、みそや実の入れ方、炊飯の仕方が分かり、みそ汁のだしのとり方、味や香りを生かすみそや実の入れ方、炊飯の際の水加減や火加減などに注意して、みそ汁と米飯を作ることができる。</p> <p>(②思考力・判断力・表現力等)食品の選び方が分かり、食品を購入するために必要な情報を収集・整理することができる。</p> <p>(③主体的に学習に取り組む態度)みそ汁と米飯の作り方について問いを見だし、家族や自分の好みを基にしたみそやだし、実の組合せ、米飯の硬さを考え、工夫している。</p> <p>みそ汁と米飯の作り方について問いを見だし、食品の選び方を考え、工夫している。</p> <p>みそ汁と米飯に関心をもつとともに、日本の生活文化を大切にし、家族や自分の好みに合わせて調理しようとしている。</p> <p>食品の選び方に関心をもつとともに、食品を無駄なく使おうとしている。</p>			
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	家庭	○家庭のみそ汁の調査をする。		
	1	○食品の選び方や、みそ汁や米飯を調理する方法について疑問点や調べたいことを話し合い、課題をつかむ。 課題：「食品を大切に使い、家族や自分の好みに合わせたみそ汁を作れるようになるには、どのようなことができればよいのだろう」	○みそ汁の味や材料の違いに目を向けられるように、みそやだしが異なる複数のみそ汁を試食する場を設定する。	◇食品の選び方や、みそ汁や米飯を調理する方法について疑問点や調べたい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③>
追究する	1	○学習計画を立てる。	○みそ汁や米飯を調理する方法を明確にするための活動の見通しをもてるように、みそ汁や米飯の大まかな調理の流れを提示する。	◇みそ汁や米飯を調理する方法を明確にする活動や条件について考え、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>
	1	○みそ汁の作り方、米飯の炊き方を調べる。	○みそ汁の作り方や米飯の炊き方の手順、材料や分量が理解できるように、資料を用意したり、だしの下準備やとり方、米の洗い方の演示をしたりする。	◇みそ汁と米飯の調理手順を正しく記述している。 <学習プリント①>
	1	○調べたみそ汁の作り方を基に、だしの有無や種類に着目してみそ汁の試しの調理をする。	○だしによる味の違いについて実感を伴って理解できるように、各グループの異なるだしのみそ汁を試飲した結果を整理する学習プリントを用意する。	◇だし入りとだしなし、異なるだしのみそ汁を比較しながら、だしによる味の違いについて、記述したり発言したりしている。 <学習プリント・発言①>
	1	○米が米飯になる様子を観察し、試食する。	○米が米飯になっていく様子について実感を伴って理解できるように、透明の鍋を用意する。	◇米飯を炊くための水加減や火加減について、記述したり発言したりしている。 <学習プリント・発言①>
	1	○安全面や衛生面に留意して、みそ汁と米飯の調理計画を立てる。	○調理計画を立てる際に、試しの調理の反省を生ず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、子どもたちが試して見つけたポイントを掲示する。	◇これまでの学習で見つけた、みそ汁と米飯の作り方のポイントを基に、調理計画を立てている。 <学習プリント②>
	1	○みそ汁の実の模擬購入をする。(本時)	○目的に合わせて購入するために必要な情報を収集・整理できるように、販売状態の異なる犬根・油揚げを複数用意する。	◇購入するために必要な情報を、収集・整理し、選んだ食品とその理由を記述したり、発言したりしている。 <学習プリント・発言②>
まとめる・広げる	1	○みそ汁と米飯の調理実習を行う。	○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項目を掲示する。	◇計画に沿って、安全面や衛生面に留意し、手順よくみそ汁や米飯を調理している。 <実習①>
	家庭	○実習の結果を基に、家族の好みを考えた家庭でのみそ汁と米飯づくりの実践計画を立てる。 ○実践計画に沿って、家庭でみそ汁と米飯を作る。 ○家庭での食品の購入、みそ汁と米飯作りの実践や感想を話し合う。	○家庭での実践計画を立てる際に、家族や自分の好みのみそやだし、実の組合せを考慮できるように、みそ汁についての調査結果を再提示する。 ○家族のために食品を購入してみそ汁や米飯を作れたことの喜びを味わい、調理する意欲をさらに高められるように、話し合う際の観点として「家庭で取り組んだことのよさ」を提示する。	◇家族や自分の好みを基に、だしや実を工夫したり、作り方のポイントを明らかにしたりして、家庭での調理計画を立てている。 <学習プリント②> ◇家庭で取り組んだことのよさを基に、日常生活の中でみそ汁や米飯を調理しようとする意欲を記述したり発言したりしている。 <学習プリント・発言③>