

家庭科学習指導案

令和4年5月31日(火) 第5校時 第6学年3組(6年3組教室)

【題材】 いためて おいしく! (B(2)ア(ア)(イ)(ウ)(エ))

考察	知識及び技能	思考力, 判断力, 表現力等	学びに向かう力, 人間性等
育成を目指す資質能力	<ul style="list-style-type: none"> 包丁やコンロの安全な取り扱い方や、生活を豊かにするための炒め方についての基礎的な知識と、それに係る技能 	<ul style="list-style-type: none"> 包丁やコンロの安全な取り扱い方や、生活を豊かにするための材料の炒め方についての問題を見だし、適切に解決する力 	<ul style="list-style-type: none"> 家族の一員としてよりよい生活の実現に向けて、材料の炒め方に感心をもち、家族との関わりを感じながら家庭や学校で見いだした炒め方を活用しようとする態度
子どもの実態	<ul style="list-style-type: none"> 5年「ゆでておいしく!」において、時間に応じて食感が変化するという、ゆで方についての知識と、それに係る技能を身に付けてきている。 火加減や加熱時間の違いで食感が変化することや油で炒めることで風味が増すことに気付いていない。 	<ul style="list-style-type: none"> 5年「ゆでておいしく!」において、材料に合わせた野菜のゆで方について問題を見だし、解決してきている。 様々な火加減や加熱時間に合った炒め方を比べ、そのよさを見いだしたことがないため、家族や自分の好みに合わせた炒め方に対する問題意識をもてていない。 	<ul style="list-style-type: none"> 学級で実践した、食感を残した野菜のゆで方を基に、家庭でゆで野菜サラダの調理をしたり、一緒に食べたりしてきた。その中で、自分が取り組んできたことのよさを自覚するとともに、家族とのつながりを深める喜びや楽しさを感じてきている。
価値	<ul style="list-style-type: none"> 火加減や加熱時間に焦点化して、炒め方を試し試食することにより、炒め方に合った材料の食感や風味の違いに着目し、材料や目的に合った炒め方を理解することができる。 	<ul style="list-style-type: none"> キャベツや人参を用いて、それぞれ炒め方を試すことにより、材料に応じた火の通り方の違いに着目でき、材料に合わせた炒め方を火加減や時間の条件を変えて繰り返し試すことができる。 	<ul style="list-style-type: none"> 自ら計画した野菜炒めの作り方を基に、家庭で調理したり、家族と一緒に食べたりすることにより、家族の思いや喜びに触れ、家族の一員として、調理することへの意欲をさらに高めることができる。
プログラミング教育の価値	<ul style="list-style-type: none"> 野菜炒めを食べてもらう、相手の年齢や好みによって、野菜の炒め方は異なる。そのため、題材を通して得た火加減や加熱時間に焦点化した野菜の炒め方を選択し、家族に喜んでもらえるように野菜炒めを考える過程で、子どもは、野菜炒めの作り方を「洗う」「切る」「火を付ける」などの動作に分解し、それらを並び替え、その手順の妥当性を話し合うこととなる。また、キャベツと人参を用いた野菜炒めの作り方を考える過程で、子どもは、火の通り方が異なる、キャベツと人参の炒め具合に着目して炒め具合を考えることとなり、後から入れる野菜は食感が残りやすいことや、料理を作る際にシミュレーションをする大切さといった一般性に気づき、好みに合った野菜炒めの効率的な作り方を見いだすことができる。これらのことから、子どもは、「一つ一つの動作の組合せを考えたり、それらの妥当性を考えたりすることにより、自分の意図する活動を実現できる」というプログラミング的思考を育むことができる。また、このような活動を行うことは、家族のために、よりよい調理の仕方を見いだすという本単元のねらいの達成とも重なる。 		
見方・考え方	<p>家族に食べてもらう(協力・協働の視点)ための野菜炒めを、相手の好みに合わせて美味しく、効率よく(健康・快適・安全の視点)で作ること。</p>		
今後の学習	<p>6年「マイみそ汁をつくろう」において、出汁のとり方や味噌の生かし方に着目し、試しの調理を繰り返す学習へと発展していく。</p>		

指導と評価の計画

目標	野菜をおいしく調理する炒め方が分かり、日常生活に生かそうとする。			
評価 規準	(①知・技) 材料や目的に応じた切り方や炒め方が分かり、包丁やこんろを安全に使い、材料や目的に応じた切り方や炒め方をすることができる。 (②思・判・表) 野菜をおいしく炒めるための火加減や動作の順序を考えたり、家族の好みを基にした材料の組合せや味付けを工夫したりしている。 (③主体的態度) 炒め方に関心を持ち、野菜をおいしく調理しようとしている。			
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)>※「記録に残す評価」
見 つ め る ・ つ か む	1	○野菜炒め作りに関わる疑問点や調べたいことを考え課題をつかむ。 課題 均等に火の通った歯ごたえのよい野菜炒めを作るには、どのように炒めるとよいのだろう	○均等に火の通った歯ごたえのよい状態や、そのために必要な野菜の炒め方に着目できるように、複数の野菜炒めを試食する機会を設定する。	◇均等に火の通った歯ごたえのよい野菜炒め作りに関わる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②>
	家庭	○家庭で、野菜炒めを作る際の材料や工夫についての調査をする。 ○包丁を使う練習を継続して行う。		
	1	○試しの調理計画を立てる。	○野菜を炒める火加減や加熱時間について確かめる方法を考えられるように、子どもたちが家庭で調査した内容を整理した表を提示する。	◇野菜を炒める火加減や時間について確かめる方法を記述したり、発言したりしている。 <学習プリント・発言②>
追 究 す る	1	○試しの調理Ⅰをする。	○火加減に応じた火の通り方の違いに気付けるように、時間をそろえた上で、火加減のみを変えて野菜を炒め、試食する機会を設定する。	◇均等に火が通るように、炒めるための火加減を自分なりに考えたことを、記述したり試したりしている。 <学習プリント・行動②>
	1	○試しの調理Ⅱをする。	○火加減をそろえた時の、加熱時間によるキャベツの火の通り方の違いに気付けるように、様々な時間による野菜の食感の違いを書き込めるフローチャートを用意する。	◇野菜は強火で短時間で炒めるとよ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①>
	1	○試しの調理Ⅲをする。	○人参がキャベツよりも火が通るまでに時間がかかることを理解できるように、人参をキャベツと同じ時間で調理をし、試食する機会を設定する。	◇キャベツと人参とで、火が通るまでの炒め時間が異なることを記述している。<学習プリント①>
	1	○家庭での「家族のためのオリジナル野菜炒め作り」の調理計画を立てる。(本時)	○家族の好みに合った野菜炒めの計画を時間や動作の順序に着目して考えられるように、時間軸が書かれたシートと加熱時間による野菜の食感が書かれたフローチャートを提示する。	◇家族の好みに合わせることで、加熱時間や動作の順序とを関係付けながら、手順のよさを発言している。 <発言②>
	2	○調理計画を基に野菜炒め作りをし、調理の様子や試食の感想を基に、調理計画を見直す。	○自分たちの調理計画のよさや改善点に気付けるように、互いの調理の様子を見合ったり、教え合ったりするペーパーを編制する。	◇家族の好みを基に、材料の組合せや味付けの工夫、野菜をおいしく炒めるためのポイントを明らかにした調理方法を計画に書き加えている。 <学習プリント②>
・ま 広 と げ め る	家庭	○家庭で「家族のためのオリジナル野菜炒め作り」をする。		
	1	○家庭での「家族のためのオリジナル野菜炒め作り」の感想を話し合う。	○家族のために野菜炒めを作れたことへの喜びを味わったり、炒める調理を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「家庭で取り組んだことのよさ」を提示する。	◇家庭で取り組んだことのよさを基に、日常生活の中で炒める調理をしようとする意欲を記述している。 <学習プリント③>

本時の学習（6／9時間目）

ねらい 加熱時間に応じたキャベツと人参の食感カードを選んだり、組み合わせたりして考えた、野菜炒めの調理の手順を話し合うことを通して、食べてもらう人の好みや状況に合わせた野菜炒めの計画を立てることができる。

評価項目 家族の好みに合わせることで、加熱時間や動作の順序とを関係付けながら、手順のよさを発言している。

<発言②>

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"> 火加減や加熱時間によって、野菜炒めの歯ごたえなどが違うことを確かめたよ。これを生かして、家族においしいって言ってもらいたいな。 野菜炒めに必要な動作や手順がはっきりしないと、家族の人が喜ぶ野菜炒めにならないな。どんな計画にしたらいいのだろう。(目的意識) 	<ul style="list-style-type: none"> 野菜炒めの計画を立てることへの必要感をもてるように、これまでの調理実習の成果と目的を問いかける。 野菜炒めが出来上がるまでに必要な動作や手順があることに気付けるように、野菜炒めの計画の例や動作のイラストを提示し、例示した計画の妥当性を問いかける。
<p>めあて：美味しく、手際よくできる野菜炒めの計画を立てよう</p>	
<p>2 野菜炒めの調理の手順を考え話し合う。</p> <ul style="list-style-type: none"> 弟に食べてもらいたいな。野菜が好きではないから、よく火を通ったものがいいと思うな。弱火の2分キャベツと4分人参にしようかな。 「キャベツを洗う」「キャベツを切る」や「人参を洗う」「人参を切る」といった手順がありそうだな。時間に沿って順番を考えてみよう。 4分人参の後に2分キャベツのカードの順番がいいと思うな。でも、人参が6分炒めることになってしまうよ。どうしたらいいのかな。 友達は、キャベツと人参を2つに分けて、並列にして順番を考えているな。確かにその方が効率がいいね。 人参は固いから、切るのにもう少し時間がかかるな。でも、キャベツより先に切っておけば、キャベツを切っている間に、人参を炒められそうだな。 矢印を書いてみると、実際の流れがよく分かるな。お皿を用意するタイミングをキャベツや人参を炒める前にしないと、目指す人参やキャベツの炒め時間よりも時間が伸びてしまって、作りたい野菜炒めが作れなくなってしまうな。お皿の用意は、炒める前にしておこう。 友達は人参は弱火、キャベツは強火にしたいから、一回お皿に取り出しているのか。それも納得だな。キャベツはさっと炒めたいから、後から炒めているんだね。でも、冷めたりしないか心配だな。次の時間の試しの調理でどうなるか確かめたいな。 キャベツと人参の炒め方で、取り組むことを細かくして、並び替えたなら、美味しい野菜炒め計画になったと思うよ。弟に喜んでもらう野菜炒めになりそうだな。(目的を達成した意識) 	<ul style="list-style-type: none"> 食べてもらう相手によって、火加減や加熱時間によるキャベツと人参の食感や風味についてのカードの中から、食べてもらう家族に合ったカードを選び、組み合わせる必要があることに気付けるように、食べてもらいたい相手と目指す野菜炒めを問いかける。 野菜炒めが出来上がるまでの動作の順序を具体化できるように、具体的な動作が書かれたカードをロイロノート上に配付し、時間軸に沿ってカードを操作する方法を紹介する。 食感を残したい野菜を後から入れる必要性に気付けるように、キャベツと人参の炒める時間とその順序を問いかける。 同じ時間に、複数の動作を行うことで、効率的な動作の順序になることに気付けるように、動作を一列でなく、並列に並べてよいことを伝える。 野菜炒めが出来上がるまでの動作を細分化し、目指す野菜炒めの具体的な動作を明らかにできるように、動作が書かれたカードを付け足したり、時間を調整したりしてもよいことを助言する。 動作が書かれたカードを並び替え、野菜炒めが出来上がるまでの動作の順序の改善点の有無を判断できるように、時間が重なっている動作の中から、実際に行う動作の順序を矢印でつなげるよう促す。 自他の野菜炒めの動作が書かれたカードの順序の相違点や共通点を見付けられるように、自分たちが考えた動作の順序をモニターに提示し、その理由を説明するよう促す。 自分の計画のよさを実感できるように、効率的な動作の順序や、時間配分の視点で計画を見直すよう促す。 次時の調理に進んで取り組めるように、食べてもらう人の気持ちになって野菜炒めに必要な動作やその順序を考えられた子どもを称賛する。
<p>3 本時の学習の振り返りをする。</p> <ul style="list-style-type: none"> 学んだキャベツや人参の炒め方を生かして、計画を立てられてよかったな。次は、実際に計画がうまくいくか調理したいな。楽しみだな。 	