

第6学年 家庭科学習指導案

日 時：平成14年10月18日(金)5校時

児 童：6年2組(男12名女12名計24名)

指導者：高橋 由美

場 所：教室

1 題材名 楽しい食事をくふうしよう

2 題材について

(1) 題材について

本題材は、今まで学習してきた日常の食事の基礎を基に、生活に生かすにはどうしたらいいか考え、実践する発展的題材である。

第5学年の調理では、材料の分量、洗い方、切り方、ゆで方などの調理の技能を学習するために単品を取り上げてきた。第6学年では、日常の食事を見直し、食品のはたらきの各グループからバランスよく食品を組み合わせることや、同じ食品でも調理法や食品の組み合わせによってバラエティーに富んだメニューができることに気づかせるようにする。さらに、1食分の食事作りを計画し実践することによって、作る楽しさや食べる楽しさを味わうことができるようにすることをねらいとしている。

生活に生かすために、基礎・基本をしっかり身につけさせ、その上にたって、自分の課題を持って、自ら進んで調べ、考え、工夫しながら実践していく態度を育てていきたい。

(2) 児童について

1学期には、自分の生活をふりかえるとともに朝食の必要性について考え、朝食作りの計画・実習を行った。児童の実態は、なかなか起きられないためにゆっくり朝食をとる時間がなかったり、パンのみの食事であったり、ごはんのみそ汁の和食形態の食事をしっかり食べていたり等、家庭によって違いがある。家庭環境の大きな変化とともに、家庭・家族の考えも個性化してきていると考えられる。

児童は、家庭科の学習の中でも、何かを自分で作るということがいちばんの楽しみのようなものである。しかし、家庭での実践がまだあまり積極的に行われていないので、できるだけ家庭生活との関連に配慮して、実践的な学習が充実するような工夫をしていきたいと考えている。

コンピュータは、調べ学習や学習のまとめとして使うことが多い。自分の課題をインターネットで検索して調べたり、ホームページや新聞作りをして学習をまとめたりしている。意欲的に取り組んでいるが、内容的にも難しくなってきたので、操作能力は個人差が広がってきている。

(3) 指導にあたって

日常の食事に関心を持ち、調和のよい食事のとり方がわかるようにするとともに、朝食など1食分の食事としてとらえることや、家族との楽しい食事をイメージさせながら、1食分の簡単な調理ができるようにする。じゃがいもと肉や魚の加工食品を使った簡単なおかずをグループ毎に考えさせて実習を行った後、それぞれのグループのおかずの作り方を紹介する活動を取り入れる。発表では、相手にわかりやすいように発表の仕方を工夫させ、発表を聞き合いながら栄養のバランスや調理の仕方や作業の分担の工夫についてお互いのよいところを見つけ合うようにさせたい。紹介し合ったレシピを家庭での実践に役立てていくように声かけをし、次の活動につなげていきたい。

(4) 題材におけるコンピュータ活用

本題材では、食事の栄養バランスについてシミュレーションソフトを使って考える。また、コンピュータをまとめ・伝達の道具として活用する。調理の仕方をデジタルカメラやビデオで撮影したものを、パワーポイントなどを使って相手に分かりやすいように工夫してまとめさせる。発表をより楽しくより高めるためのきっかけになるようにしていくために、使い方については子どもたちの実態に合わせるように配慮したい。また、それぞれのレシピについてパーソナル編集長で簡単なレシピカードを作らせ、その中から自分が作ってみたいものを家庭に持ち帰り、実践に役立たせるようにしていく。

3 題材の目標

(関心・意欲・態度)

- ・日常の食生活や食品に関心をもち、健康や成長を考えて家族のために進んで実践しようとする態度を育てる。

(創意工夫)

- ・調理計画や実習を通して、地域でとれる食材や身近な食品を使った調理の工夫をすることができるようにする。

(生活の技能)

- ・必要な材料や用具を自分で準備し、調理計画に基づいて手順よく食事を整えることができるようにする。

(知識・理解)

- ・楽しく調和のよい食事のとり方がわかるようにする。

4 学習計画(15時間)

学 習 内 容	時 間	コンピュータ及び周辺機器の使い方
毎日の食事を見直そう	1時間	
毎日の食事作りについて考えよう ・よりよい食事作りのための情報収集について考える。 ・よりよい食事作りのための工夫について考える。	2時間 1 1	
1食分の食事について考えよう ・食事の栄養バランスについて考える。 ・1食分の食事の計画作りについて考える。	2時間 1 1	コンピュータ (シミュレーションの道具)
調理の計画を立てよう ・調理実習計画を立てる。 ・調理実習をする。 ・まとめと発表の準備をする。 ・グループ毎の発表する。	9時間 2 4 2 1(本時)	デジタルカメラ・ビデオ コンピュータ(まとめの道具) コンピュータ・プロジェクター (伝達の道具)
家族と楽しい食事をしよう	1時間	

5 本時の指導

(1) 目標

(関心・意欲・態度)

- ・意欲的に自分たちのメニューを紹介しようとする。

(創意工夫)

- ・料理の特徴が分かるように工夫して表現することができる。

(知識・理解)

- ・材料や目的に応じた調理の仕方がわかる。

(2) コンピュータ活用の視点

自分たちの食事作りの様子や工夫などについてまとめたものを友達と交流することにより、目的に応じた調理の仕方を理解し、家庭での実践への意欲付けにつながるのではないかと。

○<使用者> 児童 <場面> 展開 伝達の道具として

○使用ソフト パワーポイント パーソナル編集長

○周辺機器 プロジェクター ビデオ

(3) 展開

◎主発問

●指示

◇支援

☆評価

段階	学 習 活 動	主発問と指示・予想される反応	支援と評価の工夫
つかむ 3分	1 学習内容をつかむ。 2 学習課題をつかむ。	◎今日は、グループ毎にまとめた「おすすめメニュー」を紹介し合ひましょう。 おすすめメニューを紹介し合おう。	◇調理実習のときの様子を簡単にふり返る。 ◇紙板書で確認する。
見通す 3分	3 発表の仕方・聞き方を確認する。	◎発表するとき、聞くときはどんなことに気をつければいいですか。 ・料理の特徴がわかるように話す。 ・どんな工夫をしているか気をつけて聞く。	◇チェック項目を提示し、それについて注意して聞くようにさせる。 ◇発表の仕方はポイントをおさえて発表できるように事前に準備しておく。
ふかめる 34分	4 発表する	●「おすすめメニュー」の工夫しているところをたくさん見つけられるように聞きましょう。 ・ビデオによる発表 ・模造紙にまとめたもの ・フリップにまとめたもの ・パワーポイント ◎それぞれのグループの発表を聞いて、メニューや発表の仕方でもよかった点は、どんなところですか。 ・栄養のバランスがとれている。 ・盛り付けがきれいにできていた。 ・簡単に早く作れるところがいい。 ・作り方がわかりやすくまとめたあった。 ・コンピュータを使うとわかりやすく発表できる。	◇コンピュータ活用 (伝達の道具) ◇感想などはメモをとっておくようにさせる。 ◇質問を受けたらフィードバックしながら詳しく説明するようにさせていく。 ☆意欲的に自分たちのメニューを紹介しようとしているか。(観察) ☆料理の特徴がわかるように工夫して発表しているか。(発表) ◇栄養のバランスについては、食品の3つのグループに分けて考えさせるようにする。 ◇最後に講評をし、発表のポイントを整理する。
まとめる 5分	5 学習のまとめをする	●今日の学習をふり返ってみましょう。 ・学習をふり返って感想をカードに書く。 おすすめメニューを作ってみたい。 ・自己評価をする。 詳しく説明することができた。	◇ふり返りカードに記入させる。 ☆調理の仕方や工夫がわかったか。(観察・カード) ◇作りたいレシピを持ち帰り、実践するよう声かけをする。

(4) 評価

(関心・意欲・態度)

- ・意欲的に自分たちのメニューを紹介することができたか。(発表・観察)

(創意工夫)

- ・料理の特徴がわかるように工夫して表現することができたか。(発表)

(知識・理解)

- ・材料や目的に応じた調理の仕方がわかったか。(発表・ふり返りカード)

6 板書計画

