

第5学年 家庭科学習指導案

指導者 柏木路子

I 題材名 家族におすすめわたしの料理 -野菜サラダを作ろう-

II 単元の指導構想

1 5・6年指導目標及び題材を構成している内容

○ 指導目標

- | | |
|-----|--|
| (1) | 衣食住や家族の生活などに関する実践的・体験的な活動を通して、自分の成長を自覚するとともに、家庭生活への関心を高め、その大切さに気付くようにする。 |
| (2) | 日常生活に必要な基礎的・基本的な知識及び技能を身に付け、身近な生活に活用できるようにする。 |
| (3) | 自分と家族などのかかわりを考えて実践する喜びを味わい、家庭生活をよりよくしようとする実践的な態度を育てる。 |

○ 題材を構成している内容

本題材にかかわる内容を以下の通りとする。

A 家庭生活と家族	(3) 家族や近隣の人々とのかかわり	ア 家族との触れ合いや団らん
B 日常の食事と調理の基礎	(1) 食事の役割 (3) 調理の基礎	イ 楽しく食事をするための工夫 ア 調理への関心と調理計画 イ 材料の洗い方、切り方、味の付け方 ウ ゆでたり、いためたりする調理 オ 用具や食器の安全で衛生的な取扱い、こんろの安全な取扱い

2 題材について

本題材は、食物や食生活に関心をもち、簡単な調理を通して、調理に必要な食品や用具の安全で衛生的な取り扱い方や調理操作等の基本的な技能を身に付けながら、日常生活で活用できるようにすることをねらいとしている。

初歩的な調理として、身近にある野菜や卵を使って「野菜サラダ作り」を通して、調理にかかわる基礎的・基本的な技能を習得させるとともに、実習を通して作る楽しさを味わわせたり、家族のために作ろうとする主体的な態度を育てたりして行きたい。

また、家庭で調べてきたことをもとに交流させ、家庭での営み方をとらえたり、自分の食生活についてとらえ直したりすることができるようにしていきたい。

3 子どもについて

子どもたちは、5年生になり、初めて学ぶ家庭科の学習に大変興味をもっている。特に調理の学習に興味をもっている子どもが多くみられる。家庭での調理を経験したことがある子どもは多いが、一品をはじめから最後まで作ったことのある子どもは少なく、一人で最後まで作れるようになりたいとの願いをもっている。

また、あまりにも身近であるために自分の家庭生活の営みのよさに気付いていなかったり、自分の家庭生活をよりよくできるということに気付いていなかったりしている。

そこで、野菜サラダ作りを通して自分の家庭生活に目を向けさせながら学習を進めていくようにする必要がある。

4 復興教育（3つの教育的価値）との関連

(1) 生命や心について【いきる】

「④【夢や希望の大切さ】」とのかかわり

家族のためにどんな野菜サラダを作ろうかと考え、そのために自分に必要な技能を身に付けようと考えている。

「⑤【やりぬく強さ】」とのかかわり

自分の作りたい野菜サラダに向けて自分に必要な技能について認識し、技能の習得に向けて根気強く取り組むことの大切さに気付いている。

「⑧【家族のきずな】」とのかかわり

家族のために作る野菜サラダ作りを通して、家族の一員として役立つことの喜びを実感する。

(2) 人や地域について【かかわる】

「⑨【仲間や地域の人々とのつながり】」とのかかわり

野菜サラダ作りのために必要な知識を友達とのかかわりを通して共有し合うことで、仲間と助け合って課題を解決していくことの楽しさを感じている。

Ⅲ 題材の指導計画

1 目標

- 野菜の食べ方や調理に関心を持ち、進んで調理をしている。
【家庭生活への関心・意欲・態度】
- 調理に応じて材料の組み合わせや切り方、調理法、味の付け方などを考え、自分なりに工夫して野菜サラダの調理実習計画を立てている。
【生活を創意工夫する能力】
- 安全や衛生に気を付け、調理用具を適切に使って、野菜サラダの調理をすることができる。
【家庭生活についての技能】
- 調理に必要な調理器具や用具の安全な扱い方、野菜の特徴を生かした食べ方や調理の仕方を理解している。
【家庭生活についての知識・理解】

2 評価規準

家庭への関心・意欲・態度	生活を創意工夫する能力	家庭生活についての技能	家庭生活についての知識・理解
野菜の食べ方や調理の仕方に関心を持ち、進んで調理に取り組んでいる。	調理に応じて材料の組み合わせや切り方、調理法、味の付け方などを考え、自分なりに工夫して、野菜サラダの調理実習を計画している。	安全や衛生に気を付け、調理用具を適切に使って、野菜サラダを調理している。	調理に必要な調理器具や調理用具の安全な扱い方、野菜の特徴を生かした食べ方や調理の仕方を理解している。

3 指導計画（全10時間）

時	おもな学習活動	題材を構成している内容	◆自分の考えを見つめ直すポイント	指導上の留意点と評価規準
第1時	○ 調理に使用する用具や用途、身支度の仕方について調べる。	A (3) ア B (3) ア	◆ 家族が調理をするときに心がけていることについてインタビューしたことを交流合って自分のサラダづくりへの思いをもつことができるようにする。	<ul style="list-style-type: none"> 調理をするときに心がけることや調理している家族の思いに気付くことができるようにする。 【関】 調理に使用する用具や用途、安全や衛生を考えた身支度の仕方について関心をもって調べている。
第2時	○ 野菜サラダのイメージをふくらませ、作るために身に付けたいことについて考える。	B (1) イ	◆ 野菜サラダを作るために必要な事柄についてのそれぞれの考えを出し合って、野菜サラダ完成までの見通しをもつことができるようにする。	<ul style="list-style-type: none"> 野菜サラダについてのイメージや思いをふくらませ、家族のために作る野菜サラダ作りへの意欲を高めさせる。 【関】 野菜を用いた簡単な調理に関心を持ち、野菜サラダを作るための学習課題について進んで考えている。
第3時（本時）	○ 包丁の使い方について知り、きゅうりの試し切りをする。	B (3) イ	◆ 包丁の使い方についての気付きを共有し合いながら、解決したい課題を意識しながらきゅうりを切ることができるようにする。	<ul style="list-style-type: none"> 包丁の持ち運び方など、扱う際の注意事項についてしっかりとおさえる。 【技】 包丁を安全に使って、きゅうりを切ることができる。
第4時	○ 計量の仕方を知り、ドレッシングを作る。	B (3) イ	◆ 材料と分量に適した計量器を選び、正しく計量することができるようにするための気付きを共有し合いながら取り組むことができるようにする。	<ul style="list-style-type: none"> 正しく計量することで、作りたい味を再現したり調えたりすることができることをおさえる。 【技】 材料を正しく計量し、ドレッシングを作ることができる。
第5時	○ ガスコンロの安全な取扱い方について知り、お湯を沸かす。	B (3) オ	◆ ガスを使う際に家庭で気を付けていることを出し合い、挑戦する。また、沸騰の状態について既習の理科の学習と関連させながら、とらえられるようにする。	<ul style="list-style-type: none"> ガスコンロを使う際の手順や注意についてしっかりとおさえる。 【知】 ガスコンロの安全な使い方や沸騰の状態について理解している。
第6・7時	○ 野菜やゆで卵のゆで方を知り、ゆでてみる。	B (3) イ	◆ ゆでる時間によって、歯ごたえ、色、かさなどに違いが生じることを体験を通して実感し、気付きを伝え合って共有できるようにする。	<ul style="list-style-type: none"> 野菜によってゆでるタイミングが異なることをとらえさせる。 【知】 ゆでることのよさやゆでるものに応じたゆで方の違いについて理解することができる。
第8時	○ 野菜サラダ作りの計画を立てる。	B (3) ア	◆ 家族の嗜好や自分の家での工夫に気付かせるための家族への聞いたことを伝え合って、友達の情報をもとに自分の考えや思いを深めることができるようにする。	<ul style="list-style-type: none"> 児童の技能と作りたいものがかけ離れないようにアドバイスをする。 【創】 食品に応じたゆで方を考えたり、自分なりに工夫したりしながら、家族のための野菜サラダ作りの計画を立てている。

第9・10時	○ 野菜サラダの調理実習を行う。	B (3) ア イ ウ オ	◆ これまでの試行活動の結果から学んだよりよくするための方法(効率性, 安全性, 衛生面, 味わい等)を見つめ直し, めあてをもちながら取り組むことができるようにする。	・ 友達の野菜サラダを見合い, よさを伝え合うことで家族への野菜サラダ作りへの自信をもつことができるようにする。 【技】 ガスこんろや調理用具, 材料を安全, 衛生に扱い, 野菜サラダを作ることができる。
--------	------------------	------------------------	--	---

IV 本時の指導構想

◆目指す子ども像

よりよい家庭生活をめざして探究する子ども

野菜サラダに入れるきゅうりを切ることを通して, 安全な包丁の扱い方と野菜サラダに合った切り方を追究する子ども

◆目指す授業像

包丁を使って野菜を切ることにについて試行活動を行った結果をもとに気付いたことを共有し合うことにより, 野菜サラダ作りに必要な切り方の技能を身に付けていく授業

試行活動

試行活動の目的と, 活動の際にとらえる観点をもち, 活動できるようにする。

< 気付きの整理 >

- ・ 包丁の持ち方, 野菜のおさえ方, 包丁の動かし方を安全で上手に切るための共通の観点として, 試行活動を行う。
- ・ 試行活動の結果, 上手くできたところ, できなかったところについて自覚し, 気付いたことを整理する時間を保障する。

< 追究結果の共有 >

- ・ 個々の気付きを交流し合い, 上手に切るためのコツや上手くいかなかった原因について探ることができるようにする。

< 見つめ直し >

- ・ 包丁の持ち方, 野菜のおさえ方, 包丁の動かし方の観点から自分の切り方について見つめ直す。
- ・ できるようになったこと, 改善点について自覚し, 野菜をもっと上手に切ることができるようになりたいという思いを高めることができるようにする。

V 本時の指導計画

1 目標

包丁の安全な扱い方が分かり、野菜を切ることができる。

2 評価規準

包丁の持ち方、野菜のおさえ方、包丁の動かし方に気を付けながら、包丁を安全に使って、きゅうりを切ることができる。

3 展開

過程	学習活動	時間	研究にかかわる手立てや支援	資料と評価 (◇)
課題をもつ	1 前時までの学習を振り返り、本時の課題を確認する。	3	<ul style="list-style-type: none"> 前時までの学習内容を想起させ、本時の課題につなげるようにする。 	
	きゅうりを上手に切ることができるようになろう。			
見通す	2 野菜の切り方を知り、解決の見通しをもつ。	5	<ul style="list-style-type: none"> きゅうりを切る手順を確認するとともに、包丁を用いて野菜を切る際のことについて調べてきたことをもとに包丁の持ち方、野菜の押さえ方、包丁の動かし方の観点から交流し合い、解決への見通しをもつ。 	<ul style="list-style-type: none"> 切り方の手順を示した資料。
深める	3 包丁の安全な使い方を知る。	5	<ul style="list-style-type: none"> 包丁の持ち方、野菜のおさえ方、包丁の動かし方について絵や師範を見ながらとらえさせる。 	<ul style="list-style-type: none"> 包丁の持ち方や立ち方をしめた資料
	4 試行活動を行う。	11	<ul style="list-style-type: none"> 見通しで立てたポイントを意識して、ペアで見合いながら、試し切りを行えるようにする。 <p>手立て1 <気づきの整理></p> <ul style="list-style-type: none"> 包丁の持ち方、野菜のおさえ方、包丁の動かし方について試し切りの自己評価をさせる。 	<p>◇評価【技能】</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> ○安全な包丁の持ち方、野菜のおさえ方、動かし方で野菜を切っている。 ◎安全な包丁の持ち方、野菜のおさえ方、動かし方で野菜サラダに合うように野菜を切っている。 </div>
	5 試行活動の結果を交流し合う。	8	<ul style="list-style-type: none"> ペアで確認し合ったり、アドバイスをし合ったりできるようにさせ、安全な包丁の扱い方が身に付くようにする。 	
	6 試行活動を行う。	6	<p>手立て2 <追究結果の共有></p> <ul style="list-style-type: none"> 気づきを発表し合い、上手に切るためのコツについてアドバイスし合い、それぞれの課題について共有できるようにする。 <ul style="list-style-type: none"> 共有したコツについてさらに試してみることで、自分たちの考えのよさを実感できるようにする。 	
まとめる	7 本時の学習を振り返る。	5	<p>手立て3 <見つめ直し></p> <ul style="list-style-type: none"> 包丁の持ち方、野菜の押さえ方、包丁の動かし方の観点から自分のきゅうりの切り方について見つめ直し、切り方についてさらに高めていきたいという意欲をもつことができるようにする。 	
	8 次時の活動への見通しもつ。	2	<ul style="list-style-type: none"> 次時は「ドレッシングを作る」学習をすることを知らせ、見通しをもつ。 	