

第6学年 家庭科学習指導案

日 時 平成27年10月29日(木) 公開授業Ⅰ
児 童 6年2組 男子20名 女子18名 計38名
指導者 下島野 公子

1 題材名 くふうしよう たのしい食事

2 題材について

(1) 題材について

本題材は、小学校学習指導要領「B 日常の食事と調理の基礎」の「(1) 食事の役割」、「(2) 栄養を考えた食事」、「(3) 調理の基礎」と「D 身近な消費生活と環境」の「(1) 物や金銭の使い方と買い物」を受け設定したものである。

主に「1食分の献立作り」「おかず作り」「楽しく食事をする工夫」の3つの内容を取り扱っていく学習である。「1食分の献立作り」では、普段の食生活を振り返り、望ましい食生活を送ろうとする中から、食事づくりの視点に気付き、考えられるようにしていく。「おかず作り」では、これまでの調理技術をいかして調理実習し、家庭での実践を図る。また、実習材料としてじゃがいもを取り上げ、身近な食品の選び方について考え取り組む。「楽しく食事をする工夫」では、食事には家族とのふれ合いを深める働きがあることが分かり、楽しく食事をしようとする態度を育てる。

自分の生活を見直したり、体験的な学習活動を通して生活に必要な知識及び技能を身に付けたりすることは、家族の一員であることを自覚し、実践的な態度を育てるために重要な学習である。

この学習は、中学校の「B 食生活と自立」の「(1) 中学生の食生活と栄養」、「(2) 日常食の献立と食品の選び方」、「(3) 日常食の調理と地域の食文化」と「D 身近な消費生活と環境」の「(1) 家庭生活と消費」に発展していく。

(2) 児童について

児童はこれまで、5年生の「はじめてみようクッキング」の学習では、ゆで野菜のサラダ作りに取り組み、「元気な毎日と食べ物」では、五大栄養素の働きやバランスのよい食事について学習してきた。さらに、6年生1学期「くふうしよう 朝の生活」では、フライパンを使っていたため調理に取り組んでいる。児童はこれまでの学習から、バランスのよい食事をする事の大切さを実感し、調理の基本的な技能を少しずつ身に付けている。

しかし、調理の学習に興味をもっている児童は多いが、日常的に家庭で調理を行っている児童は少ない。また、栄養について深く考えず、家族が用意した食事を好き嫌いに応じてとっている傾向も見られる。

これらのことから、児童の生活経験や実態に配慮しながら学習を進めていくことと、家庭生活での実践につなげていくことが必要と考えられる。

(3) 指導にあたって

題材全体の見通しをもたせるために、題材の導入において学習計画を確認し、目標を明確にして、学習に主体的に取り組めるようにする。

献立作りでは、食事調べを通して食事に関心をもたせ、おかず作りでは、家庭で調べてきたことをもとに計画を立てさせることで、児童が生活を見つめ、課題意識をもち、進んで学習に取り組むことができるようにしていく。また、これまでに学んだことを生かして、計画を立てたり、助言し合ったりする活動を大切にしていきたい。

題材の終末では、学んだことを振り返り、家庭での実践のための意欲を高めていきたい。

3 題材の目標

- 日常の食事の大切さに気付き、楽しく食事をしようとする。 【家庭生活への関心・意欲・態度】
- 材料や目的に応じた調理の仕方について考えたり、調理計画を自分なりに工夫したりしている。 【生活を創意工夫する能力】
- 身近な食品を用いて調理計画を立てて、簡単なおかずをつくることができる。 【生活の技能】
- 栄養のバランスを考え、1食分の献立を立てることができる。 【家庭生活についての知識・理解】

4 指導計画 (くふうしよう 楽しい食事：12時間扱い 本時7/12)

次	時間	学習活動
一	5	バランスのよい1食分の献立を考える。
二	6	身近な食品でおかずをつくる。(本時第2時)
三	1	家族と楽しく食事をする工夫を考える。

5 本時の指導について

(1) 目標

じゃがいもは種類により、調理上の性質や味に違いがあることを知り、材料や目的に合わせた調理について考えたり、調理計画を自分なりに工夫したりしている。

(2) 評価規準

観点	B おおむね満足できる	Bに到達させるための手立て
生活を創意工夫する能力	観察や食べ比べをもとに、じゃがいもの性質や味の違いがわかり、材料や目的に合わせた調理の工夫を考えている。	観察や食べ比べで感じたことを確かめたり、板書にまとめたじゃがいもの種類による特質を確かめさせたりし、調理を考えさせる。

(3) 指導の構想

身近なじゃがいもの特徴に違いがあることを知り、種類を選んで調理を考え、調理法の工夫に気付かせていきたい。学習したことが身に付くように、学習内容や大事な点を黒板に整理して示すようにし、それらの言葉を使って、学習のまとめを書かせるようにする。

(4) 展開

段階	学習活動	形態	○教師の働きかけと指導上の留意点 ●評価の観点(方法) ☆見通す・振り返る活動
導入 6分	1. じゃがいもには種類があることに気付く。	全	○数種類のじゃがいもを見せ、見た目の違いがあることに気付かせたり、見た目以外にも違いがあるのかを、考えさせたりし、関心をもたせる。
	2. 本時の課題を確認する。	全	
じゃがいものちがいを知り、ちがいに合わせた調理を考えよう。			
展開 33分	3. じゃがいもを使った料理は、どのように調理されているかを考える。	全	○前時の学習で、児童が発表したじゃがいもを使った料理をカードで示し、どのような調理の仕方があるかを考えさせる。
	4. 茹でた3種類のじゃがいもを比べ、違いを考える。 ・見た目 ・食感 ・味	グループ全	○あらかじめ茹でておいた3種類のじゃがいも(男爵、メイクイン、きたあかり)を示し、観察したり食べ比べさせたりすることで、違いを考えさせる。
	5. それぞれのじゃがいもの種類から、どのような調理に合うかを考える。	個人グループ	●【生活を創意工夫する能力】 じゃがいもの性質や味の違いがわかり、材料や目的に合わせて調理を考えることができる。(ワークシート)
終末 6分	6. 本時の学習の振り返りをする。	個	☆学習して分かったことや感想をまとめさせる。
	これまでは、じゃがいもはどれも同じだと思っていた。今日の学習で、じゃがいもには種類があり、いろいろちがいがあることがわかった。これからは、じゃがいもの種類を考えて調理をしたい。		
	7. 次時の学習内容をつかみ、家庭学習の取組を確認する。		○次時は「粉ふきいも」を作ることを確認し、課外学習として、じゃがいもを使った調理に挑戦してくることを知らせる。