

第5学年 家庭科学習指導案

盛岡市立仁王小学校

指導者 糸坪 みゆき

題材名 家庭生活を見つめて - 家族におすすめ私の料理 -

題材について

本題材は、小学校学習指導要領「内容(4) 日常の食品に関心をもって、調和のよい食事のとり方が分かるようにする。」「内容(5) 日常よく使用される食品を用いて簡単な調理ができるようにする。」を受けて設定したものである。この学習では、野菜の食べ方やたまごの栄養についての学習を通して、食生活を見直したり、よりよくしようとしたりする態度を育てるとともに、調理や後片付けの仕方、安全な用具の使い方などを学習する。

食べることは人間が生きていく上で必要不可欠であり、生命・健康を維持したり、家族の団欒を生み出したりと、わたしたちの生活に大きく影響を及ぼすことである。しかし、現代の社会では、多忙さや便利さなどから、食べるという行為が軽視され、出来合いのもので簡単に済ませたり、朝食については全く食べていないという子どもがいたりすることも事実である。また、好きなものがいくらでも手に入る時代になり、栄養のバランスよりも好みで食品を選ぶことも多く見られる。これから体をつくる子どもたちにとって、栄養をバランスよく摂ることの大切さを知ることが必要である。また、自分が食べるものを作ることのできる技能を身につけることは生活の自立という点からも大変重要なことである。そこで、各家庭の食生活のよさに気付かせながらも、さらによりよい生活につながるように「健康で楽しい食生活」という視点に立ち、野菜の調理の仕方や用具の使い方を身につけさせ、進んで家庭生活のかかわりについて実践していこうとする態度を育成していきたい。

指導にあたっては、子どもたちの食への興味・関心・意欲を高めながら、それぞれの家庭のよさや生活課題に気付かせることができるように家庭生活を見つめることのできる題材の構成を工夫する。そして、それぞれの生活課題の解決に向けてどんな方法があるのか、どんな工夫ができるかを話し合う。よりよい食生活のための条件について実践的体験的活動を行うことにより、栄養のバランスについての理解を深めさせていく。体験や実験では、調理したり、よい例悪い例を比較実験したりなどしながらも日常生活に生きるような体感のさせ方についても考えさせていきたい。また、家庭科の学習が始まって間もない5年生のこの時期であるため、調理実習の基礎的・基本的な態度、準備や後片付けなどについても丁寧に扱っていきたい。このような学習を通して、生活課題を解決しようとする実践意欲や解決する技能を身に付けさせるとともに、家庭生活への関心を高めていきたい。

題材の目標

- 1 野菜の食べ方やたまごの栄養についての学習を通して、食生活を見直し、よりよくしていこうとする態度を育てる。
[家庭生活への関心意欲態度]
- 2 調理の基礎的な技能や野菜の食べ方やたまごの栄養について学んだことを生活に生かすことができる。
[創意・工夫]
- 3 調理用具を適切に使って、調理することができる。
[生活の技能]
- 4 野菜の調理の仕方やたまごの栄養について知り、その特徴を生かした食べ方や調理の仕方が分かる。
[家庭生活への知識理解]

指導計画と評価規準（8時間）

- 事前
- ・ アンケート調査（児童の生活経験や意識について実態把握）
 - ・ 家庭での調査活動に向けての投げかけ

<p>家庭での調査活動 <調査する内容></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 家庭では野菜をどのように調理して食べているかや、調理の際、気をつけていること ・ 野菜サラダによく使う野菜は何か。その理由は何か。

家庭への依頼

学習の趣旨を伝え、子どもたちが家庭実践や調査活動が行えるよう協力を呼びかける。

（実践の場の提供、感想を述べることなど）

	学習内容	評価規準	未達成の場合の手立て
第1時	<p>「こんなサラダを作りたいな」</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 野菜サラダを作るために必要なこと、知りたいことを話し合い、どんな野菜サラダを作りたいかという課題のもと学習計画を立てる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 自分の生活を見つめ、調理に関心を持ち、調理の学習を進める計画を立てることができる。 <p>[関心・意欲・態度・創意・工夫]</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 野菜や野菜サラダを実際に見せたり、試食したりさせることによりイメージをふくらませる。

家庭での調査活動 <調査する内容例>

- ・ 野菜サラダの材料の選び方、野菜にあった切り方とおうちの人の工夫
- ・ 味付けの工夫など授業の中で出てきた内容について調査する

	学習内容	評価規準	未達成の場合の手立て
第2時	<p>「包丁の使い方やいろんな切り方を身に付けよう」</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 野菜のいろいろな切り方を知り、包丁の使い方を身に付ける。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 調理に関心を持ち、食品や用具、器具の安全で衛生的な扱い方がわかる。 <p>[関心・意欲・態度・知識・理解・技能]</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 包丁の練習用の教材を用意し、何度も繰り返し練習させることにより、きり方のコツを身に付けさせる。

家庭実践 <実践する内容例> 包丁を使って野菜を切り、家族から感想を述べてもらう。

	学習内容	評価規準	未達成の場合の手立て
第3時	<p>「計量用具を使って、おいしいドレッシングを上手につくろう。」</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 家庭で使われるドレッシングのよさについて交流する。 ・ 計量スプーンの使い方、計り方を調べる。 ・ 好みのドレッシングを作る。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 調理に関心を持ち、食品や用具、器具の安全で衛生的な扱い方がわかり、調理をすることができる。 <p>[関心・意欲・態度・知識・理解・技能]</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 教師の作ったドレッシングや、市販のドレッシングを試食したり、友達とペアで活動を行ったりさせることにより、技能を高める。

家庭実践 <実践する内容例> ドレッシングを作り，家族から感想を述べてもらう。

	学習内容	評価規準	未達成の場合の手立て
第4時	<p>「ガスコンロの安全で正しい扱いができるようになるう」</p> <ul style="list-style-type: none"> 野菜サラダを作る時，ゆでることが必要な野菜があることを確かめる。 ガスコンロの正しい使いかたを調べ，点火，消火を実際に水を入れて沸かす実験をする。 	<p>・調理に関心をもち，食品や用具，器具の安全で衛生的な扱い方がわかる。</p> <p>[関心・意欲・態度・知識・理解・技能]</p>	<p>・友達と互いの学習の様子を見合いながら進めることにより，課題点に気づかせたり，何度も繰り返し練習したりさせることにより定着を図る。</p>
第5時	<p>「上手にかたゆでたまごを作ろう」</p> <ul style="list-style-type: none"> 失敗例をもとに，上手なゆでたまごの作り方について調べる。 ゆでたまごを実際に作り，盛り付けし，成功経験，失敗経験をもとに，家庭での実践に向けて意欲を高める。 	<p>・調理に関心をもち，食品や用具，器具の安全で衛生的な扱い方がわかり，調理をすることができる。</p> <p>[関心・意欲・態度・知識・理解・技能]</p>	<p>・失敗経験は，課題を確認し，家庭実践を行なう中で課題点を克服できるようにさせる。</p>

家庭実践 <実践する内容> 家庭にあるコンロを使ってゆでたまごを作り，おうちの人に感想を述べてもらう。(安全のため，立ち合ってもらおう)

家庭での調査活動 <調査する内容例> おうちの人にはどんな手順で野菜サラダを作っているか，味付けの工夫や願いについて。

	学習内容	評価規準	未達成の場合の手立て
第6時 本時	<p>「野菜サラダの実習計画を立てよう」</p> <ul style="list-style-type: none"> 家族に食べさせたいオリジナルサラダについて考え，計画を立てる。 調理実習に向けて，調べていきたいことや実践していきたいことを確かめる。 	<p>・自分の生活を見つめ，調理に関心を持ち 家族に食べさせたい野菜サラダを作る計画を立てることができる。</p> <p>[関心・意欲・態度・創意・工夫]</p>	<p>・実物や，友達の発言，教師の助言から具体的なイメージをもたせることで計画を立てることができるようになるようにさせる。</p>
第7時 8時	<p>「おいしい野菜サラダを作ろう」(2時間)</p> <ul style="list-style-type: none"> 計画，手順に沿って実習する。 家庭での実践計画を立てる。 	<p>・自分の立てた計画に沿って 身に付けた技能を生かして調理をすることができる。</p> <p>[関心・意欲・態度・技能]</p>	<p>・切り方や味付けについてこれまでの学習の足跡の掲示をふりかえらせたり，活動を補助したりする。</p>

家庭実践 <実践する内容> 家族に野菜サラダを作り，感想を述べてもらう。

課外 実践交流 家庭での実践を交流しあう。

本時の指導

1 教材と子ども

本題材にかかわる事前調査（5月11日 実施）により次のような結果が得られた。

自分の家庭の食生活でもっとよくしたいと考えていることはありますか。

ある 13人（バランスよく食べる，残さず食べる，決まった時間に食べる）

ない 25人

食事の準備にかかわってできるようになりたいと思うことはありますか。

ある 29人（一人で料理ができるようになりたい，包丁を使えるようになりたい）

ない 9人

家で料理をしたことがありますか。

はい 36人 いいえ 2人

<料理の種類> オムレツ いためご飯 オムライス 炊飯 目玉焼き 味噌汁 カレー 餃子 お好み焼き 卵焼き

ホットケーキ シチュー

一人で料理をしたことがありますか。

ある 12人

ない 26人

<料理の種類>

目玉焼き 3人 卵焼き 3人 サラダ 2人 シチュー1人 野菜炒め1人 ホットケーキ1人
肉じゃが1人

野菜サラダを作ったことがありますか。

はい 21人 いいえ 16人

<サラダの種類>

ポテトサラダ トマトサラダ 水菜のサラダ りんごサラダ 春雨サラダ レタスサラダ

わかめときゅうりのサラダ キャベツのサラダ

野菜は好きですか。

はい 35人 いいえ 3人

2 指導にあたって

子どもたちは，本題材の第1時で家族に食べさせたい野菜サラダについて考え，そのために必要な知識を学び技能を身につけてきた。また，野菜サラダを上手に作るために，自分で課題を見つけ，家庭で調査活動を行ったり，実践を行ったりしてきている。

そこで，本時はこれまで身につけてきた知識や技能を生かしながら家族に食べさせたい野菜サラダを一人で作る計画を立てる。

指導にあたっては，第1時で考えた野菜サラダについて，早く作りたいという意欲を高めるため，児童の計画

した野菜サラダを家庭で作ってもらい、それを提示することで具体的なイメージをもたせ、おいしく見た目も美しく作ることにする思いをふくらませたい。

次に、実際に調理をする際に必要になってくる手順を確認するため、特に材料に合った洗い方・切り方について取り上げていく。子どもたちが、これまでの学習をふりかえりながら計画に生かしていくことができるように環境構成を工夫する。

まとめる・生かす段階では、自分の野菜サラダの計画を交流することで、調理実習に対する興味・関心を高めたい。ここでの興味・関心は次時での活動意欲につながるものであり、その活動を充実させることが、家庭での実践意欲につながるものとする。

最後に 友達同士の交流後、友達の計画のよさに学びながら自分の計画について見直しを行うようにさせたい。そして、実際に一人で調理をする際に、まだよくわからないことやできないことがあることに気づかせ、家庭での調査活動や実践の必要感を高めたい。

3 ねらい

- ・家族に食べさせたい野菜サラダの調理計画を立てることができる。

4 展開

選	学習活動と学習内容	時間	指導上の留意点および支援と評価(研究にかかわる視点)	資料 評価
課題をもつ見通す	1 これまで調べてきたことや実践してきたことをもとに野菜サラダを作るとき大切にしたいことを確かめる。	10	<ul style="list-style-type: none"> ・ 児童の計画した野菜サラダを家庭で作ってもらい、それを提示することにより実習への意欲を高める。 ・ 誰に食べさせたいか話し合うことにより、活動の目的意識を高め実践意欲の向上を目指す。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ サラダ実物 ・ ビデオカメラ ・ 大型テレビ
	2 本時の学習課題をつかむ。			
深める	家族に食べさせたい わたしのオリジナル野菜サラダの調理計画を立てよう！			
	3 計画のポイントを確かめる。	20	<ul style="list-style-type: none"> ・ これまでの学習や家庭での調査活動、実践をもとに、野菜サラダ作りで大切にしたい内容について取り上げる。 ・ 調理の手順を確認しながら、計画に生かすことのできる内容について基礎・基本となるものを取り上げる。 (分量、洗い方、切り方など) ・ 野菜の実物を提示することにより洗い方や切り方のイメージが持てるようにする。 ・ 味付け、盛り付け、切り方などには、これまでの 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 計画表 ・ 野菜、ドレッシングの実物 ・ 環境構成
	3 野菜サラダ作りの			

	計画を立てる。 ・誰のために ・材料は何を ・使用する用具 ・分量は ・作り方 ・盛り付け方 ・ドレッシングの調味料 など		学習掲示で確かめられるようにする。 ・始めに手順について確認させ、自分の考えた野菜サラダを調理するために必要な知識や技能についてとらえさせる。そして、具体的な中身についても考えることができるようにさせる。 <例> ・洗い方(レタスの洗い方はどうすればよいか) ・切り方(トマトはどのような形に切ったらよいか)	
まとめる生かす	4 計画を交流する。	10	・計画を交流することにより、実践意欲を高める。 ・友達の発表した計画について参考にしたい点や感想、アドバイスなどを述べさせることにより、さらによりよいものを作ろうとする意欲を高めていきたい。	ビデオカメラ 大型テレビ
	5 活動をふりかえり次の活動へ見通しをもつ。	5	・本時の活動をふりかえらせ、自分の調理実習計画を見直すことにより、初めてやることについては、赤で印を付けさせ、実習に向けての自分の課題を明らかにさせる。そして、さらに家庭で調べてくるとや実践することについて必要感をもたせる。	

評価規準

評価規準	十分満足 (A)	おおむね満足 (B)	努力を要する児童への支援	評価方法
家族に食べさせた野菜サラダを考え、実習の計画を立てることができる。[創意・工夫]	<ul style="list-style-type: none"> 家庭で調べたことや実践したことを生かして、計画を立てることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> 家族に食べさせたい野菜サラダについて手順や切り方などについて考え、計画を立てることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> 教師との話し合いや友達の発表、掲示をもとに、計画を立てることができる。 	計画表の記述内容 発言の様子
自分の生活を見つめ、調理に関心を持ち、意欲的に計画を立てている。[関心・意欲・態度]	<ul style="list-style-type: none"> 家庭での調査活動や友達との話し合いでわかったことを進んで計画を生かしている。 	<ul style="list-style-type: none"> 家族のことを考え自分なりに工夫して計画を立てることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> 実物や、友達の発言、教師の助言から具体的なイメージを持たせる。 	計画表の記述 試しの活動の様子