

## 第5学年家庭科学習指導案

日 時 平成18年9月15日(金)5校時

児 童 男子2名 女子7名 計9名

指導者 阿部 絹子

- 1 題材名 料理って楽しいね!おいしいね!  
~野菜料理にチャレンジしよう~

### 2 題材について

#### (1)教材について

本題材は、学習指導要領の内容「(4)日常の食事に関心を持って、調和の良い食事のとり方が分かるようにする。」「(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。」を受け設定したものである。

本題材で扱う野菜は、ほとんどの児童は家が農家なので、子ども達にとって身近な食材である。ここでは、野菜の栄養的な特徴や調理方法について主に学習していく。調理方法はゆでる、いためるを中心に取り扱うようにする。その際、単なる調理の技術的な面だけでなく、ゆでることによって食べやすくなる、かさが減り多くの野菜を食べることができることや、野菜いためでは強火で短時間でいためるなどの材料に応じたいため方を、実際に調理することによって気付かせていくようにする。また、ゆでる、いためるの調理の仕方を学習した後、家族のために野菜料理を作ろうという主題で再度調理実習を行う。このことで、安全で衛生的な調理器具の扱い方、調理の仕方を定着させ、家庭でも実践しようとする態度を育てていきたいと考える。

#### (2)児童について

1学期「卵料理に挑戦しよう」の題材で、子ども達は一人一人フライパンを使って卵料理を作るという経験をしてきている。調理実習は家庭科の中でも特に楽しみにしている学習で、実習に向けて家の人に作り方を聞いたり、家庭でも練習したりと意欲的に取り組んできている。野菜については、給食の様子から、偏食が多く嫌いな物があると食べ終わる時間が遅くなってしまう子どもも見られる。調理実習に使用する野菜については個別に選ばせ、どの子も意欲的に取り組めるようにしていきたい。本題材での野菜の調理方法はいためる、ゆでるである。しかし、自分でゆでる、いためるという経験をしている児童は少ない。1学期卵の調理実習を経験しているとはいえ、調理器具の扱い方や後始末の仕方、火力の調節などは、継続的に指導していく必要がある。

#### (3)指導にあたって

導入としてそれぞれの家庭から今の季節採れる新鮮な野菜を持ち寄り、野菜の色やにおいなど直接触れたり、切って食べたりしながら野菜そのものの特徴に気付かせ、野菜に関心をもてるようにしていきたい。

本校の研究にかかわって、実習場面においては、いろいろな切り方で野菜を切る学習は初めてなので、全員が包丁を持って野菜を切る場面を設定する。切る活動では一人一人の状態を見取り、実態に応じて支援を行うようにする。また、調理実習ではペア学習を取り入れ、互いに見合い、支援

や相談の場を設けることで学び合いができるようにしていきたい。実習後には「こんなことができるようになった。」と自分自身で確かめられるように自己評価をし、その後相互評価を取り入れ認め合う場を設定していく。

### 3 題材の目標

関心・意欲・態度

- ・ 日常の食生活に関心を持ち、野菜の種類や食べ方、体の中での働きについて関心をもとうとする。

創意工夫

- ・ 家族のために野菜料理を工夫して作ることができる。

技能

- ・ 調理器具の安全な使い方や衛生的な調理の仕方が分かり、簡単な野菜料理を作ることができる。

知識・理解

- ・ 野菜の栄養的な特徴、調理の仕方が分かり、野菜をとることの大切さを理解する。

### 4 指導計画と評価規準(10時間)

過程	時	目 標	主な学習活動( )と評価規準(・)
つかむ	1	・ 持ち寄った野菜の種類や特徴に気づき、学習課題を立てることができる。	野菜に関心を持ち、学習課題を立てる。 ・ 野菜を観察して、種類や特徴に気づき、これから学習したいことを考え、発表している。 (関)
ふ	2	・ 野菜の栄養について調べ、食べることの大切さを理解することができる。	野菜の栄養について調べ、発表する。 ・ 野菜の栄養について進んで調べようとしている。 (関) ・ 野菜の栄養について理解している。 (知)
かめ	3	・ 包丁の安全な使い方が分かり、いろいろな切り方で野菜を切ることができる。	野菜の切り方を知り、実際に切ってみる。 ・ 包丁の安全な使い方を理解している。 (知) ・ 包丁を安全に使い、いろいろな切り方で野菜を切ることができる。 (技)
る	4	・ 野菜をゆでて、生の時と比較し、違いを理解することができる。	野菜をゆで、ゆでた時の野菜の変化(かたさ、量、色、味)を話し合う。 ・ 野菜のゆで方を知り、手順に沿ってゆでることができる。 (技) ・ ゆでた時の野菜の変化を理解している。 (知)
	5	・ 野菜のための調理方法を調べ、計画を立てることができる。	野菜のための計画を立てる。 ・ 野菜のために必要な材料の分量や手順を考えて計画を立てることができる。 (技)

ま と め る	6 本 時	<ul style="list-style-type: none"> <li>・計画に沿って野菜炒めを作ることができる。</li> <li>・野菜のいため方を理解することができる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>計画に沿って野菜いためを作り、いため方について話し合う。</li> <li>・計画に沿って野菜いためを作ることができる。(技)</li> <li>・野菜のいため方を理解している。(知)</li> </ul>
	7	<ul style="list-style-type: none"> <li>・家族に食べさせたい野菜料理を考え、計画を立てることができる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>家族のことを考え、野菜料理の計画を立てる。</li> <li>・家族のことを考え、工夫しながら野菜料理の計画を立てている。(創)</li> <li>・今までの学習してきたことをもとに、材料や分量、調理手順を考えて計画を立てることができる。(技)</li> </ul>
	8 ・ 9	<ul style="list-style-type: none"> <li>・家族に食べさせたい野菜料理を工夫して作ることができる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>計画にそって野菜料理を作る。</li> <li>・野菜料理を工夫して作っている。(創)</li> <li>・友達と交流しながら、活動している。(関)</li> </ul>
	10	<ul style="list-style-type: none"> <li>・家族に作って食べさせたときの様子を工夫して発表することができる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>家族に作って食べさせた報告会を開く。</li> <li>・進んで家庭で調理することができたか。(関)</li> </ul>

## 5 本時の指導

### (1)目標

- ・計画に沿って野菜いためを作ることができる。
- ・野菜のいため方を理解することができる。

### (2)授業仮説

- ・一人一人に実習課題を持たせ、それぞれいためたい野菜を選んで調理実習することによって、一人一人にいため方の基礎的な技能を身につけさせることができ、また、実習から分かったことを交流することで野菜のいため方についての理解が深まるであろう。

### (3)展開

	学 習 活 動	指導上の留意点( 少人数を生かした指導)
つ か む 5 分	1 野菜をいためる時にどんなことに気をつけていためるとおいしくできるか予想する。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・火力やいためる時間に気を付けていためるとよいことを確認する。</li> </ul>
	2 どんな野菜いためを作るか一人一人発表する。	いためる野菜、めあてを一人一人発表させ、活動への意識を高める。
ふ か め る	3 野菜を切っていためる。 ・野菜を切る。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・いためる野菜は1人2種類とし、事前に野菜は洗っておき、用具も準備させておく。</li> <li>一人一人、安全な包丁の使い方野菜を切っているか確認し、良いところを認め、不安な児童には安全な使い方を教える。</li> </ul>

33分	<ul style="list-style-type: none"> <li>・いためる。</li> <li>・盛り付ける。</li> </ul> <p>4 できあがった野菜いためを見合いながら、いため方について話し合う。</p> <p>5 試食し、今日の活動について振り返る。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 2人1組で交互に活動させ、良い面や気が付いたことをアドバイスし、学び合いができるようにする。</li> <li>・ 調理手順を壁に書いて掲示しておく。</li> <li>・ 1人が実習を終わったら、フライパンをキッチンペーパーで拭いた後、次の子どもが調理するようにさせる。</li> </ul> <p>計画にそって調理できているか確認し、困っている児童には掲示している手順を確認させる。</p> <p>(評)計画に沿って順序良く野菜いためを作っている。試食する前に、色や見た感じのかたさなどについて全員の分をテーブルに並べ感想を交流しあう。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 弱火で前もっていためておいた野菜を提示し、おいしく野菜いためを作るには強火で短時間いためるとよいことに気づかせるようにする。</li> <li>・ めあてについて自己評価するとともに、火力やいためる時間など分かったことを振り返りカードに書かせる。</li> </ul> <p>(評)火力やいためる時間に気を付けて野菜いためを作るとよいことを理解している。</p>
まとめる 7分	<p>6 学習をまとめる。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ めあての反省や分かったことを発表する。</li> <li>・ 野菜のいため方についてまとめる。</li> </ul> <p>7 次時の学習内容を確認する。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ めあてが達成できたか確認をし、達成できた子どもたちを認め合うようにする。</li> <li>・ 野菜いためは強火で短時間でいためるとよいことを押さえさせる。</li> <li>・ 家族に食べさせたい野菜料理の計画を立てることを確認する。</li> </ul>

(4) 評価規準と具体の評価規準

- ・ 計画に沿って野菜いためを作ることができる。
  - A どんないため方をしたらよいか考えながら、計画に沿って順序良く野菜いためを作っている。
  - B 計画に沿って順序良く野菜いためを作っている。
    - 「努力を要する児童」への支援
      - 作り方を確認させながら、調理させるようにする。
- ・ 野菜のいため方を理解することができる。
  - A 材料に応じたいため方を理解している。
  - B 火力やいためる時間に気を付けて野菜いためを作るとよいことを理解している。
    - 「努力を要する児童」への支援
      - 教師が提示する資料からいためる火力の強さや時間によって野菜がどう変化するか考えさせる。

(5) 板書計画

火力やいためる時間に気をつけながら、やさしいためを作ろう。	
<火力> <時間>	
・ 強火      ・ 短い時間	
・ 弱火で長い時間いためると 水っぽくなる	
実習台 1	実習台 2
	<b>時間のめやす</b>
	野菜を切る                      時間
	一人目いため始める
	二人目いため始める
	ししょく
	めあてと分かった
	ことの発表