第６学年家庭科学習指導案

指導者　　柏　木　路　子

Ⅰ　題材名　健康的な家庭生活をめざして　－ごはんとみそ汁を作ろう－

Ⅱ　題材について

１　題材について

本題材は，小学校指導要領「内容Ａ　家庭生活と家族」「内容Ｂ　日常の食事と調理の基礎」「内容Ｄ　身近な消費生活と環境」を受けて設定したものである。

本題材の「ごはんとみそ汁を作ろう」は，「わたしの食事」と「おいしいごはんとみそ汁作りのひみつを探ろう」「おいしいごはんとみそ汁作りに挑戦」の３つの小題材から構成している。本題材の学習では，日本の伝統的な日常食である米飯とみそ汁の調理に関する基礎的・基本的な知識及び技能を身に付けるとともに，調理に関心をもち，自分の家庭生活に合わせて実践を行っていこうとする態度を養うことをねらいとしている。

２　子どもについて

子どもたちはこれまでに５学年での「野菜サラダ作り」で材料の分量とその計量の仕方，洗い方，切り方，味のつけ方について学習し，「おかず作り」でたまごや野菜を使って，ゆでる，炒める等の調理法を用いた簡単な調理についての学習を行ってきた。

子どもたちは，食生活に関する学習への興味や関心が高く，調理の学習を心待ちにしている。しかし，事前に行った調理に関するアンケートでは，自分一人でごはんやみそ汁を作った経験のある子どもは少なかった。また，一人で調理実習の計画を立てたり，調理を行ったりすることに不安を感じている子どももいた。そこで，調理の手順を視覚的に具体的なイメージをつかませながら，見通しをもって実習が行えるように支援していきたい。

３　指導にあたって

指導にあたっては，子どもたちの食生活への関心を高め，子どもたちの思いや探究心を大切にしながら学習を進めることができるように支援していきたい。また，調理の基礎的な知識や技能をしっかりと身に付けられるようにしていきたい。

そのために，まず，自分の日常の食事のとり方について振り返らせることで，食事が「主食＋汁物＋おかず」の組み合わせでできており，日本の食文化の基本である「米飯とみそ汁」を食べていることが多いことに目を向けさせる。そして，米とみそ汁の栄養について知ることで，日本の伝統食であるご飯とみそ汁を組み合わせて食べることのよさについてとらえさせる。また，ご飯やみそ汁の試食を通して，おいしいごはんとみそ汁を作れるようになりたいという思いを高めながら探究活動が進められるようにしていく。

おいしいごはんとみそ汁を作るためのひみつを探る学習においては，どのようにしたらおいしく作ることができるのかという課題の解決に向かい学習を進めていく。その際には，試しの実験や試食，観察等を行い，五感を使って実感を伴いながら，炊飯やみそ汁作りの基礎的な知識と技能が身に付くようにしていく。さらに，なぜその調理操作が必要なのかということを問いかけ，みそ汁作りについての理解が深まるようにしていきたい。また，ＶＴＲや師範などによって具体的なイメージをつかませたり，ペアで話し合いながら進めたりすることで，安心して調理実習に取り組み，調理の技能を身に付けることができるようにしていきたい。

題材全体の振り返りにおいては，自己の学びや成長を実感させ，家族や周囲の人のために役立ちたいという思いをもって家庭での実践計画を立てることで，学習したことを生かし，よりよい生活を目指して主体的に実践していこうとする態度を育てることができるようにしていきたい。

Ⅲ　目標

１　日本の伝統的な日常食である米飯及びみそ汁に関心をもち，調理しようとしている。
【家庭生活への関心・意欲・態度】

２　おいしい米飯やみそ汁の調理の仕方について考えたり，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】

３　調理用具を安全に使い，ご飯とみそ汁を調理することができる。
【家庭生活についての技能】

４　米飯及びみそ汁の調理の仕方について理解している。
【家庭生活についての知識・理解】

Ⅳ　指導計画及び評価（９時間）

時	学習課題・学習内容	具体の評価規準（　）内は評価の方法
	わたしの食事	
第 1 時	**わたしたちはどんな食事をしているだろう** ・毎日，どんな食事をしているか振り返る。 ・ごはんとみそ汁の栄養について考える。 ・ごはんの試食をする。 ・おいしいごはんとみそ汁についてのイメージを話し合う。 ・おいしいごはんとみそ汁を作るためのひけつを探る学習計画を立てる。	【関】　日本の伝統的な日常食である米飯及びみそ汁に関心をもち，調べようとしている。 （発言，ノート）
	おいしいごはんとみそ汁作りのひみつを探ろう	
第 2 時	**おいしいごはんをたくためにはどうしたらよいのだろう** ・米からごはんになるまでの過程について考える。 ・自分の試してみたい課題を決め，試し作りのための計画を立てる。	【関】　米やご飯に興味をもって調べようとしている。 （発言，ノート） 【創】　自分の課題を解決するためのご飯の試し作りの方法を考えることができる。 （発言，ノート）
第 3 ・ 4 時	**おいしいごはんをたくためのひみつを探ろう** ・各グループ毎に試したいことや手順，準備する物について確認する。 ・ごはんの試し炊きをする。 ・調べて分かったことを確かめ合う。	【技】　調理用具を安全に使い，米飯を調理することができる。 （観察） 【知】　米飯の調理の仕方について理解している。 （発言，ノート）
第 5 時 **本時**	**おいしいみそ汁を作るにはどうしたらよいのだろう** ・みそ汁のだし入りのものと入っていないものを試食する。 ・だしのとり方を知る。 ・みそ汁のつくり方について話し合う。	【知】　だしのよさやみそ汁の作り方を理解している。 （発言，ノート）
	おいしいごはんとみそ汁作りに挑戦	
第 6 時	**ごはんとみそ汁作りの計画を立てよう** ・ごはんとみそ汁作りの計画を立てる。	【創】　おいしいごはんとみそ汁の調理の仕方について考えたり，自分なりに工夫したりしている。 （発言，ノート）
第 7 ・ 8 時	**おいしいごはんとみそ汁を作ろう** ・ごはんとみそ汁作りの調理実習を行う。	【技】　調理用具を安全に使い，ご飯とみそ汁を調理することができる。 （観察，ノート）
第 9 時	**学習のまとめをしよう** ・題材全体の振り返りをする。 ・家庭での実践計画を立てる。	【関】　調理実習を振り返り，進んで家庭での実践計画を立てようとしている。 （発言，ノート） 【創】　米飯とみそ汁の調理を通し，身に付けた知識や技能を生かして，自分なりに工夫しながら，家庭での実践計画を立てている。 （ノート）

Ⅴ　本時の指導

１　本時の指導について

本時は，おいしいみそ汁を作るためにはどのようにすればよいのか考えながら，みそ汁の作り方について理解する時間である。研究にかかわる具体的な手立てと活用，協働の姿は以下の通りである。

活用　・・・　おいしいみそ汁を作るための方法について，家庭で見聞きしてきたことや体験活動を通して感じたことを生かして考えようとしている姿

協働　・・・　それぞれの家庭で見聞きしてきたことや体験活動を通して感じたことを伝え合い，それぞれの家庭でのみそ汁作りの違いや体験活動を通しての感じ方の違いを認め合いながら，おいしいみそ汁作りの方法を考えようとしている姿

手立て１

一人一人の子どもの思いや願いと知識や技能等の実態を把握する

〇把握した子どもの実態　（事前アンケートや授業中の観察から）
- 自分一人でみそ汁を作った経験がある子どもたちが少ない。
- 調理することに不安をもっている。
- 食べ物の素材をじっくりと味わうという経験が少ない。

↓

〇把握した子どもの実態の生かし方
　みそ汁やだしを飲み味わう活動を取り入れたり，みそ汁を作る際の作業をVTRで確認しながら具体的にイメージして理解できるようにする。

手立て２

気付きを生み出すための実践的・体験的な活動を位置付ける

①　おいしいみそ汁をイメージし，みそ汁を見つめ直す視点をもつことができるようにする。（香り，味）
②　話し合った視点をもちながら，みそ汁の飲み比べを行う。

＋

飲み比べの体験で感じたことを言語化する話合いを位置付ける

みそ汁を飲み味わう共通体験をもとにしながら，感じたことを伝え合うことで，おいしいみそ汁を作るために必要なだしやみその種類による味わいの違いに気付くことができるようにする。

２ 目標

○　だしのよさやみそ汁作りの手順を理解している。

【家庭生活への知識・理解】

３ 展開

過程	学習活動と学習内容	時間	指導上の留意点及び支援	資料◇評価
課題をもつ	1　みそ汁のおいしさについて想起する。	3	・みそ汁のおいしさについての思いや考えを伝え合い，みそ汁について様々な角度（あたたかさ，味，香り，見た目など）から見つめ直す。	
	2　同じみそを使っただし入りとだしなしのみそ汁を飲み比べる。	8	**手立て２** **＜気付きを生み出すための実践的・体験的な活動＞** ・イメージしたおいしいみそ汁のとらえ方を視点としながらだし入りとだしなしのみそ汁を飲み比べる。	・みそ汁
	3　課題を設定する。	5	・どうして味が違うのか，どうしたらおいしいみそ汁を作ることができるのかという思いを引き出し，課題につなげる。	
	おいしいみそ汁を作るには，どのようにしたらよいのだろうか。			
見通す 深める	4　おいしいみそ汁を作るためのひけつについて予想する。	4	・飲み比べで気付いた香りや味の違いをもとに，違いの原因を予想させ，だしの存在に気付かせるようにする。	
	5　だしのとり方について知る。	5	**手立て１** ・煮干しだしのとり方について VTR で確認することにより，具体的に基本的な手順をとらえられるようにする。	・VTR ・煮干し
	6　みそ汁を作る手順について話し合う。	5	・家庭で見聞きしていることをもとにみそ汁をつくるための作業をあげさせ，順序や具体的な方法について確認することができるようにする。	
	7　みその種類を変えてみそ汁を飲み比べる。	8	**手立て２** ・イメージしたおいしいみそ汁のとらえ方を視点としながら煮干しでだしをとり，みその種類を変えたみそ汁を飲み比べる。 ・飲み比べて気付いたことをもとに，みその種類によって味わいが違うことに気付かせる。	
まとめる・生かす	8　学習のまとめをする。	5	・本時の学習をふり返りながら，気付いたことやわかったことなどの学習感想を書くことができるようにする。	◇評価 ノート 発言
	9　次時の学習への見通しをもつ。	2	・ごはんとみそ汁作りについて学習したことを生かして実習計画を立てる学習をすることを伝える。	

具体の評価規準	十分満足（A）	未達成の場合の手立て	評価方法
【知】 だしのよさやみそ汁の作り方をを理解している。	・だしをとる理由やみそ汁づくりのポイントをおさえたみそ汁の作り方を理解している。	・板書をもとにふり返り，みそ汁作りの手順が理解できるようにする。	・ノートへの記述 ・発言