

第5学年家庭科学学習指導案

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 材料の洗いや、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
D 身近な消費生活と環境	(1) 物や金銭の使い方と買物	イ 身近な物の選び方、買い方

2 単元について

<題材について>	<題材の指導目標>	<目指す子どもの姿>
<p>本題材は、食物や食生活に関心を持ち、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。</p> <p>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。</p> <p>また、家庭で調べてきたことをもとに交流し合う友達との対話によって、家庭での営み方ををとらえたり、自分の食生活についてとらえ直すことができるようにしていきたい。</p>	<p>【家庭生活への関心・意欲・態度】 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。</p> <p>【生活を創意工夫する能力】 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。</p> <p>【家庭生活についての技能】 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。</p> <p>【家庭生活についての知識・理解】 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。</p>	<p>【家庭生活への関心・意欲・態度】 野菜の食べ方や調理の仕方に関心をもったり、家族の好みを調べたりしながら、進んで情報収集を行い、野菜サラダ作りに意欲的に取り組もうとしている子ども。</p> <p>【生活を創意工夫する能力】 調査した家族の好みや家族に喜んでもらおうとする思いをふくらませながら、切り方、調理法、味の付け方を工夫して、調理実習の計画を立てている子ども。</p> <p>【家庭生活についての技能】 どのようにすれば安全で衛生的に野菜サラダを作ることができるかを考えながら調理に取り組むことができる子ども。</p> <p>【家庭生活についての知識・理解】 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について正しく理解している。</p>

<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】との関わり

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】

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】

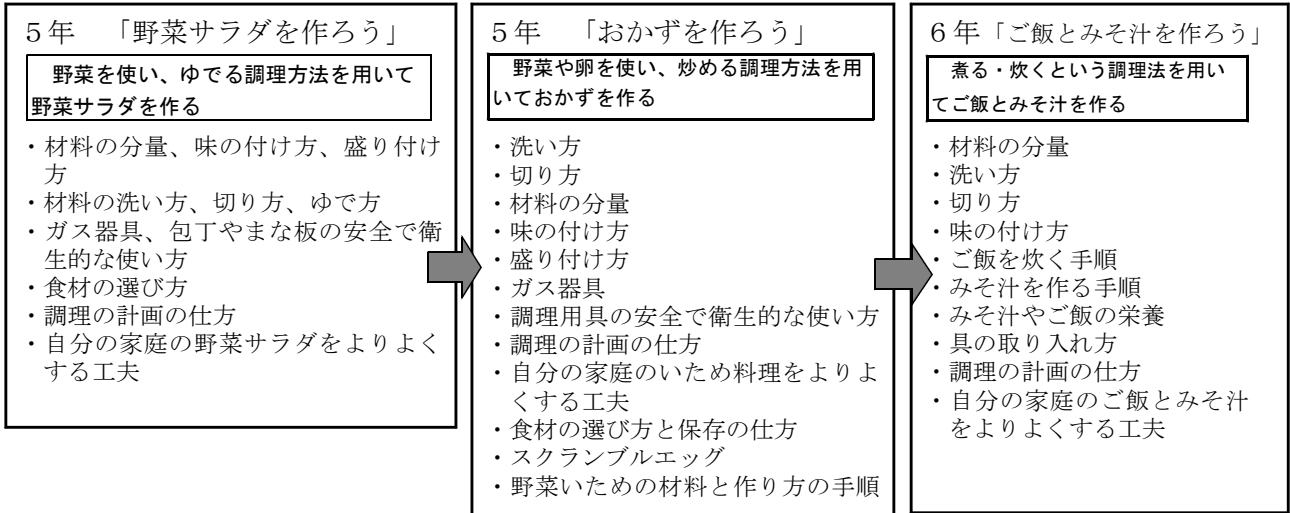
家族のために作る野菜サラダ作りを通して、家族の一員として役立つことの喜びを実感する。

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】との関わり

野菜サラダ作りのために必要な知識を友達との対話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。

3 学習の系統



4 指導計画及び評価計画

時	おもな学習活動と評価規準	◇家庭での調査活動、◆試行活動のポイント	指導上の留意点
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。 【関】 調理に必要な用具について関心をもって調べている。 【知】 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を理解している。	◇ 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をする。	・ 調理をするときに心がけることや調理をしている家族の思いに気付くことができるようにする。
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。 【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。 【知】 野菜サラダづくりのための手順について理解している。	◇ 包丁の扱い方、野菜の切り方についてのインタビューや観察を行う。 (持ち方、手の添え方、切り方、洗い方)	・ 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。
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。 【技】 包丁を安全に使って、きゅうりを切ることができる。 【知】 包丁の安全な扱い方について理解している。	◆ 包丁の使い方について調べてきたことを生かし、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。	・ 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。
第4時	○ 計量の仕方を知り、ドレッシングを作る。 【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。 【知】 調理に必要な材料の計量の仕方を理解している。	◆ 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ひけつを意識させながら取り組ませる。	・ 正しく計量することで、作りたい味を再現したり調べたりすることができることをおさえる。
第5時	○ ガスこんろの安全な取扱い方について知り、お湯を沸かす。 【知】 ガスこんろの安全な使い方や沸騰の状態について理解している。	◇ どんな野菜をどのようにゆでているか調査する。 ◆ 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。	・ ガスこんろを使う際の手順や注意についてしっかりとおさえる。
第6・7時	○ 野菜やゆで卵のゆで方を知り、ゆでみる。 【技】 ガスこんろや調理用具の安全で衛生的な扱い方ができる。 【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。	◆ 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できるようにする。	・ 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。
第8時	○ 野菜サラダ作りの計画を立てる。 【創】 食品に応じたゆで方を考えたり、自分なりに工夫しながら、家族のための野菜サラダ作りの計画を立てている。 【知】 自分の調理に必要な材料、用具、手順について理解している。	◇ 家族の嗜好や自分の家での工夫に気付かせるため、家族への聞き取りや調理の観察を行う。	・ 児童の技能と作りたいものとかかけ離れないようにアドバイスをする。
第9・10時	○ 野菜サラダの調理実習を行う。 【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。	◆ 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、味わいなど)を振り返り、めあてを持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持つことができるようにする。

1 本時の指導

◆子ども像

よりよい家庭生活を目指して意欲的に課題解決に取り組む子ども

自分の家庭生活を見つめ、自分や友達の家庭での野菜の切り方について必要な情報を分析・吟味し、試行錯誤を繰り返しながら野菜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

◆授業像

包丁を使って野菜を切ることについて家庭で調査してきたことを確かめるための試行活動を行うことにより、野菜サラダづくりに必要な技能を身に付けていく授業

家庭生活をよりよくしようと課題追究する段階

終末	振り返り	<ul style="list-style-type: none"> 安全に用具を使い、野菜サラダに合うように野菜を切るにはどんなことに気をつければよいかを振り返る。
展開	対話	<p><試行活動の結果の交流とよりよい解決のための見通し></p> <ul style="list-style-type: none"> 追究の観点に沿って試行活動の結果を整理しながら伝え合い、さらに上手に野菜を切ることができるように解決の見通しをもつ。
	試行活動	<p><追究の観点を意識した試行活動></p> <ul style="list-style-type: none"> 指の置き方、野菜の厚さなどの解決したい課題を意識しながら試し切りを行う。
	対話	<p><調査してきたことの交流></p> <ul style="list-style-type: none"> 調査してきたことを出し合いながら、安全面、衛生面、味わいの面などの調理の際に気を付ける観点を整理し、試行活動の際に意識して取り組む課題を明確にできるようにする。
導入	課題の設定	<ul style="list-style-type: none"> 安全に気を付けながら、包丁を使って野菜サラダにあった切り方で野菜を切ることができるようにすることを課題とする。
課外	調査活動	<ul style="list-style-type: none"> 家庭で包丁を扱うときに気を付けていることについて調査する。 どのような野菜の切り方があり、なぜその切り方をしてるか調査する。

2 目標

包丁の安全な扱い方が分かり、野菜サラダに合うように野菜を切ることができる。

3 展開

過程	学習活動と学習内容	欄	研究にかかわる具体的な手立てや支援	資料と評価
課外	<ul style="list-style-type: none"> 包丁の扱い方について家庭で調査する。 		<p><家庭生活を見つめる調査活動></p> <ul style="list-style-type: none"> 家族は、どのように包丁を扱っているか調べたり、包丁を扱うときに気を付けていることをインタビューしたりする。 	
課題をもつ	<p>1 前時までの学習を振り返り、本時の課題を確認する。</p> <p>野菜サラダに合うように、きゅうりを上手に切ることができるようになろう。</p>	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。 	
見通し	<p>2 野菜のいろいろな切り方を知り、解決の見通しをもつ。</p>	7	<ul style="list-style-type: none"> いろいろな切り方をしたきゅうりを使ったサラダを紹介し、切り方の違いに気付かせる。 <p><追究の観点の明確化></p> <ul style="list-style-type: none"> 包丁を用いて野菜を切る際のことについて調べ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う。 食べてもらう相手が食べやすいようにどんな工夫をしたのか考え、追究の観点として解決の見通しをもたせる。 	<ul style="list-style-type: none"> 切り方の見本
深める	<p>3 包丁の安全な使い方を知る。</p> <p>4 試行活動を行う。</p> <p>5 試行活動の結果を交流し合う。</p>	8 15 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。 <p><追究の観点を意識した試行活動></p> <ul style="list-style-type: none"> ペアで確認し合ったり、アドバイスをし合うようにさせ、安全な包丁の扱い方が身に付くように練習する。 <p><追究の観点に沿った振り返り></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に試し切りの自己評価をさせ、交流し合う。 	<ul style="list-style-type: none"> 包丁の持ち方や立ち方をしめた資料 <p>◇評価 【技能】</p> <ul style="list-style-type: none"> 観察
まとめる	<p>6 本時の学習を振り返る</p> <p>7 次時の活動への見通しをもつ。</p>	5 2	<ul style="list-style-type: none"> 本時の学習について学習プリントを用いて自己の振り返りの場を設定する。 次時は「ドレッシングを作る」学習をすることを知らせ、家庭での調査のための観点をもつ。 	<p>◇評価 【知識・理解】</p> <ul style="list-style-type: none"> 発言 ノートへの記述

4 評価規準

○ 包丁の正しい使い方、食品や調理に合った基本的な切り方を理解することができる。

【家庭生活についての知識・理解】

○ 調理に必要な包丁の安全で衛生的な取扱いができる。

【生活の技能】