

第5学年 家庭科学習指導案

場 所 5年3組教室

児 童 男20名 女14名 計34名

指導者 中村 さ や か

1 題材名

ゆで野菜サラダ作りにチャレンジ

2 児童について

児童は、5年生になって初めて学ぶ家庭科の学習に高い興味や関心をもっており、特に調理を楽しむにしている児童が多い。5年生の最初に行ったガイダンスでは、自分がしている家庭の仕事が少ないことに気づき、家庭科の学習を通して家族のために何かできる自分になりたいという思いをもった児童が多くいた。また、これまでの学習では、小題材において、家庭科室の使い方、主な調理用具、ガスコンロの使い方などを学習し、湯を沸かしてお茶を淹れる実習を経験した。

事前アンケートの結果を見ると、普段から野菜を好んで食べている児童が多い。また、ゆでる調理の経験がある児童は6割と多く、ゆでる調理が児童にとってなじみのある調理方法であることがうかがえる。一方で、包丁で切ったりガスコンロを使ったりする経験のない児童や少ない児童もおり、包丁で切ったりガスコンロを使ったりすることに不安を感じている児童も2割程いる。

そこで、本題材では、児童が安心して学習に取り組み、段階的に知識及び技能を身に付けられるようにするとともに、学んだことを日常生活で実践する経験ができるようにすることが効果的であると考える。

3 題材の指導構想

(1) 題材について

本題材は、新学習指導要領の内容「B 衣食住の生活」の項目、「(1) 食事の役割」及び「(2) 調理の基礎」のア(ア)「材料の分量や手順、調理計画」、ア(イ)「用具や食器の安全で衛生的な取扱い、加熱用調理器具の安全な取扱い」、ア(ウ)「材料に応じた洗い方、調理に適した切り方、味の付け方、盛り付け、配膳及び後片付け」、ア(エ)「材料に適したゆで方、いため方」、イ「おいしく食べるための調理計画及び調理の工夫」を受けて設定したものである。

本題材は、食生活の学習の第一歩として、ゆでる調理について学習していく。また、調理に関わる最初の学習として、用具の扱い方や切り方、調理手順等、調理に関わる基礎的な内容全般を合わせて構成する必要がある。

本題材の学習では、ゆでる調理を繰り返し経験することを通して、ゆでる調理の特性やゆで方についての知識及び技能を、実感を伴いながら段階的に身に付けられるようにするとともに、学んだことを活用して家族のために実践することを通して、日常生活で実践する楽しさや喜びを感じる経験ができるようにすることをねらいとしている。

(2) 指導にあたって

児童の深い学びの姿を次のように捉え、その実現に向けて、以下のような手立てをとる。

<育てたい資質・能力>

- ・ ゆでる調理の特性とゆでる調理の仕方が分かる。【知・技】
- ・ 材料や調理の目的に応じたゆでる調理ができる。【知・技】
- ・ 調理計画や調理の仕方を考え、工夫することができる。【思・判・表】
- ・ ゆでる調理に関心を持ち、家族にプレゼントするゆで野菜サラダを作ろうとしている。【学】

<深い学びの姿>

- ・ ゆでる調理の特性とゆでる調理の仕方を理解し、他の野菜に活用しながら、自分なりの思いをもって作りたいゆで野菜サラダを考えている姿

視点1 深い学びを実現する題材構成

- 題材の最初に、給食や家庭での食事を振り返る活動を設定する。野菜を摂取する必要性に気付くようにすることで、ゆで野菜サラダ作りへの関心を高める。また、ガイドンスでの「家族のために何かできるようになりたい」という思いを想起し、ゆで野菜サラダを家族にプレゼントするという題材のゴール（題材全体の課題）を設定する。その後、各自の活動（家庭実践）をイメージしたり、題材全体の課題を解決するために必要なことを、生活経験をもとに話し合ったりすることで、題材のストーリー（題材全体の課題を解決するための学習過程）を共有できるようにする。
- 題材の最後には、家庭実践（ゆで野菜サラダを家族にプレゼントする）の計画を立てる活動を設定する。「家族」という児童の日常生活と学習した内容をつなぐことで、身に付けた知識及び技能を違う環境や条件で捉え直し、活用することができるようにする。また、身に付けた知識及び技能を活用して計画を立てることで、児童が資質・能力の高まりを自覚できるようにする。

視点2 問題解決的な学習展開の充実

(1) 主体的な学びを促す手立て

- ・ 単位時間の導入や振り返りの場面で題材のストーリーを想起したり、分かったことやできるようになったことをワークシートにまとめたりする活動を取り入れることで、題材の学習のつながりや成果を自覚できるようにし、課題を明確にもつことができるようにする。(主①)
- ・ ゆでる調理について学ぶ時間には、「ゆでることによる変化」「ゆで始めのタイミング」「ゆで加減」「冷まし方」に違いがはっきりしている食品で繰り返し実習を行う。比較したときに思考や気付きを促すことができる実践的・体験的な活動を設定することで、解決に向けた見通しをもって自分事として学習に取り組むことができるようにする。(主②)

(2) 対話的な学びを促す手立て

- ・ 本題材の学習において、個の感じ方や好みの違いに気付く発問、他の食材に活用して考える発問、生活の営みに係る見方・考え方（「健康・安全・快適」）を働かせる発問、同じ条件でも多様な答えが考えられる発問等を意図的にすることで、児童の考えを広げ深めることができるようにする。
(対①)
- ・ 実践計画を立てる時間には、友達と交流するときに、適切な調理計画か確認し合う部分と、工夫のよさを学び合う部分が明確になるワークシートを用いる。話し合う内容が明確になるようにすることで、適切な調理計画にするために考えを深められるようにする。(対②)

4 題材の指導計画

(1) 目標

- ・ ゆでる調理の特性、ゆでる調理の仕方、材料の洗い方、切り方、味の付け方、盛り付けの仕方を理解し、適切にゆで野菜サラダを作ることができる。【知・技】
- ・ ゆで方や切り方、味の付け方、盛り付け、調理手順などを工夫し、ゆで野菜サラダの調理計画を立てることができる。【思・判・表】
- ・ ゆでる調理に関心をもち、家族にプレゼントするゆで野菜サラダ作り等に進んで取り組もうとしている。【態】

(2) 評価規準

知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
① 野菜を摂取する必要性やゆでる調理の特性、よさを理解している。 ② 用具や食器、ガスこんろ等を安全で衛生的に使うことができる。 ③ ゆでる調理の仕方、材料の洗い方、切り方、味の付け方、盛り付け方を考え、適切に調理することができる。	① ゆでる調理の特性やよさについて考えることができる。 ② ゆで方や切り方、味の付け方、盛り付け、調理手順などを工夫し、ゆで野菜サラダの調理計画を立てることができる。	① 野菜を摂取する必要性やゆでる調理に関心をもち、進んで学習に取り組もうとしている。 ② 家族にプレゼントするという課題意識をはっきりともち、ゆで野菜サラダ作りに進んで取り組もうとしている。

(3) 指導計画 (8時間)

段階	主な学習活動	指導の手立て	評価規準 (評価方法)
第1時	<ul style="list-style-type: none"> 野菜の必要性を知る。 題材のゴールを設定する。 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;">ゆで野菜サラダを家族にプレゼントしよう。</div> <ul style="list-style-type: none"> 学習の進め方を話し合う。 	<ul style="list-style-type: none"> 給食や家庭での食事を想起することで、普段から野菜を摂取していることに気付けるようにする。 <ul style="list-style-type: none"> 学習の見通しを話し合う。 	<p>主① 対①</p> <p>野菜を摂取する必要性やゆでる調理に関心を持ち、進んで学習に取り組もうとしている。 【態①→発言, ノート】</p>
第2時	<ul style="list-style-type: none"> 青菜をゆでる実習をする。 ゆでる調理の特性やよさ, ゆで方についてまとめる。 	<ul style="list-style-type: none"> 「ゆでることによる変化」「ゆで始めのタイミング」「ゆで加減」「冷まし方」をポイントとしてまとめる。 (主②) 	<p>実習したことを基にゆでる調理の特性やよさについて考えている。 【思①→観察, ノート】</p>
第3時	<ul style="list-style-type: none"> 卵をゆでる実習をする。 ゆでる調理の特性やよさ, ゆで方についてまとめる。 	<ul style="list-style-type: none"> 表を使って前時の学習と比較しながら, ポイントに沿ってまとめていく。 (主②) 	<p>用具やガスコンロ等を安全で衛生的に使っている。 【知②→観察】</p>
第4時	<ul style="list-style-type: none"> じゃがいもをゆでる実習をする。 ゆでる調理の特性やよさ, ゆで方についてまとめる。 	<ul style="list-style-type: none"> 表を使って前時の学習と比較しながら, ポイントに沿ってまとめていく。 (主②) 	<p>ゆでる調理の特性やよさを理解している。 【知①→発言, ノート】</p>
第5・6時	<ul style="list-style-type: none"> ゆで野菜サラダ (ブロッコリー, キャベツ, 人参) の調理実習計画を立てる。 ゆで野菜サラダを作る。(洗う, 切る, ゆでる, ドレッシング作り, 盛り付け) 	<ul style="list-style-type: none"> 前時までまとめた内容を活用して考える。(ゆで方, 切り方) ペアで見合うことで, 適切な調理方法を確認できるようにする。 計画を立てる順番と工夫することを示したワークシートを用いることで, 計画の立て方が視覚的に捉えられるようにする。(対②) 	<p>ゆでる調理の仕方, 材料の洗い方, 切り方, 味の付け方, 盛り付け方を考え, 適切に調理することができる。 【知③→観察, ワークシート】</p>
課外	<ul style="list-style-type: none"> 家族の食べたいゆで野菜サラダについて調べる。 		
第7時 (本時)	<ul style="list-style-type: none"> 家庭で作るゆで野菜サラダの計画を立てる。 	<ul style="list-style-type: none"> 家族のニーズと学習したことをもとに計画を立てるようにすることで, 課題意識を高める。 話し合う内容が明確になるようにすることで, 適切な計画につながるようにする。(対②) 	<p>家族のニーズや自分の思い, 学習したことをもとにして, 適切な調理計画を工夫している。 【思②→観察, ワークシート】</p>
課外	<ul style="list-style-type: none"> 計画に沿ってゆで野菜サラダのプレゼントを実践する。 		
第8時	<ul style="list-style-type: none"> 学習の振り返りをする。(実践の様子, 分かったことやできるようになったこと, これからの自分) 	<ul style="list-style-type: none"> 振り返りをまとめたり, 交流したりすることで, 資質・能力の高まりを自覚できるようにする。 	<p>ゆでる調理や家族にプレゼントする活動に進んで取り組んでいる。 【態①②→発言, ワークシート】</p>

5 本時の指導計画

(1) 目標

- 家族のニーズや自分の思い, 学習したことをもとに工夫したり話し合ったりする活動を通して, 家族にプレゼントするゆで野菜サラダの調理計画を立てることができる。【思・判・表】

(2) 評価規準

おおむね満足	努力を要する児童への支援
家族のニーズや自分の思い, 学習したことをもとにして, 適切な調理計画 (ゆで始めのタイミング・ゆで加減・切り方等) を工夫している。	家族のニーズや学習したことに戻りながら, ワークシートの項目に沿って計画を立てるように声掛けをする。

(3) 展開

(主) 主体的な学びを促す手立て・(対) 対話的な学びを促す手立て

段階	主な学習活動・学習内容	教師の支援 (◇評価)	資料 等
見 つ め る (7分)	<p>1 本時の課題を確認する。</p> <ul style="list-style-type: none"> 家族にプレゼントするゆで野菜サラダの条件を話し合う。 各自が調べた家族のニーズを確かめる。 <p>家族にプレゼントするゆで野菜サラダの調理計画を立てよう。 (おいしい・食べやすい・喜ぶ)</p>	<ul style="list-style-type: none"> 家族にプレゼントするゆで野菜サラダの条件として、前時までに学習しているゆでの調理のよさを想起し、「おいしさ」「食べやすさ」を、プレゼントするということから「家族が喜ぶ」を設定する。 各自が調べた家族のニーズをもとに計画を立てるようにすることで、日常生活と学習活動をつなぎ、本時の学習の課題と活動のゴールの見通しを明確にもつことができるようにする。(主) 	<ul style="list-style-type: none"> 前時までに学習したことの掲示 家族のニーズを調べたノート
高 め る (33分)	<p>2 計画を立てる参考として、栄養教諭の話聞く。</p> <ul style="list-style-type: none"> ゆでの調理のよさ 給食のゆで野菜サラダで工夫していること <p>3 調理計画を立てる。</p> <p>(1) 自分の調理計画を立てる。 【順番】①使う食材 ②切り方 ③ゆで方 ④味の付け方 ⑤盛り付け方</p> <p>(2) それぞれが立てた調理計画について話し合う。</p> <p>(3) 話し合ったことをもとに、調理計画を修正する。</p>	<ul style="list-style-type: none"> 調理計画を工夫する際のモデルとなる話を聞くことで、調理計画を立てる順番や工夫の仕方が確認できるようにする。 計画を立てる順番と工夫することを示したワークシートを用いることで、計画の立て方が視覚的に捉えることができるようにする。 計画を立てられない児童や工夫の目的が曖昧な児童には、家族のニーズや自分の思いをもとに計画を立てるように促す。 前時までの学習や参考資料を掲示しておくことで、必要に応じて確かめることができるようにする。 適切な調理計画か確認し合う部分と工夫のよさを学び合う部分を分け、話し合う内容が明確になるようにすることで、適切な調理計画にするために考えを深められるようにする。(対) <p>◇ 家族のニーズや自分の思い、学習したことをもとにして、適切な調理計画を工夫している。 【思・判・表 ワークシート】</p>	<ul style="list-style-type: none"> 資料映像 ワークシート 参考資料の掲示
ま と め る (5分)	<p>4 本時の学習を振り返る。</p> <ol style="list-style-type: none"> 前時までの学習を活用して計画を立てることができたか 家族にプレゼントするゆで野菜サラダの条件と家族のニーズに合わせて工夫できたか 家庭実践に向けての思い 	<ul style="list-style-type: none"> 前時までに学習したことを活用したり、家族のために工夫したりしながら実践計画を立てたことを振り返ることで、学習の成果を自覚できるようにするとともに、実践への意欲を高められるようにする。 	

