

小学校 第5学年 家庭科 学習指導案

日 時：平成16年 月 日（ ） 限

指導者：

場 所：5年教室

1 題材名 日本のおいしいごはんのみそ汁を作ろう

2 題材の目標

- ・日常の食事や米飯のみそ汁を中心とした食事のとり方に関心をもち、よりよい食生活にしようとする。 (①関心・意欲・態度)
- ・おいしい米飯のみそ汁の作り方を考えたり、工夫したりする。 (②創意工夫)
- ・安全に気を付け、米飯のみそ汁を作ることができる。 (③生活の技能)
- ・食品の体内での主なはたらきや、米飯のみそ汁の作り方について理解する。 (④知識・理解)

3 指導に当たって

(1) 題材観

米飯のみそ汁は、わが国の伝統的な食事の1つである。しかし、最近では食生活の多様化から、米飯のみそ汁が毎朝作られない家庭も多い。また、インスタントみそ汁などの普及もあって、みそ汁の作り方も家庭の味として親から子へと伝えられる機会も減ってきているのではないだろうか。本題材では、米飯のみそ汁の作り方を調べ、この2つを組み合わせる計画し、能率的に調理ができるようにする。さらに、実習を通してその栄養的な取り方について関心を深め、日常の食生活の中で実践しようとする態度を育てる。また、児童が日常よく食べている食品の体内でのはたらきについて分かるようにし、バランスのよい食事を心がけられるようにしたい。

(2) 児童観

児童は、5年生から始まった家庭科に意欲をもって取り組んでいる。1学期に取り組んだ「ゆでゆでクッキング」では、用具の使い方、野菜の洗い方や切り方、後始末の仕方について学習してきた。実習後の感想では、ほとんどの児童が「楽しかった。」「また、やってみたい。」と答えている。児童の実習に対する期待感を大切にしながら学習を進め、家庭での実践につなげていきたい。

また、米飯を炊いた経験について尋ねてみると、ほとんどの児童が「ある」と答えたが、キャンプファイヤー等の活動で炊いたことがあるという程度であった。祖父母と同居している家庭が多いため、「おばあちゃんがごはんを炊いてくれる。」という声が多かった。家庭における児童の調理体験は少ないが、1学期から継続して「お手伝い大作戦」に取り組んでいるため、食事の用意や後片付けを手伝っている児童は多い。ここで身に付けた知識や技能を活用して、家族の一員として自分ができることを実行しようとする態度を育てたいと考える。

(3) 指導観

児童の調理体験が少ないという実態を受け、児童が自分なりに工夫しながら技能を身に付け理解することができるように、米飯のみそ汁を組み合わせた調理の前に、「試し作り」の実習を取り入れることにした。

- ① みそ汁の作り方について、自分の家庭で調べ活動を行い、だしのとり方、みそを入れるタイミング、具の取り合わせなどについて、自分の課題がもてるようにする。
- ② その課題にそって実験実習をすることで、意欲的に課題解決に取り組み、実感としてとらえられるようにする。課題別グループを作り、協力して学習を進めるようにする。

実習後は、他のグループの結果を聞き合うことで、みそ汁作りのコツが分かるようにしていきたい。

児童は作って食べることには関心が高いが、調べ学習となると、各家庭での実践になるため個人差が大きくなる。意欲の持続化を図り、生活の中から新しい課題を発見してほしいという願いから、各家庭から得られた情報を学習資料として活用していきたい。その際、家庭での調べ学習が多くなるので、プライバシーについて十分配慮し、一つのやり方・考え方を押しつけないように心がけたい。また、調べ学習の時間を多めに取り、学級だよりなどで調査内容についての説明をし、保護者の理解と協力を得ながら実践を進めていきたい。

5 本時の学習（第三次中4時）

(1) 小題材名 おいしいみそしる作りのコツをさぐろう！

(2) 本時のねらい





- ・おいしいみそ汁の作り方を確かめることによって、次の実習に向けての見通しを持つことができる。

(3) 本時の評価規準

- ・進んでおいしいみそ汁の作り方を調べようとしている。 (①関心・意欲・態度)
- ・計画をもとに、みそ汁を作ることができる。 (③生活の技能)

(4) 準備 実習計画表，ワークシート，材料（だし・みそ），調理器具，エプロン

(5) 本時の展開

時	学習活動	児童の意識の流れ	支援（・）と評価（◇）
3	1 課題をつかむ。	<p>めざせ！『みそしる名人』</p>  <p>・だしをとるコツをお母さんに聞いてきたよ。 ・調べたことを早く確かめたいな～。</p>	
5	2 グループで手順を確認する。	<p>・グループで、実習の手順を確認しよう。 〈お試し実習にトライしよう〉</p>	<p>・実習計画表を使って、確かめたいことをはっきりさせる。</p>
17	3 計画をもとに試し作りをする。	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 45%;"> <p>【だしの種類】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・にぼし ・かつおぶし ・こんぶ </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 45%;"> <p>【にぼし】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・丸ごとそのまま ・小さくちぎる ・頭とはらわたをとる </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 45%;"> <p>【みその種類】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・赤みそ ・白みそ ・合わせみそ </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 45%;"> <p>【みそを入れる時期】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・水から入れる ・沸とう→ぐつぐつ煮る ・沸とう→火を止める </div> </div> <p>〈作ったものを試食しよう〉</p>	<p>・他のグループが試食しやすいように、容器にカードをつける。</p>
15	4 試食し、感想を出し合う。他のグループのみそ汁も試食する。	<p>・お待ちなねの試食タ～イム！他のグループのみそしるも試食させてもらおう。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 45%;"> <p>合わせみそがおいしいな。本番では、このみそを使おう。</p>  </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 45%;"> <p>みそを入れてからぐつぐつ煮ると、何だかざらざらするよ。</p>  </div> </div> <p>・おいしいみそしる作りのコツは、いろいろありそうだね。</p>	<p>◇計画をもとに、みそ汁を作ることができる。 (③生活の技能) (実習の様子)</p> <p>・みそ汁作りがうまくできていない児童には計画表の手順を確認するよう助言する。</p> <p>・各自の好みも考慮し、無理にどれが一番おいしいと決めつけないようにする。</p> <p>・こつが見つけられない児童には、友達の見解を参考にさせる。</p>
5	5 各自でみそ汁作りのコツをまとめる。	<p>〈自分なりにこつをまとめよう〉</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>おいしくするポイント</p> <ul style="list-style-type: none"> ・にぼしは頭とはらわたを取って入れる。 ・みそを入れたら、煮すぎない。 <p>自分が作りたいみそしるは…</p> <p>だし→にぼし みそ→合わせみそ</p> </div> <p>早くみそしるを作りたいな。実は何にしようかな～。</p> 	<p>◇進んでおいしいみそ汁の作り方を調べようとしている。 (①関心・意欲・態度) (実習の様子)</p> <p>・ワークシートを使って次の実習への見通しをもたせる。</p>

4. 題材の指導・評価計画（総時数 1 1 時間＋課外）

次	小題材名及び目標	主な学習活動	①関心・意欲・態度	②創意工夫する能力	③生活の技能	④知識・理解
一 (1+課外)	なぜ、食べるのかな？ ・食品には栄養的な特徴があることを知り、3つのグループに分けられることが分かる。	・給食に使われている食品を調べる。 ・食品の体内でのおもなはたらきについて考え、給食に使われている食品を3つのグループに分ける。 ・一週間、食事調べをする。 【①+課外】	・日常の食事に関心をもっている。 (発表、活動の様子)			・食品の栄養的な特徴を知り、食品を組み合わせると必要があることが分かる。 (ワークシート)
二 (2)	毎日どんなものを食べているのかな？ ・食事調べを通して、日常よく食べているごはんやみそしるに関心をもつ。	・食事調べから気付いたことを話し合う。 ・食べてみたい1食分の食事の計画を立てる。 ・ごはんのみそしるについて調べる。 【②】	・ごはんやみそしるに関心をもっている。 (発表、活動の様子)			
三 (4+課外)	ふっくらおいしいごはんのこつをさぐろう！ ・課題を解決するための計画を立てることができる。	・火加減のちがうごはんを試食する。 ・調べて得た情報を生かして、おいしいごはんの炊き方を調べるための実習計画を立てる。 【①】	・ごはんの炊き方に関心をもっている。 (ワークシート・活動の様子)	・調べたことを生かしながら、ごはんの試し作りの計画を立てている。 (発表)		
	・おいしいごはんの炊き方を確かめることによって、次の実習に向けての見通しをもつことができる。	・ご飯の試し作りをする (洗い方や水の量、吸水やむらし時間を確かめる。) ・おいしいごはんの炊き方をまとめる。 【①+課外】	・進んでおいしいごはんの炊き方を調べようとしている。 (活動の様子)	・計画をもとに、ごはんを炊くことができる。 (実習の様子)		

	<p>おいしいみそしる作りのこつをさぐるう！</p> <ul style="list-style-type: none"> ・課題を解決するための計画を立てることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ちがう種類のだしを試飲する。 ・調べて得た情報を生かして、おいしいみそしるの作り方を調べるための実習計画を立てる。 <p style="text-align: center;">【①】</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・みそしるの作り方に興味をもっている。(ワークシート・活動の様子) 	<ul style="list-style-type: none"> ・調べたことを生かしながら、みそしるの試し作りの計画を立てている。(発表) 		
	<ul style="list-style-type: none"> ・おいしいみそしるの作り方を確かめることによって、次の実習に向けての見通しをもつことができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・みそしるの試し作りをする(だしのとり方、みその入れ方を確かめる。) ・おいしいみそしるの作り方をまとめる。 <p style="text-align: center;">【①+課外】</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・進んでおいしいみそしるの作り方を調べようとしている。(活動の様子) 		<ul style="list-style-type: none"> ・計画をもとに、みそしるを作ることができる。(実習の様子) 	
四 (4+課外)	<p>「ごはんのみそしる」の計画を立てよう</p> <ul style="list-style-type: none"> ・手順を考えて、ごはんのみそしるが同時に調理し終わるような調理計画を立てることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ごはんのみそしるの調理計画を立てる。(みそ汁の実、時間配分、役割分担についても話し合う。) <p style="text-align: center;">【①】</p>		<ul style="list-style-type: none"> ・ごはんのみそしるが同時にでき上がるように、工夫して計画を立てている。(発表・調理計画表) 		<ul style="list-style-type: none"> ・実習の手順が分かる。(話し合いの様子)
	<p>「おいし〜いごはんのみそしるクッキング」にトライ！</p> <ul style="list-style-type: none"> ・用具を安全に取り扱い、計画にしたがって調理することができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・計画にしたがってごはんのみそしるを作る。 ・ごはんのみそしるを中心とした1食分の食事のとり方について考える。 <p style="text-align: center;">【②】</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・計画にしたがって、協力しながら実習を進めようとしている。(実習の様子) 		<ul style="list-style-type: none"> ・用具を安全に取り扱って、ごはんのみそしるを作ることができる。(実習の様子) 	<ul style="list-style-type: none"> ・ごはんのみそしるの作り方や、後片付けの仕方が分かる。(実習の様子・ミニテスト)
	<p>家でもトライしてみよう</p> <ul style="list-style-type: none"> ・家庭でも実践することができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・家庭での実践計画を立てる。 ・家庭でもごはんのみそしる作りにチャレンジしてみる。 <p style="text-align: center;">【①+課外】</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・家族のために実践しようとしている。(お手伝いカード) 			