

第5学年 組 家庭科学習指導案

指導者

1 題材名 料理って楽しいね！おいしいね！

2 指導観

〈こんな子どもたちを〉

本学級の子どもたちは、1学期の家庭科の学習「見つめよう！家庭生活」の単元において、お茶を入れたり、包丁で果物の皮をむいたりする活動に、とても意欲的に取り組んでいた。その中で、用具や器具の安全な使い方、環境に配慮した後片付けの仕方について、少しずつ理解してきている。単元終了後には、家庭での実践体験を報告してくる児童が少なくなかったことから、学校での実習を家庭へとつなげようとしている意欲が感じられた。

調理に関するアンケートでは、実習が「とても楽しみ」「楽しみ」が96%をしめ、多くの児童が、「自分で作って食べることができるようになりたい。」と考えている。しかし、家での調理経験のある児童は、半数以下で、経験があると答えた児童でも、自分一人で行ったことはあまりなく、実際は家族の手伝い程度で、加熱調理には慣れていない児童が大半である。また、保護者によれば、子どもにさせたいけれども、「時間がかかる。」「危ない。」という理由で、調理を経験させることが少ないようである。よって児童は、「調理をやってみよう」という関心は強いものの、経験が少ないため、加熱調理の目的やよさ、方法を、十分には理解できていない。

〈こんな題材で〉

本題材は、日常よく使用される野菜をいためる調理を通して、いためることに関する基礎的な知識や技能を獲得し、よりよい食生活を創り出す実践的な態度を育成することをねらいとしている。具体的には、

- ① 日常の食事を作る楽しさや食べる喜びを味わい、自分の食生活に関心をもつこと
- ② 野菜いための栄養的なよさが分かること
- ③ 熱の通りをよくする切り方やいためる手順が分かり、基礎的な技能を身につけることなどが主な内容である。

本単元学習に入る際に、健康のために1日に必要な野菜の摂取量を実際に見せたところ、「こんなにたくさんの生野菜を食べることは、大変だ。もっと食べやすく摂ることはできないか。」という問題意識が芽生えた。そこで、本題材では、これらの問題を解決する場とし、いためることのよさや、いため方を学ぶ体験を通して、簡単な調理の技能を身につけ、「食」に対する見方や考え方を深めようとするものである。また、調理に関心を持ち、調理の基礎的・基本的な知識及び技能を身に付けるとともに、調理のよさや作る楽しさを実感し、家庭生活に生かせるようにしたい。

〈こんな指導で〉

気づく段階における【指導の重点】

- ① 野菜をいためることによさに気付かせる。
 - ・ いためる調理は栄養が取り入れやすいことや、風味が増すこと、かさが減ることを示す師範実験の観察。
- ② いためる調理の基礎的な知識を理解させる。
 - ・ 共通野菜を使って、切り方・火加減・いためる順序を理解させる実習。

⇒ 基礎的な知識を実感をもって獲得させ、家庭生活を見つめる視点をもたせる。

追究し、解決する段階における【追究の視点】

- ① 自分の課題（誰のために、どんな野菜で、どのような野菜いためを作りたい）を解決するための調べ学習。
 - ・ 切り方・火加減・入れる順序・味付けを、調べ学習や、グループ交流で解決。
- ② オリジナルレシピで技能を獲得させる。
 - ・ ①で解決したことをもとに、見直したオリジナルレシピに沿った個人学習【本時】

⇒ 個人課題解決（基礎的な知識と技能の獲得）に自信をもって調理実践にのぞませる。

学校で学んだ知識・技能を家庭と結びつけて考え、自分の生活を見直し、生活をよりよくしようと自分と家族とのかかわりを考え、生活向上につなげることができるようにする。

〈題材の目標〉

- 野菜をいためる調理に関心を持ち、主体的にかかわっていかうとすることができる。（意欲・関心・態度）
- 自分が選んだ野菜に合った「いためる」調理の仕方を工夫することができる。（生活を創意工夫する能力）
- 自分の選んだ野菜で、家族が喜ぶ野菜いためをつくることことができる。（生活の技能）
- 野菜をいためることのよさや手順（切り方・火加減・入れる順序）を理解することができる。（知識・理解）

3 指導計画（全8時間）

段階	配時	学習活動と主な学習内容	主な支援	評価規準
事前		※ 自分の野菜の摂取や調理経験について想起する。	○ アンケートで、家庭生活を見つめさせるようにする。	
気づく 3	1	1 野菜をいためるよさに気付き、野菜いため実習をする。 （1）野菜いためるよさを考える。 【指導の重点①】 ○ 野菜いためるよさに気付くこと ・ かがが減る ・ 味、風味、見た目の変化 ・ 栄養の吸収がよくなる	○ 野菜いためるよさに気付かせるため、ほうれん草の生とゆでたもの、いためたものを提示し、観察・試食させたことを言葉で表現させることで、科学的な見方を育てる。 ○ にんじんを油でいためる示範実習を見せ、油の中にカロテンが溶け込んでいることを視覚的にとらえ、栄養のとり方としての油いためるよさを理解させる。	・ 油いためるが栄養のとり方として優れていることを理解する。（知）
	2	（2）野菜いためる調理実習を行い、野菜いためる作るポイントを見つける。 【指導の重点②】 ○ 切り方、火加減、入れる順序、味付け	○ 基本的な手順を理解するために、にんじん、キャベツ、ピーマンを使って調理させる。 ○ それぞれの行程で、気を付けなければいけないことを、栄養教諭の示範実習の観察を通して気付かせ、野菜いためるをつくるポイントを見つける手がかりにさせる。	・ 自分で野菜をいためてみたいと意欲をもっている。（関） ・ 野菜いためるの調理の手順を理解している。（知）
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px auto; width: fit-content;"> 学習テーマ （家族）が喜ぶオリジナル野菜いためるをつくろう！ </div>				
つかむ・見通す 1	課外	※ 家庭での調べ活動をする。 ○ 家庭での野菜いためるの観察 ・ 野菜の種類 ・ 野菜の切り方 ・ 加熱のしかた ・ 家族の好み	○ 調査の観点を書き込んだ学習プリントを準備し、家庭の課題を見いだすことができるようにする。	
	1	2 家族が喜ぶオリジナルレシピづくりを行い、自分の課題と追究方法について交流する。 ○ 自分の課題と追究方法の確認 ・ 作りたい野菜いためると調理法	○ 各自の家庭調査をふまえ、オリジナルレシピづくりをさせる中で、自分の課題と追究させたいことを整理しやすい学習プリントを準備する。	・ 目的や材料を意識しながら、わが家にあった工夫をして調理計画を立てている。（工）
追究し解決する 3 （本時）	1	3 自分の課題解決を行う。 （1）自分の課題と追究方法について交流する（グループ）。 【追究の視点①】 ○ 切り方、火加減、入れる順序の違いによる歯ごたえや見た目、味	○ 課題の修正点が見つけれられるように、示範実験の結果や示範料理の様子を掲示しておき、想起できるようにする。 ○ できる範囲で、似通った課題をもつ子どもたちでグループ交流をさせ、オリジナルレシピを付加修正させる。	・ 交流したことをもとに、オリジナルレシピを付加修正することができる。（工）
	2 3	（2）自分の課題を解決するための調理実習を行う。 【追究の視点②】 ○ オリジナルレシピをもとに、自分の課題に沿った野菜いためるができること。	○ オリジナルレシピは、ペアの子どもに持たせ、すぐに見ることができるようにする。また、ペア学習でお互いに評価させ、よさを見つけ合えるようにする。	・ レシピ通りの歯ごたえや見た目の野菜いためるをつくることができる。（技）

生 か す 1	※ オリジナルレシピに沿った野菜いためを家庭で実践する。	○ 家庭からの評価をもらうようにする。その際、肯定的評価（よさやがんばり）をもらえるように、事前にお便り等をお願いしておく。	
	1 4 家庭実践を交流し、今後の継続への意欲をもつ。 ○ 実践した感想や家族の声を交流し、達成感を味わうことと今後の実践の意欲の喚起	○ 子どもたちの今後の活動意欲を喚起するため、実践カードをもとに、「オリジナル野菜いためレシピ集」を作る。	・自分で調理したり、家族のために、調理しようとする意欲をもっている。 (関)

4 本時 平成 22 年 10 月 日 () 校時 於 小学校 家庭科室
(1) 本時目標

- 課題解決のために、調べ活動や交流で追究したことをもとにして、オリジナルレシピ通りの野菜いためをつくることのできる。

(2) 本時指導の考え方

本時学習までに、気付く段階での、栄養教諭の示範調理や各自での調理実習を通して、野菜いためをつくるために必要な3つのポイント（切り方・火加減・いためる順序）を習得し自分の作りたい野菜のための作り方を追究してきている。そこで本時では、それをもとに、家族のためのオリジナルの野菜いためをつくることをねらいとしている。尚、オリジナルレシピでは、3種類の野菜を選択させるが、身に付けさせたい基礎的技能を考慮し、その中の一つにはにんじんを入れるようにしている。

そこでまず、手順・各自の課題を確認してから、実習に取り組みたい。各自の課題は

○ (だれ) のために ○ (どんな野菜) を ○ (どのように (切り方・炒め方・手順)) して

○ (どんな) 味付けで いためるのか という実習の視点を、明確にさせておく。このことで、実習者は実習の視点を、観察者は観察の視点をはっきりさせて学習することができる。

次に、各自一人分の野菜いためをつくる調理実習をする。実習はペアで交互に行わせ、実習の視点で、お互いに評価をさせプリントに記録しておく。その際、振り返りの活動で、提示して考えさせやすいように、できあがった野菜いために映像で記録しておく。調理実習後、試食させる際には、ペアの子どもの試食用に、少し取り分けるようにさせ、味の評価もできるようにする。

振り返る活動では、うまくできたところや、失敗してしまったところを、実習の視点をはっきりさせて、発表させる。また、観察者から、実習の視点に沿ってできていたことや、アドバイスなども発表させ交流させたい。交流の際、発表しやすく、聞き手にもわかりやすくするために、記録しておいた映像を使うようにし、最後に、家庭での実践へつなげるように、学習を振り返り、家庭で作る際、気を付けるところやがんばるところを、プリントに記入させる。

90分授業の予定を、60分授業としているため、片付けの仕上げや家庭科室の整理整頓は、翌朝に行う。

(3) 本時の授業仮説

前時までの実習・調べ活動をもとに、自分で選んだ3種類の野菜を使って野菜いために作りたいと思っている子どもたちに、次のような手立てや活動を仕組めば、野菜いためをつくるための基礎的技能を獲得し、家庭実践への意欲をもつことができるだろう。

① 調理実習の見通しと振り返りの視点をはっきりさせる学習プリントの工夫

- 課題・追究の視点・家族のための工夫点・実習の視点を見通すことのできる学習プリントを用いれば、学習の見通しをもち、課題解決の意識が継続し、追究することができるであろう。

② 観点を明確にした相互評価・自己評価活動

- 調理実習及び振り返りの際に、これまで追究してきた家族のための、野菜の切り方・火加減・順序・味付けの、実習の視点を明確にしてペア実習を行う。実習後、自己評価及び友達との相互評価を行うことで、互いのよさを認め合ったり、アドバイスし合ったりして、次の家庭実践への意欲を高めることができるであろう。

③ 映像と言葉をつないだ発表の場の工夫

- 実習を振り返る際の交流活動では、できた野菜いために映像を使いながら発表させることで、話し手にも聞き手にもわかりやすく、課題追究の視点を明確にして交流することができるであろう。

(3) 準備

教師： 調理用具 デジタルカメラ 電子黒板 座席表

児童： 学習プリント 筆記用具 エプロン 三角巾 ふきん 3種類の野菜（にんじん必須）

(4) 展開

時間	学習活動・内容	指導上の留意点	評価規準
5	<p>1 本時のめあてを確認し、それぞれの課題を確認する。 (1) 前時までの活動を想起し、本時のめあてを確認する。</p>	<p>○ 提示資料を使い、確認する。</p>	
	<p>(家族) のためのオリジナルレシピをもとにして (家族) が喜ぶ野菜いためをつくろう。</p>		
30	<p>(2) 本時学習で解決するそれぞれの課題を確認する。 ○ 各自の課題の確認 例：(妹) のために (にんじん) を (細く切って 強火で手早く) (火の通りにくいものから) (濃いめの) 味付けで</p>	<p>○ 各自の課題と調理のポイントをペアで確認し合い、自分の課題を意識させる。</p>	
30	<p>2 各自の課題を解決する調理実習を行う。 (1) 調理実習を行う。 【実習者】 ○ 一人で一人分の調理をする。 ・解決する課題を意識した調理実習 ・切り方 ・火加減 ・入れる順序 ・味付け 【観察者】 ○ ペアが調理をしている間、ペアの課題が解決できているかを観察し、学習プリントに記入する。 (2) 調理が終わったら、身の回りの片づけを行う。</p>	<p>○ 相互評価を行うため、似た課題別(切り方・火加減・順序・野菜等)の子どもたちをペアにし学習を行わせる。 ○ ペアのどちらも実習と観察を行う。 ○ 事故防止のため、安全面(油・ガスコンロ・包丁など)を再度確認させる。 ○ きちんと片付けを行っている子に、声をかけ褒めていく。 ○ 環境を考え、油汚れはふきとり、洗剤の使いすぎに注意して洗うようにさせる。 ○ ペアでの友達と、追究の視点に沿って相互評価できるようにプリントの評価欄に記入させておく。</p>	<p>A：オリジナルレシピに沿ってポイントを意識して、野菜いためを作ることができる。 B：自分のオリジナルレシピに沿って、野菜いためをつくることのできる。</p>
20	<p>3 野菜いための実習結果について交流する。 (1) 相互評価を行う。 ① 調理 ・切り方は(同じ大きさになっているか、太さ・細さは?) ・火加減 ・入れる順序 ② 試食 ・味付け ・食感 (切り方・いため方・火加減) (2) 全体で交流する。 ○ 課題が解決できたのか、自分の調理実習を振り返りながら交流する。</p>	<p>○ ペアの友達に試食してもらおう分を取り分けておかせる。 ○ 友達の野菜いためを見て回る時間を設けた後に、交流し、相互評価できるようにする。 ○ 調理実習で気付いたことや、できあがった野菜いためによさを見つけ、発表する。 ○ 発表するときは、どの視点について発表するのかをはっきりさせて発表させるようにする。 ○ 映像(カメラ・電子黒板)を用いて振り返らせることで、視覚的に捉えながら交流できるようにする。</p>	<p>A：自分の実習を振り返って、自分の課題を自己評価し、本時の学習を振り返っている。 B：自分の実習を振り返って、自己評価している。</p>
5	<p>4 本時のまとめをし、家庭実践への見通しをもつ。 (1) 実習を通して明らかになった野菜のためのポイントをおさえる。 (2) 学習プリントに家庭実践で作る野菜のためのポイントを書く。 ○ 今日の学習を振り返り、家庭実践での課題をはっきりさせ、見通しをもって家庭実践ができるようにすること。</p>	<p>○ 課題解決の調理実習で学んだ4つの視点で押さえるようにする。 ○ ペアの友達の良かった点やもらったアドバイスを、家庭実践へつなげるように学習プリントにまとめる。 ○ 自分の実習を自己評価し、交流したことをもとに、家庭実践への見通しをもつようにする。</p>	