

第 6 学 年 家 庭 科 学 習 指 導 案

6 年 1 組 指 導 者 重 枝 孝 明
瓦 屋 大 志

題 材 チャレンジ！1食分の食事—体と心と地球にやさしい食事づくり—

1 本題材でめざす子どもの姿について

対象と向き合う子どもの姿【対】	自己と向き合う子どもの姿【自】	他者と向き合う子どもの姿【他】
○自分の生活を振り返りながら、栄養・味・環境の視点を中心に1食分の献立作成や調理の方法を考えている。	○1食分の献立作成や調理の方法について、自分の考えの深まりを自覚している。	○よりよい1食分の献立作成や調理の方法を追究しようと仲間へ助言したり仲間の考えを取り入れたりしている。

2 めざす子どもの姿を実現するために

本学級の子どもたちは、好みの味や食感にするための工夫を考えながら、ご飯やみそ汁、「ゆでる」「いためる」を用いたおかずなどを作る学習に取り組んできた。このような子どもたちが、自分の生活を振り返りながら、1食分の献立を作成し、調理する学習に取り組む。このことは、子どもたちが様々な視点から自分や家庭の食生活を見直し、生活をよりよくしようと工夫する実践的な態度を養うことにつながるであろう。

本題材は、1食分の献立を作成、調理し、家庭で実践する学習である。子どもたちは、知識や経験をもとに献立作成や調理の方法について考えていくであろう。その際、栄養・味・環境の3つの視点を中心にしてこれらを考えていきたい。そうすることで、食事の役割や自分の「食」に対するかかわり方を見直し、学んだことを自分の生活に生かす力を身に付けることにつながると考えるからである。

そこで、以下のような支援を具体化し、本題材でめざす子どもの姿の実現を図る。

- みそ汁の試飲や映像視聴など、五感を使って問いを追究する活動を設定する。そうすることで、栄養・味・環境についての気付きをもとに、献立作成や調理の方法を考えることができるようにする。【対】
- 1食分の献立作成や調理の方法について考えを交流する際には、工夫とその目的を説明するように促す。そうすることで、自分と仲間の考えの共通点や相違点を捉えたり、仲間の考えのよさに気付いたりすることができるようにする。【他】
- 授業の終末には、学習を振り返る場を設け、自分の最初の考えがどのように変化したかを問う。そうすることで、献立作成や調理の方法に対する自分の考えの深まりを自覚することができるようにする。【自】

3 本題材の目標

- 栄養・味・環境の視点を中心にした献立作成や調理の方法を理解し、調理することをおして、よりよい1食分の献立作成や調理の方法を考えることができるようにする。
- 様々な視点から自分や家庭の食生活を見直し、生活をよりよくしようと工夫する実践的な態度を養うことができるようにする。

4 本題材における評価規準

知識・技能（知）	思考・判断・表現（思）	主体的に学習に取り組む態度（態）
○栄養・味・環境の視点を中心とした献立作成や調理の方法を理解し、調理することができる。	○知識や経験をもとに、1食分の献立作成や調理の方法を工夫している。	○よりよい献立作成や調理の方法を考えようとしている。

5 指導計画（全11時間）

- 第1次 学習の見通しをもつ（1時間）
- 第2次 1食分の献立作成の方法を考える（3時間）
- 第3次 1食分の食事の計画を立て調理する（5時間）【本時1／5】
- 第4次 家族との食事の計画を立て実践する（2時間）

6 本時案 【令和元年 11月22日 10:25~11:10 6年1組教室】

- (1) ねらい 調理実習を振り返ったり、野菜の処理の仕方を試したりすることをおして、環境に配慮した調理や片付けの工夫を考えることができるようにする。
- (2) 学習過程 ※下線は3つの向き合う姿が表れている子どもの意識

学習活動・学習内容	子どもの意識	○教師の支援
<p>1 調理や片付けの映像を視聴したり、野菜の処理の仕方を試したりして改善点を話し合う。(30分)</p> <p>【調理】</p> <ul style="list-style-type: none"> 野菜の洗い方・切り方 火加減 鍋のふた <p>【片付け】</p> <ul style="list-style-type: none"> 油の処理 生ごみの始末 水の量 洗剤の量 <p>2 班で気を付けることを考える。(10分)</p> <ul style="list-style-type: none"> 調理、片付けの工夫 <p>3 学習の振り返りを行う。(5分)</p> <ul style="list-style-type: none"> 学習前後の環境に配慮した調理に対する考え方 	<p>・前の時間は献立を立てたよ。調理実習ではグループで、ジャーマンポテトとベーコン巻き、そしてみそ汁をつくるのだね。</p> <p>・今日は計画を立てるよ。体と心だけでなく、エコの視点を取り入れよう。</p> <p>・先生がこの前の調理実習の映像を見せてくれるのだったよ。</p> <p>・皿を洗うときに水が出しっ放しだよ。 これは地球にやさしいと言えるのかな。 ・いけないよ。どうしたらいいのかな。</p> <p style="text-align: center;">地球にやさしい調理や片付けの工夫を考えよう</p> <p>・皿を洗うときには大きなボールに水をためて洗えばよいのではないかな。【対】</p> <p>・洗剤を大量にフライパンにかけていたよ。 A ぼくはよいと思うよ。だってフライパンがきれいになるからね。 B いや、たくさんの洗剤は必要ないよ。片付けのときに、紙で油をふきとればよいよ。 ・そうそう、洗うときに洗剤が節約できるし、そうすると使う水も少なくてよいよ。 A なるほど、そうすれば洗剤をあまり使わなくて済むのだね。よい方法だ。【他】</p> <p>・キャベツの芯のまわりを多く捨てていたよ。まだ食べられるのにと考えたよ。 ・無駄がでないように工夫できるはずだよ。 ・野菜はどのように切ったらよいか試そう。 ・ぼくたちの班では、水の出しっ放しがないようにこまめに水を止めるよ。 ・わたしはたまねぎの皮をできるだけ薄くむくようにするよ。 A 皿やフライパンの油をふきとっておく工夫は知らなかったの、取り組んでみたいと思ったよ。【自】</p> <p>・調理や片付けでたくさんの工夫ができるのだね。</p>	<p>○事前に撮影した調理や片付けの映像を視聴する場を設ける。そうすることで、具体的に環境に配慮した調理や片付けの工夫を考えることができるようにする。【対】</p> <p>○工夫を考える際には、発言に対してその目的を説明するように促す。そうすることで、自分と友達の考えの共通点や相違点を捉えたり、仲間の考えのよさに気付いたりすることができるようにする。【他】</p> <p>○学習前後の自分の考えの変化を観点に学習を振り返るように促す。そうすることで環境に配慮した調理や片付けについての考えの深まりを自覚することができるようにする。【自】</p>

(3) 板書計画

