

5年 ごはんとみそ汁

題材名 おいしいごはんとみそ汁をつくろう

授業者 瀬谷小学校 教諭 一場 優那

5年3組 35名 視聴覚室

1 題材について

〈児童の実態〉

5年生から家庭科の学習が始まり、新しく始まった学習として、意欲高く学習に参加している児童が多くいる。子どもたちは、ゆでる調理の学習で「じゃがいも」を茹で、「ゆで野菜サラダ」を作った。野菜を茹でる手順を学び、夏休みには、「茹でる」を中心に家族が喜ぶ料理を作ることをめあてに家庭実践を行った。これらの活動から、自分で作ることの楽しさを味わったり、家族に食べてもらう嬉しさを感じたりすることで、さらに違う食材を調理したいと意欲をもっている。

しかし、個人差も大きく、意欲はあっても指示がないと動けない児童や調理の手順を把握しきれいなまま、実習に取り組んでいる児童もいる。慎重に実習を進めている児童が大半だが、まだ調理実習に慣れていないためか、実習中に教師に質問に来て、手順を確認してから取り組む児童が多い。不安になった時に、自分で手順を考え、確認しながら実習に臨める環境を整えることが必要だと考え、調理の工程が分かる動画を用意することや、掲示物の工夫をしていきたい。

社会科で「食生活を支える人々」について学習をした際には、米作りをする上での苦労や、農家の大変さを学んだ。農家の方のたくさんの思いが込められたお米をしっかりと食べようと、給食では「米粒を一粒でも残さないで食べる」と意気込んでおり、毎日残量なくしっかりと食べている。よく給食を食べる学級だからこそ「なぜ食べるのか」を考えることから学習を始め、栄養教諭と協力しながら、食べ物や食事の大切さに迫っていきたい。

〈教師の願いと題材のとらえ〉

本題材では、米飯とみそ汁の調理に関する基礎的、基本的な知識及び技能を身に付けることができるようにする。既習を生かしながら、一人ひとりがよりよい生活を創り出すための工夫を考え、問題解決を図っていけるような指導計画にしていきたい。

プログラミング教育との関連を図り、生活が豊かになる工夫として、身近なところにコンピューターが使われていることについて考えさせたい。炊飯器はスイッチさえ入れてしまえば、ご飯を炊くことができるが、炊飯器の中でどのようなことが行われているのか見ることができない。そこで、本題材では、鍋での炊飯経験を生かし、炊飯器の中でどのようなことが行われているのか予想し、

「Scratch2.0」で作成された、「家庭科—炊飯器シミュレーター」で、ご飯を炊くプログラミング活動を行う。プログラミングの活動を行うことで、炊飯器の仕組みについて考えていきたい。現在は炊飯器が普及し、水の分量や加熱時間を考えて、ご飯を炊くという経験をしたことがある児童はごくわずかだと考えられる。ご飯を炊く際の、吸水や火加減の調節、加熱時間、蒸らす等の作業の多くを炊飯器が担っていることに気付かせたい。コンピューターを使うことで、時間の短縮や、安全性の向上、米を確実に炊くことができることに繋がり、それらのことが生活を豊かにしていることに繋がっていると考えられるようにしたい。

また、本校は学区内に商業施設が多くあることから、自分で家庭科の材料を買いに行く児童も多い。消費との関連を図り、家族のことも考えた、よりよい買い物の仕方についても指導していきたい。

2 本題材の指導内容

B 日常の食事と調理の基礎

(1) 食事の役割

ア 食事の役割と日常の食事の大切さ

(2) イ 食品の栄養的な特徴、食品を組み合わせ

(3) ア 調理への関心と調理計画

イ 材料の洗い方、切り方、味の付け方、盛り付け、配膳及び後片付け

エ 米飯及びみそ汁の調理

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

3 題材を通して育てたい力

□我が国の伝統的な日常食である米飯とみそ汁を大切にしようとする思いをもち、米飯とみそ汁の基礎的・基本的な知識及び技能を身に付け、進んで調理しようとする態度。

□食事を通して必要な栄養素をとっていることに気付き、栄養を考えて食事をとることの大切さがわかり、家庭生活において日常的に実践しようとする能力。

□食生活や身近な消費生活に関して自分なりの課題をもち、解決しようとするとともに、自分なりに考えたり、工夫したりしながらよりよい食事のとり方をしようとする能力。

□プログラミング要素的な力をプラスさせる

4 題材目標

○日本の伝統的な日常食である米飯とみそ汁の調理に関心をもち、調理をするとともに、日常の食事に関心をもち、食事を大切にしようとしたり、栄養を考えた食事のとり方をしようとしたりする。

(家庭生活への関心・意欲・態度)

○おいしい米飯及びみそ汁の調理の仕方を考えたり、調理計画を自分なりに工夫したりしている。目的に合った物の選び方や買い物について考えたり工夫したりしている。

(生活を創意工夫する能力)

○米飯とみそ汁の調理、調理に必要な用具や食器及びこんろの安全で衛生的な取扱いができる。

(生活の技能)

○米飯及びみそ汁の調理の仕方、食事の役割や大切さ、栄養を考えた食事のとり方を理解するとともに、目的や品質を考えた材料の選び方や適切な買い方について理解する。

(家庭生活についての知識・理解)

5 本題材の評価規準

家庭生活への関心・意欲・態度	生活を創意工夫する能力	生活の技能	家庭生活についての知識・理解
○日本の伝統的な日常食である米飯とみそ汁の調理に関心をもち、調理をしようとしている。	○米飯及びみそ汁の調理の仕方を考えたり、調理計画を自分なりに工夫したりしている。	○米飯とみそ汁の調理、調理に必要な用具や食器及びこんろの安全で衛生的な取扱いができる。	○米飯及びみそ汁の調理の仕方、食事の役割や大切さ、栄養を考えた食事のとり方を理解している。
○日常の食事に関心をも	○品質や価格などの情報		○目的や品質を考えた物の

<p>ち、食事を大切にしよう としたり、栄養を考えた 食事のとり方をしようと したりしている。</p>	<p>を活用し、目的にあった 物の選び方や買い物につ いて考えたり、工夫した りしている。</p>		<p>選び方や適切な買い方につ いて理解している。</p>
---	---	--	-----------------------------------

7 本時目標

自動炊飯器に組み込まれているプログラムを考える活動を通して、炊飯器で米飯を美味しく調理する方法を考えるとともに、身近な生活でコンピューターが活用されていることに気付くことができる。

8 本時展開 (11/11 時間)

時間	学習活動	○指導上の留意点 評価規準 □評価方法
	1 家庭実践でご飯を調理し、どうだったか振り返る。	○炊飯器で炊いて、芯が残ってしまったご飯、焦げてしまったご飯、お粥状態となったご飯の写真を掲示する。 □炊飯器でご飯を美味しく炊くにはどうすればよいか考えている。〈発言・行動観察〉【関心・意欲・態度】
炊飯器で確実においしいご飯を炊く方法を考えよう。		
	2 炊飯器のスイッチを押すと中ではどんなことがおこなわれているのか予想する。	○調理実習で実際に観察したことを想起させるために、鍋による米飯調理の流れを振り返る。
	3 コンピューターを通してプログラミングを行う。	○炊飯器のプログラミングを組むことによって、その手順を確認し、米飯の調理への理解を深めるとともに、炊飯器の中でどんな調理が行われているのか想像したことを可視化できるようにする。
	4 プログラミングしたことをもとに、炊飯器でご飯を美味しく炊くための方法を考える。	○掲示した写真のようになってしまった原因について考えることで、炊飯器で米飯を調理する際のポイントについて確認する。
	5 炊飯器の仕組みについて分かったことや気付いたことについて話し合う。	○「計量」「吸水時間」「火加減と加熱時間」「蒸らす」はおいしさの原点であることを振り返り、炊飯器はコンピューターにより、計量以外の作業を全て担っていることに気づかせる。
米と水の「計量」をしっかり行うことで炊飯器でもおいしいご飯が炊ける。		
	6 自動炊飯器の他にも、プログラミングが活用されているものはないか発表し合う。	□ <u>創意工夫で終わる評価とは・・・?</u> 〈ワークシート・発言〉【創意工夫】

6 指導と評価の計画（全 11 時間）

時	ねらい	○学習活動 ・指導内容	■指導の手立てや留意点	評価規準 □評価方法			
				家庭生活への 関心・意欲・態度	生活を 創意工夫する能力	生活の技能	家庭生活についての 知識・理解
【12月】 おいしいごはんのみそ汁をつくろう							
1	米飯とみそ汁が我が国の伝統的な日常食であることを理解する。	○毎日の食事について振り返る。 ○ご飯のみそ汁は日本の伝統食であることをおさえる。 ○和食の良さを栄養の視点から確かめる。 ○米飯のみそ汁の学習の見通しをもつ。	■五大栄養素の種類や働きが視覚的に分かる資料を掲示する。	日常の食事や米飯のみそ汁の調理に関心をもっている。 <input type="checkbox"/> 発言 <input type="checkbox"/> 学習カード			米、みその特徴がわかる。 ※ペーパーテスト <input type="checkbox"/> 学習カード
家庭：おいしい米飯のみそ汁の調理の工夫について調べる。							
2	ご飯に関心をもち、米の特徴とご飯の調理の仕方がわかる。	○米飯の調理について調べてわかったことをもとに、調理計画をたてる。 ○ご飯の炊き方についての示範を見る。 ○米の体内での働きについて知る。	■米の吸水実験を行い、吸水が大切であることをおさえる。	日本の伝統的な日常食である米飯に関心をもち、調理をしようとしている。 <input type="checkbox"/> 学習カード <input type="checkbox"/> 発言			水の分量、吸水時間、火加減と加熱時間、蒸らし方についてまとめている。 <input type="checkbox"/> 学習カード <input type="checkbox"/> 発言

3 ・ 4	ご飯に関心をもち、ご飯を調理することができる。	<p>○米を洗い、吸水する。(朝の時間を使い準備する)</p> <p>○米が米飯に変化する様子を観察し、記録することができる。</p> <p>○配膳し、試食する。</p> <p>○米飯の調理の課題点について話し合う。</p>	<p>■変化の様子が見やすいよう、4～5人グループに一つ耐熱ガラス鍋を用いて炊飯する。</p>			<p>調理に必要な用具や食器及びこんろの安全で衛生的な取扱いができる。</p> <p><input type="checkbox"/>行動観察</p>	<p>米飯の調理の仕方を理解している。</p> <p><input type="checkbox"/>学習カード</p> <p><input type="checkbox"/>行動観察</p> <p>※ペーパーテスト</p>
5	みそ汁の調理の仕方を理解することができる。	<p>○みそ汁の調理について調べてきたことを発表する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・だしのとり方 ・実の組み合わせ、切り方や入れ方 ・みその香りを損なわない扱い方 <p>○みその体内での働きについて知る。</p> <p>○みそ汁の作り方の示範を見る。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・なぜその切り方をするか考えられるようにする。 	<p>■みそをとかした後にだしをいれたものと、いれないものを飲み比べ、だしのおいしさを感じられるようにする。</p>	<p>日本の伝統的な日常食であるみそ汁に関心をもち、調理しようとしている。</p> <p><input type="checkbox"/>学習カード</p> <p><input type="checkbox"/>発言</p>			<p>みそ汁の調理の仕方を理解している。</p> <p><input type="checkbox"/>学習カード</p> <p><input type="checkbox"/>発言</p> <p>※ペーパーテスト</p>
6	みそ汁に関心をもち、みそ汁を調理することができる。	<p>○前時の示範を振り返り、家庭科室の使い方や、上手な包丁の扱い、切り方、みそ汁作りの手順について確かめ、調理する。</p> <p>○配膳し、試食する。</p> <p>○みそ汁の調理について課題点を考える。</p>	<p>■2人分のみそ汁を作り、ペアの友達に試食してもらうようにする。</p> <p>(材料は煮干し、長ねぎは、大根を使用する)</p> <p>■各調理台に1台、タブレット</p>	<p>日本の伝統的な日常食であるみそ汁に関心をもち、調理しようとしている。</p> <p><input type="checkbox"/>学習カード</p> <p><input type="checkbox"/>行動観察</p>		<p>みそ汁の調理ができる。</p> <p><input type="checkbox"/>行動観察</p> <p><input type="checkbox"/>試飲</p>	

			を置き、調理手順が確認できるようにする。				
7	みそ汁に用いる、油揚げのよりよい選び方、買い方について考えることができる。	<p>○みそ汁の実に合う、油揚げを選ぶ模擬体験を行う。</p> <p>・実物や油揚げの資料を用意し、情報を整理しやすくする。</p> <p>○適切な選び方、買い方について考える。</p>	<p>■実物や油揚げの資料を用意し、情報を整理しやすくする。</p> <p>■それぞれの家庭にあった選びかたを意識させる</p>		<p>自分の家庭に合った油揚げの選び方や買い方について考えたり、自分なりに工夫したりしている。</p> <p><input type="checkbox"/>学習カード</p> <p><input type="checkbox"/>発言</p> <p><input type="checkbox"/>話合いの様子</p>		<p>みそ汁作りや品質を考えた材料の選び方や適切な買い方について理解している。</p> <p><input type="checkbox"/>学習カード</p> <p><input type="checkbox"/>発言</p> <p>※ペーパーテスト</p>
8	米飯とみそ汁の調理に必要な材料や手順を考え、米飯とみそ汁の調理計画を自分なりに工夫しようとする。	<p>○これまでのご飯とみそ汁の調理実習から、かかる時間を考える。</p> <p>○ごはんのみそ汁を同時においしく調理できるようにペアやグループで相談し、調理計画を立てる。</p> <p>○必要な材料や用具を考える。</p>	<p>■こんろの使い方、作業の流れ、グループの協力の仕方が分かる学習カードの形式を工夫する。</p>		<p>二つの料理が温かく仕上がるための、米飯及びみそ汁の調理の仕方について考えたり、自分なりに工夫したりしている。</p> <p><input type="checkbox"/>発言</p> <p><input type="checkbox"/>学習カード</p>		
9 ・ 10	調理計画に沿って、米飯とみそ汁の調理をすることができる。	<p>○計画した手順に従い実習する。</p> <p>○配膳や食事のマナーに気を付けて、試食する。</p> <p>○効率よく片づけをする。</p>	<p>■4～5人グループ全員で、ご飯を炊く。みそ汁は2人で調理する。</p>		<p>米飯及びみそ汁の調理の仕方について考えたり、自分なりに工夫したりしている。</p> <p><input type="checkbox"/>行動観察</p> <p><input type="checkbox"/>学習カード</p> <p><input type="checkbox"/>写真</p>	<p>米飯とみそ汁の調理ができる。</p> <p><input type="checkbox"/>行動観察</p> <p><input type="checkbox"/>試食</p> <p><input type="checkbox"/>相互評価</p> <p><input type="checkbox"/>写真</p>	

家庭：米飯の調理をする。調理の仕方は炊飯器、鍋どちらでもよい。

11 本 時	自動炊飯器のプログラミングを考える活動を通して、炊飯器でおいしくご飯を炊く方法を考える。	<p>○家庭実践での活動を振り返る</p> <p>○コンピューターを活用して、自動炊飯器のプログラミングを行い、炊飯器でおいしくご飯を炊く方法を話し合う。</p> <p>○プログラミング経験をもとに、おいしくご飯を炊く方法を話し合う。</p> <p>○身近な生活の中にもプログラミングが活用されていることについても話し合う。</p>	<p>■鍋で米を炊いた経験をもとにプログラミングを行う。</p>	<p>炊飯器で米飯を美味しく調理する方法を考えている</p> <p><input type="checkbox"/>発言</p> <p><input type="checkbox"/>行動観察</p>	<p>創意工夫の評価がほしい！</p> <p><input type="checkbox"/>ワークシート</p> <p><input type="checkbox"/>発言</p>		
家庭：冬休みの家庭実践で米飯とみそ汁を調理する							