

おいしいご飯とみそ汁をつくろう【事例1 振り返り場面での活用】

学年	小学校5年生
教科（授業内容）	家庭科（ご飯とみそ汁）
使用教材	プログラミングゼミ
コスト・環境	タブレット端末（1人1台 または 2人1台） ※ iOS または Windows または Android ※ インターネット接続不要

学習活動の概要

● 題材の目標

- (1) 食事の役割と食事の大切さ、我が国の伝統的な日常食である米飯とみその調理の仕方を理解するとともに、それらに係る技能を身に付ける。
- (2) おいしく食べるために、米飯及びみそ汁の調理計画や調理の仕方について問題を見出して課題を設定し、解決方法を考え、実践を通して評価・改善し、考えたことを表現するなどして課題を解決する力を身に付ける。
- (3) 家族の一員として、よりよい食生活の実現に向けて、課題解決に向けて主体的に取り組んだり、振り返ったりして生活を工夫し、実践しようとする。

● 題材について

本題材は、米飯とみそ汁が伝統的な日常食であることや、調理の仕方を理解し、適切に調理ができるようにするとともに、課題を解決する力や自分と家族の食生活をよりよくしようと工夫する実践的な態度、生活文化を大切にしようとする態度を育てることをねらいとしている。指導に当たっては、体験的な活動を通して、手順の根拠について考えたり、観察して気づいたことを言葉で表現したりする活動を取り入れ、理解を深めるようする。

● 教科の学習とプログラミング教育の関連

現在は自動炊飯器が普及し、水の分量や加熱時間を考えて、鍋でご飯を炊くという経験をしたことがある児童は少ない。導入時に、学習の動機づけとして自動炊飯器の中で何が行われているのか想像させ、ご飯をおいしく炊くためには、どのような手順と手立てが大切なの

か、考えさせてから実習に臨みたい。実際の炊飯については、耐熱ガラス鍋を使うことで、固い米が柔らかいご飯になるまでの一連の操作や変化を実感的にとらえ、炊飯することができるようにする。また、みそ汁に関しては、みそ汁の実として扱う食材の栄養やだしの役割についても理解し、それらの学びを生かして自分で調理計画を考えたり、手順を工夫して調理したりすることができるようにする。毎日よく食べる、日本の伝統食だからこそ、おいしさにこだわりをもって、調理することを意識させていきたい。

学習のまとめとして、「プログラミングゼミ」で作成された、「炊飯器シミュレータ」を使い、自動炊飯器のプログラムについて考える活動を通して、炊飯の手順の再確認を図り、炊飯についての理解を深めるとともに、身近なところにコンピュータが使われ、生活が便利になっていることにも気づかせたい。

学習指導計画

総時数 11 時間

次	時	○ねらい ・学習活動
1次 米飯とみそ汁について知ろう	1	<p>○米飯とみそ汁が我が国の伝統的な日常食であることや調理の仕方について理解する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・社会科の学習などに関連付けて、米やみそは古くから日本人に親しまれている食品であり、日本の食生活とは切り離すことのできない食品であることについてグループや学級内で話し合う。 ・米飯の炊き方を調べたり、話し合ったりする。 ・家庭でよく使われている自動炊飯器について、自動炊飯器の中でご飯が炊けるまでにどのようなことが行われているのか考え、話し合う。
2次 ご飯を炊こう	2	<p>○調べて分かったことをもとに、米飯の調理の計画を立てることができる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・米飯の調理の示範を観察し、米飯の調理計画を立てる。
	3 ～ 4	<p>○米飯の調理の仕方を理解し、鍋で炊飯することができる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・炊いたご飯を試食し、気付いたことをグループや学級で話し合う。 ・話し合ったことをもとに、もっとおいしく炊くための課題をもつ。

3次 みそ汁を作ろう	5	<p>○だしのととり方、中に入れる実の切り方や入れ方、みその香りを損なわない扱いなどを理解し、みそ汁を調理することができる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・和食の基本となるだしについてだしをとったみそ汁とだしをとらずに作ったみそ汁を比較し、だしの役割について話し合う。 ・みそ汁の調理の示範を観察し、みそ汁の調理計画を立てる。
	6 ～ 7	<ul style="list-style-type: none"> ・みそ汁の調理の仕方を理解し、みそ汁の調理ができる。 ・作ったみそ汁を試食し、気付いたことをグループや学級で話し合う。 ・話し合ったことをもとに、もっとおいしいみそ汁を作るための課題をもつ。
4次 おいしいご飯とみそ汁を作ろう	8	<p>○おいしく食べるために、健康・安全などの視点から、米飯とみそ汁の調理計画や調理の仕方を考え、工夫することができる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・栄養のバランスや季節などを考えたみそ汁の実の選び方や取り合わせ方について調べたり、話し合ったりする。 ・効率よく作業するために、加熱用調理機器の使い方や作業の流れ、調理の手順やグループでの協力の仕方、時間配分などについて問題を見だし、課題を設定し、課題を解決するための方法をグループで話し合い、ご飯とみそ汁の調理計画を立てる。
	9 ～ 10	<p>○計画に従って、おいしい米飯とみそ汁の実習を行う。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・調理の手順や作業の流れを考えて米飯とみそ汁を作る。 ・作った米飯とみそ汁を試食し、気付いたことを話し合う。 <p>○調理を振り返り、家庭実践の計画を立てる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・栄養のバランス ・色どり、旬の素材、食品の組み合わせ等

5 次 炊 飯 の 理 解 を 深 め よ う	11	<p>【本時 11/11】</p> <p>○自動炊飯器のプログラムを考える活動を通して、米飯の炊き方を再確認し、理解を深める。</p> <p>第1時で考えた自動炊飯器の炊飯の仕組みや鍋で米飯を行った調理を振り返りながら、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行う。</p> <p>・自動炊飯器の他にも身近な生活でコンピュータが活用され、生活が便利になっていることにも気付く。</p>
--	----	--

本時の学習（11/11）

(1) 本時のねらい

- 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、炊飯について再確認し、理解を深めるとともに、身近な生活でコンピュータが活用され、生活が便利になっていることにも気付くことができる。

(2) 新学習指導要領上の位置付け

- 家庭科 [第5学年] B 衣食住の生活
 - (2) ア(オ) 伝統的な日常食の米飯及びみそ汁の調理の仕方

(3) 本時の展開

○主な学習活動	・指導・支援 ※資料 ★評価
○前時までの学習を振り返り、家庭実践に向けて、米を美味しく調理するためにはどうしたらよいか考える。	・家庭実践でも、家族のためにおいしさにこだわって調理することが大切だということを確認する。 ★行動観察 ★学習カード
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">自動炊飯器のプログラミングについて考えよう。</div>	
○自動炊飯器のプログラムと考える活動を通して、炊飯の手順を振り返る。	・調理実習で実際に観察したことを想起させ、鍋による米飯

<p>○プログラミングを通して、分かったことや気付いたことについて話し合う。</p>	<p>調理の流れを振り返る。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・自動炊飯器のプログラムを考える活動を通して、その手順を再確認し、米飯の調理への理解を深められるようにする。 ・「計量」「吸水時間」「火加減と加熱時間」「蒸らす」がおいしく炊くために大切であることを振り返り、炊飯器はコンピュータにより、計量以外の作業を全て担っていることを確認する。
<p>鍋で炊いた手順が自動炊飯器に生かされている。</p>	
<p>○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。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ★行動観察 ★学習カード