

感謝の気持ちを込めて食事をつくろう～わが家の食事！ひと工夫！～

学年	小学校6年生
教科（授業内容）	家庭科（1食分の調理）
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（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

- 食生活や栄養を考えた1食分の食事作りに関心をもって献立を考え、調理計画を立てたり調理したりしようとする。
- 家族の好みや健康、栄養バランスを考えた1食分の献立を考え、自分なりに工夫して調理計画を立てようとする。
- 日常よく使用される食品を用いた調理に関する基礎的・基本的な技能を身に付けている。
- 家族の好みや健康、栄養バランスを考えた1食分の献立の立て方について理解する。

● 題材について

本題材の「感謝の気持ちを込めて食事をつくろう」では、第6学年の後期に子ども一人ひとりが調理する題材が位置づけられている。「1食分の食事」の献立を考えるだけの学習に終わらず、ゆでたりいためたりする調理、米飯とみそ汁の調理で身に付けた基礎的・基本的な知識及び技能を活用して、自分が考えた献立を実際に調理して得た意欲や自信を日常生活で実践できる姿を目指したい。「家族のために1食分の食事の調理」ができる子どもの育ちを目指すには、2年間の学習を通して、いつ、どのような力を、どのように高めていくかを段階的にとらえるとともに、意図的・計画的な指導が展開できるよう工夫してきた。そこで、本題材では、「してもらう自分」から「できる自分」へと自分の成長を自覚する経験を積み重ねることによって、家庭生活をよりよくしようとする実践的な態度を身に付けていけていけると考える。「家族のために」という目的意識や相手意識をしっかりと持ち、身に付けた知識や技能を生かす場面を繰り返し設定することで、生活を創意工夫する力も育てていき

たい。また、2回目の実習計画では、プログラミング体験をし、2人ペアの調理計画を行っていく。子ども達のプログラミング的思考を育むとともに、効率よく調理をすることの大切さを考えてさせていきたい。

● 教科の学習とプログラミング教育の関連

学校の調理実習では、こんろ・流し・調理台、それぞれ1つを2人ペアで使う場面が多い。2人で作業を進めていくにあたっては、見通しをもって調理を進めていく力がより必要になる。限られた時間・場所の中で調理をするためには、無駄なく効率的に調理を進めることが大切である。そこで、プログラミングゼミの「2人で調理計画」教材を活用して、ペアの調理手順を作成する活動を通して、効率よく調理を進める手順を考えさせるとともに、児童のプログラミング的思考を育成したい。

学習指導計画

総時数 9 時間

時	○ねらい ・ 学習活動
1	<p>○自分の成長を振り返り、家族への思いを高め、家族のための1食分の食事を作ることにについて、学習の見通しをもつことができる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・自分の成長には、いろいろな人々の支えがあったことを話し合い、一番身近な家族への感謝の気持ちを高める。 ・2年間を通して「食」に関して分かったことやできるようになったことを話し合い、1食分の食事を作ることに生かしていくことをまとめる。 ・1食分の食事を考える際に大切なことを考え、発表する。
<p>家庭：【家族ウォッチング&インタビュー】自分の家で日常的に使われている食材や1食分の食事を作る家族の好きな食べ物を見つめる。毎日食事を作る際に気を付けていることをインタビューする。</p>	
2	<p>○家族の好みや健康を考えて、米飯とみそ汁を中心とした1食分の食事を考えようとする。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・前時に学習した「食事を作るときに大切にすること」を確認するとともに、家族への思いや感謝の気持ちを伝えるための工夫を考えながら、1食分の献立を立てる。

	<ul style="list-style-type: none"> ・家族ウォッチング&インタビューで聞いてきたことを常に振り返るようにする。 ・誰のために、どんなことにこだわって調理したのかを考えられるようにする。 <ul style="list-style-type: none"> →家族への感謝の気持ちを込めて 栄養のバランス 健康、家族の好みの味付け 色どり、盛り付け、配膳 など ・食品にはたくさんの栄養素が含まれていることを知り、バランスよく食べることの大切さについて考える。 ・食品カードなどを用いて、体に必要な栄養素の種類や働き、食品の栄養的な特徴を視覚的に確認できるようにする。
<p>家庭：【家族ウォッチング&インタビュー】自分が調理したいと考えた主なおかずの調理方法を調べる。（自分の家での作り方やコツをインタビューする。）</p>	
3	<ul style="list-style-type: none"> ○目的に応じた調理の仕方を工夫して、主菜（おかず）を調理するための調理計画を立てる。 ・家族のために作るおかずの調理方法や調理時間、材料・分量などを確認し、同じコンロを使うペアの友達と話し合い、計画を立てる。 ・家族への思いや切り方や味付けなど、どの場面で工夫できるかを考え、ワークシートに記入できるようにする。
4 ・ 5	<ul style="list-style-type: none"> ○材料や目的に応じた切り方やゆで方、いため方ができ、家族のためのおかずを調理することができる。 ・ペアの友達に「おかずに込めた思い」と自分の課題を伝える。 ・2人で1つのコンロを使用する際の手順や動線を確認する。 ・実習前に相手意識、目的意識を確かめ、相互観察の視点をもたせる。 ・ペアによる観察のもと、順番に調理を行う。 ・試食をし、相互評価、自己評価及び振り返りをワークシートに記入する。
6	<ul style="list-style-type: none"> ○実習1を振り返るとともに、より家族のことを考えながら、1食分の食事の献立の主菜を見直すことができる。

	<ul style="list-style-type: none"> ・ 1 回目の献立や調理計画の改善策をワークシートに記入させる。 ・ 家族のために作る主なおかずとみそ汁の調理方法や調理時間、材料・分量などを確認し、同じコンロを使うペアの友達と話し合い、計画を立てる。 ・ 家族への思いや切り方や味付けなど、どの場面で工夫できるかを考え、ワークシートに記入できるようにする。
7	<p>【本時 7/9】</p> <p>○おかずの調理を生かして、ご飯とみそ汁を中心とした 1 食分の食事の材料や手順を考え、調理計画を工夫することができる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 1 回目の実習を振り返り、1 食分の食事の調理に込めた家族への思いをペアの友達に伝える。 ・ ワークシートに自分の工夫を朱書きし、調理の工夫や家族への思いが伝わる場面を確認する。 ・ 自分の献立の調理法や調理時間、材料などを確認し、同じコンロを使うペアやグループの友達と話し合い、手順や時間について見通しをもつ。
8 ・ 9	<p>○家族への思いを高めるとともに、家族のためのおかず作りとみそ汁を調理することができる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 計画に沿って、家族のための食事を調理することができる。 ・ 家族といっしょに食べることを意識して、家庭で調理することを想定して調理をする。 ・ これまでの調理実習を振り返り、家庭実践への意欲を高めるとともに、家庭での実践計画を立てる。
<p>家庭：【家庭実践】感謝の気持ちを含めて家族に食事を作ることができる。</p>	

本時の学習 (9/9)

(1) 本時のねらい

- おかずの調理実習を振り返り、主菜とみそ汁の手順を考え、調理計画を工夫することができる。

(2) 新学習指導要領上の位置付け

● 家庭科 [第6学年] B 衣食住の生活

(2) 調理の基礎

イ おいしく食べるために調理計画を考え、調理の仕方を工夫すること。

(3) 栄養を考えた食事

イ 1食分の献立について栄養バランスを考え、工夫すること。

(3) 本時の展開

○主な学習活動	・指導・支援 ※資料 ★評価
<p>○ 学習のめあてを確認し、本時の見通しをもつ。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 1回目の調理実習を振り返る。 ・ 家族に思いを込めた1食分の食事になるよう、学習の見通しをもつ。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 調理実習を振り返ることができるよう、調理実習場面の掲示をしておく。 ・ 調理を振り返り、工夫・改善するところを助言する。
<p>感謝の気持ちを含めた1食分（主菜とみそ汁）の食事の調理計画を立てよう</p>	
<p>○ 今までの調理実習を振り返り、効率よく作業するために、同じこんろを使うペアやグループの友達と調理の手順について話し合う。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ ペアやグループの調理法を確認しながら、効率よく調理台が使えるように話し合う。 ・ 調理の手順やグループでの協力の仕方、時間配分について話し合う。 ・ 材料の切り方、加熱の仕方、味の付け方、盛り付けなどを考え、出来上がり時間を考えて工夫することができる。 <p>○ ペアで調理計画の工夫・改善したことについて発表する。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 課題解決の見通しをもつためにペアやグループでの話し合いの場面を設定する。 ・ 材料の切り方、加熱の仕方、味の付け方、盛り付けなどを検討し、出来上がり時間を考えて手順を検討したりできるようにする。 ・ プログラミングの操作の仕方の掲示を用意し、操作が分からない時には、ICT支援員にも協力をしていただく。 ・ 家族のための1食分の食事を調理するということは、応用的・複合的な調理であるので、個に応じた支援を常に意識していく。 <p>★学習カード</p>

<p>○ 学習の振り返りをする。</p> <p>・家族に喜んでもらえるような、感謝の気持ちを込めた1食分の食事が調理できるよう、次時の調理実習につなげる。</p>	<p>・自分の成長を実感し、1食分の調理への自信となるよう声掛けをする。</p> <p>★発言</p> <p>★学習カード</p>
---	---