


設定した言語活動を通して育てたい力

○ 野菜炒めの作り方を調べたり調理したりする活動を通して、炒める調理の特性と材料や目的に応じた野菜炒めの作り方を理解することができる。

思考力の育成

- ◇ 学年 第6学年
- ◇ 題材名 家族が喜ぶ美味しい野菜炒めを作ろう
- ◇ 本時の目標 野菜炒めの炒め方に関心をもち、炒める調理の特性と材料や目的に応じた炒め方について理解する。
- ◇ 学習の流れ(1時間目/全4時間)

学習活動	指導上の留意事項 (◇) (◆「努力を要する」状況と判断した生徒への指導の手立て)	評価規準〔観点〕 (評価方法)												
<p>1 「学習全体の流れ」と「本時のめあて」を確認する。</p> <p>〈学習全体の流れ〉</p> <p>① 調理実習「美味しい野菜炒め」(本時)</p> <p>② 計画「家族が喜ぶ野菜炒め」</p> <p>③ 計画・改善「友達と交流、外部講師(地域で食に携わる専門家)の実演、質問」</p> <p>④ 調理実習「家族が喜ぶ野菜炒め」</p> <p>2 班で野菜炒め作りの計画を立て作る。</p> <p>3 野菜炒めを味わい評価する。</p> <p>4 後片付けをする。</p>	<p>◇野菜を使った料理にはどのようなものがあるか発表させ、野菜料理の写真を提示しながらイメージを膨らませたり、既習事項を想起させたりする。</p> <p>◇本時は美味しい野菜炒めを作ることを伝える。保護者に協力を得て作ってもらった野菜炒めの写真を掲示し、家庭で作る野菜炒めの「野菜の種類」や「味付け」などについて尋ね、学習に興味をもたせる。この時、個人のプライバシーには十分配慮する。</p> <p>家族が喜ぶ美味しい野菜炒めを作るために、野菜炒めを作るときの「ポイント」を見つけよう！</p> <p>◇あらかじめ調べておくように指示しておいた情報(家族や知人へのインタビュー、インターネット、レシピ、テレビ、教科書等の情報)を基に、班で美味しい野菜炒めを作るための計画を立てさせる。また、話し合った結果をまとめさせ、野菜炒め作りのポイントを各班、画用紙に書かせる。</p> <p>◇全班同じ材料(にんじん、ピーマン、キャベツ、たまねぎ)と味付けにさせる。</p> <p>◇班の計画に基づき調理をさせる。自分達の班の野菜炒めを味わわせ、その後、他の班の野菜炒めも味わわせる。</p> <p>◆実習に戸惑っている班には、実習が円滑に進むように、つまずきに対する助言をする。</p> <p>◇各班の味やできばえが違う場合は、その理由を考えさせる。各班の味やできばえが似ていれば、あらかじめ作っておいた条件の異なる野菜炒め(弱火で炒めたべたついた野菜炒め、切り方がまちまちで全部一緒に炒めた固い野菜が入った野菜炒め)を提示し、児童が作ったものとどこが違うのか考えさせる。</p> <p>◇協力して片付けをするように指示を出す。</p>	 <p>・野菜炒めの炒め方に関心をもち、材料や目的に応じた調理をしようとしている。〔家庭生活への関心・意欲・態度〕(ワークシート、行動観察)</p>												
<p>5 実習のまとめを行う。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>児童のまとめ例</p> <p>【火加減・炒める時間】</p> <p>作るときのポイント：強火でさっと炒めるのがよい。</p> <p>理由：弱火で長く炒めると野菜が水っぽくなって、柔らかすぎてべたべたした野菜炒めができるから。</p> </div>	<p>◇児童に野菜炒め作りの気付きをワークシートに記入させる。また、数人に発表させ、作るときにポイントとなる観点、「材料の切り方」、「火加減・炒める時間」、「炒める順番」を示す。</p> <p>◇示した観点に沿って作るときのポイントを班で話し合わせ、その理由とともにワークシートに記入させる。いくつかの班に発表させる。</p> <p>◆理由が書けない班には、児童が調べたことや実習の様子から助言をする。</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">野菜炒めを作るときに大切なこと</th> <th style="width: 33%;">作るときのポイント</th> <th style="width: 33%;">理由</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>材料の切り方</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>火加減・炒める時間</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>炒める順番</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	野菜炒めを作るときに大切なこと	作るときのポイント	理由	材料の切り方			火加減・炒める時間			炒める順番			<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>自分たちで調べたり体験したりしたことを基に「なぜそうするのか」理由を考えさせましょう。</p> <p>★自分たちで知識を獲得し、なぜそうするのかを考えることで、身近な生活への理解が深まります。また、次時の「家族が喜ぶ野菜炒め作り」において、本時で獲得した知識が、活用できる知識となり、材料が変わっても野菜炒めを美味しく作るための方法を考えることができます。</p> </div> <p>・炒める調理の特性と材料や目的に応じた炒め方について理解している。〔家庭生活についての知識・理解〕(ワークシート)</p>
野菜炒めを作るときに大切なこと	作るときのポイント	理由												
材料の切り方														
火加減・炒める時間														
炒める順番														
<p>6 本時を振り返り、次時につなげる。</p>	<p>◇本時で使用した実習材料以外で、野菜炒めに使う材料にはどのようなものがあるか挙げさせる。</p> <p>◇次時は、自分で材料と味付けを決め家族が喜ぶ野菜炒めを作る計画を立てることを伝える。本時の実習で上手くいった点と上手くいかなかった点を考え、材料や作り方について家族と相談してくるよう指示する。</p>													