

家庭科(B内容)の事例

廿日市市立阿品台東小学校

設定した言語活動を通して育てたい

- おいしいご飯の炊き方やみそ汁の作り方を考え、工夫して調理する活動を通して、調理の仕方や栄養素の働きを理解することができる。

思考力の育成

◇ 学 年 第5学年

◇ 題 材 名 おいしいね 毎日の食事

◇ 題材の目標 毎日の食事のとり方をふり返り、健康的な食生活を送ったり、ご飯とみそ汁を作ったりすることができる。

◇ 題材の計画 (全11時間)

学習活動	学習活動
<p>1 毎日の食事をみつめよう (1)</p> <ul style="list-style-type: none"> 自分の1週間の食事を調べ、どのような食生活をおくっているか、ふり返る。 本題材の学習の見通しをもつ。 <p>2 おいしいご飯を炊こう (5)</p> <ul style="list-style-type: none"> 米のつくりや白米になるまでを調べる。 米の給水実験をする。 吸水前、吸水後、炊いた後の米を比較し、変化の様子を調べる。 おいしいご飯の炊き方を調べる。 <ul style="list-style-type: none"> 米の洗い方 米と水の分量の関係 吸水に必要な時間 火加減と加熱時間 蒸らす時間 おいしいご飯を炊く実習をする。 <ul style="list-style-type: none"> 米が炊ける様子を観察する。 よく吸水させたご飯と吸水させていないご飯の食べ比べをする。 	<p>3 みそ汁を作ろう (3)</p> <ul style="list-style-type: none"> みその種類やだしの種類を調べる。 おいしいみそ汁の作り方を調べる。 <ul style="list-style-type: none"> 材料の分量 だしの取り方 実の調理の仕方 季節に合った実の選び方 みその加え方 おいしいみそ汁を作る実習をする。 <ul style="list-style-type: none"> だしをとったみそ汁と取っていないみそ汁の食べ比べをする。 <p>4 食べることの大切さを知ろう (2)</p> <ul style="list-style-type: none"> 食べることの意味や栄養素の働きについて理解する。 さまざまな調理法を知り、調理の意味や良さについて考える。

本時

◇本時の目標 吸水前, 吸水後, 炊いた後の米の様子を調べたり, 比較したりすることで, 米がどのように変化するかを理解する。

◇学習の流れ (4時間目/全11時間)

学習活動	指導上の留意事項	評価規準																								
<p>1 本時の学習のめあてを確認する。</p>	<p>◇ かたい米からどのようにしてふっくらとしたご飯になっていくのか問いかけ, 関心を持たせる。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p>吸水前, 吸水後, 炊いた後の米の変化の様子を調べ, 比べよう。</p> </div>																									
<p>2 米の変化の様子を予想し調べる。</p> <p>① 吸水前の米を調べる。 ② 吸水後の変化を予想する。 ③ 吸水後の米を調べ, 吸水前の様子と比較する。 ④ 炊いた後の変化を予想する。 ⑤ 炊いた後の米を調べ, 吸水後の様子と比較する。</p>	<p>◇ 調べる視点を示しておく。 ◇ 1人ずつに各種の米を2粒ずつ渡し, じっくり観察させる ◇ 班の友達と交流しながら観察してよいことを伝え, よりよい表現で米の様子を記録を書けるようにする。 ◇ 吸水後の米には水を吸わせている, 炊いた後の米には熱を加えていることを押えておく。 ◇ ①~⑤を調べるごとにそれぞれ発表させ, 板書にまとめていく。</p> <table border="1" data-bbox="564 1167 1114 1469"> <thead> <tr> <th></th> <th>吸水前</th> <th>吸水後</th> <th>炊いた後</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>色</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>大きさ</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>固さ</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>さわった感じ</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>重さ</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		吸水前	吸水後	炊いた後	色				大きさ				固さ				さわった感じ				重さ				<p>・ 炊飯を通して, 調べたり, 比較したりすることで, 水と熱を加えると米がどのように変化していくのかを理解している。[家庭生活についての知識・理解] (ワークシート)</p>
	吸水前	吸水後	炊いた後																							
色																										
大きさ																										
固さ																										
さわった感じ																										
重さ																										
<p>3 米の変化の様子についての気づきを出し合う。</p> <p>4 学習のまとめをする。</p> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; background-color: #ffffcc; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <p>児童のまとめ例 米は, 初めは固かったが, 水と熱を加えるとやわらかくなり, ねばり気が出た。</p> </div> <p>5 学習の振り返りや感想を紹介し合う。</p>	<p>◇ 自分の予想と比べて結果はどうだったかを問いかける。 ◇ 水と熱を加えることで, 大きく変化したこと (膨らむ, 粘り気が出る, 柔らかくなる) に気付かせる。 ◇ 米は, 水と熱を加えると, 米の中のでんぷんがやわらかくなり, 消化されやすくなって, おいしいご飯になることを押える。 ◇ 本時の学習から次時の炊飯実習へつながる感想を取り上げ, 意欲や期待を持たせる。</p>																									