

## 第5学年 家庭科学習指導案

廿日市市立大野東小学校

指導者 T1 藤原 有希

T2 中野 尚子

- 1 日時 平成25年6月4日(火) (第6校時)
- 2 学年・学級 第5学年2組 (36名)
- 3 題材  
大題材 見つめよう 家庭生活 ～できる仕事から始めよう～  
小題材 ①自分の仕事発見!!  
小題材 ②オープニングパーティー開催!!  
小題材 ③ゆでゆでクッキング隊結成!!  
小題材 ④布から大変身!!

#### 4 題材について

##### ○題材観

本題材は、学習指導要領 内容「A 家庭生活と家族」の指導項目(2)家庭生活と仕事、(3)家族や近隣の人々とのかかわり、「B 日常の食事と調理の基礎」の指導項目(3)調理の基礎、「C 快適な衣服と住まい」の指導項目(1)衣服の着用と手入れ、(3)生活に役立つ物の製作を受けて構成した。

家庭での自分の役割について考え、調理や裁縫の仕方を身に付けていく中で、学習したことを家族のために実行しようとする態度を育てることが本題材の大きなねらいである。

本題材は、大きく4つに分かれている。「①自分の仕事発見!!」では、自分の生活を振り返り、家族のためにどんな仕事ができるかを考える。「②オープニングパーティー開催!!」では、よもぎだんご作りを通して家庭科室や調理器具の使い方、手順などについての学習を仕組む。また、ゆでる調理の学習につなげていきたい。「③ゆでゆでクッキング隊結成!!」では、はじめにゆで卵を作り、ゆで時間と固まり方の関係を調べる。次に、こふきいもを作り、前時のゆで卵の学習と合わせて、かたいものは水から長時間ゆでると良いことを知る。最後に、小松菜のおひたしを作り、既習事項を基に小松菜のより良いゆで方について考える。そして、ゆで方クイズによって、他の野菜ではどのようなゆで方が望ましいかを根拠を持って考えていく。「④布から大変身!!」では、裁縫の基礎を学習し、これを生かして簡単な小物を製作する。

知識だけを教え込むのではなく、実際に試行錯誤しながら学習していくことによって、活用できる知識と技能を身に付け、家庭でも実践してみようという態度を育てることができると考える。

##### ○児童観

5月の初めに実施した事前調査による今回の学習に関連する児童の実態は、以下の通りであった。

- |                        |            |
|------------------------|------------|
| ○ 家庭科の学習が楽しみである        | 100% (36人) |
| ○ 家庭内で決まった自分の役割がある     | 78% (28人)  |
| ○ できるようになりたいことがある      | 97% (35人)  |
| ○ 家庭科で学習することを家庭でも実践したい | 100% (36人) |
| ○ ゆでる調理をしたことがある        | 44% (16人)  |
| ○ 針と糸を使って物を作ったことがある    | 58% (21人)  |

5年生から始まる家庭科の学習を楽しみにしている児童、家庭科で学習することを家庭でも実践したい児童は共に100%であり、とても意欲的に取り組もうとしている。また、できるようになりたいことがある児童は97%と多く、料理や裁縫 ミシンの使い方などである。

現在、家庭内で決まった自分の役割がある児童は78%であり、風呂掃除や洗濯物の取り込み、食事の準備と片づけが多い。

今回の学習の中心となる「ゆでる調理」をしたことがある児童は44%と少なく、内容はゆで卵が最も多い。児童の中には、「揚げる調理」や「解凍」などと勘違いしている児童もいる。

また、針と糸を使って物を作ったことがある児童も58%とあまり多くない。作ったことがある児童は女子に多く、人形の服やマスコット、袋などである。

以上のことから、料理や裁縫などができるようになりたいという気持ちはあるが、現状では知識や活用できる技能が少なく、家庭での実践は難しいと考える。本題材を通して、基礎的な知識と技能を身に付け、学習したことを家庭でも進んで実践するような意欲につなげたい。

○指導観

① 学習過程の工夫

- ・オープニングパーティーで、自分たちが摘んできたよもぎを使ってよもぎだんごを作ることによって、学習への意欲を高める。
- ・総合的な学習の時間で栽培している小松菜とじゃがいもを調理することによって、自分たちが育てている作物や調理実習への関心を高める。
- ・栄養教諭とのTTで授業を進めていき、専門的な知識やアドバイスをもらう。
- ・家庭で実践する場を設けることによって、意欲や技能をさらに高める。

② 指導と評価の一体化

- ・授業後に自己評価させ、めあてに対する学習の振り返りをさせる。
- ・学習したことを次時で生かせるように、学習の足跡を掲示する。
- ・調理で使われる用語を重要語句として押さえ、掲示する。

5 題材の目標 (重点目標に◎)


- 家庭生活や調理に関心をもち、家族の一員として家庭の仕事をしたり、家族に協力したりしようとしている。 【家庭生活への関心・意欲・態度】
- 調理や裁縫などについて課題を見付け、その解決を目指して考えたり、自分なりに工夫したりしている。 【生活を創造工夫する能力】
- ◎ 調理と日常着の手入れに関する基礎的・基本的な技能を身に付けている。 【生活の技能】
- 調理と日常着の手入れに関する基礎的・基本的な知識を身に付けている。 【家庭生活についての知識・理解】

6 題材の評価規準



ア 家庭生活への関心・意欲・態度	イ 生活を創意工夫する能力	ウ 生活の技能	エ 家庭生活についての知識・理解
<p>①家庭の1日の様子を見つめ、家族の一員として家庭の仕事を協力し、家族との団らんの時間を過ごそうとしている。 &lt;自分の仕事発見!!&gt;</p> <p>②調理に関心をもち、調理の手順や、必要な用具、食器及びこんろの安全で衛生的な取扱い方を調べようとしている。 &lt;オープニングパーティー開催!!&gt;</p>	<p>①材料や目的に応じたゆで方について考えている。 &lt;ゆでゆでクッキング隊結成!!&gt;</p> <p>②針と糸を使って、なみ縫いや返し縫い、かがり縫い、ボタン付けなどの基礎的な技能を生活に生かすことを考えたり、自分なりに工夫したりしている。 &lt;布から大変身!!&gt;</p>	<p>①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。 &lt;オープニングパーティー開催!!&gt;</p> <p>②材料や目的に応じたゆで方ができる。 &lt;ゆでゆでクッキング隊結成!!&gt;</p> <p>③針に糸を通したり、糸端を玉結び、玉どめしたり、なみ縫い、返し縫い、かがり縫いなどで布を合わせて縫ったり、ボタンを付けたりすることができる。 &lt;布から大変身!!&gt;</p>	<p>①調理の手順や、調理に必要な用具、食器及びこんろの安全で衛生的な取扱い方について理解している。 &lt;オープニングパーティー開催!!&gt;</p> <p>②ゆでる調理の特性と材料や目的に応じたゆで方について理解している。 &lt;ゆでゆでクッキング隊結成!!&gt;</p> <p>③製作に必要な用具の種類や名前と安全な取扱い方について理解している。 &lt;布から大変身!!&gt;</p>

7 食育の視点

第5学年の食育の目標は、「食品を組み合わせてとることの大切さを理解し、バランスよく食べる。」「ごはんとみそ汁などの料理ができる。」「簡単な野菜料理ができる。」の3つである。本題材のゆでる調理をきっかけにして、「炒める」「煮る」「たく」などの様々な調理法や食材の切り方などに触れ、簡単な野菜料理ができるようにしていく。(心身の健康)(食品を選択する能力)

8 指導計画(全17時間 本時11/17  は家庭での実践)

次	時	学習内容	評価計画				評価方法	
			関	創	技	知		評価規準
0		○野菜を栽培して観察する。(トマト, きゅうり, スイカ, とうもろこし, カボチャ, 小松菜, レタス, ゴーヤ, じゃがいも) ○野菜に関する図書を教室に置き, 読んだり調べたりする。	(このセルは対角線が入っています)					
一	①	<b>自分の仕事発見!! [1]</b> ○家庭の仕事を見つめ, 自分ができそうな仕事を見つける。  ○見つけた仕事を実行し, 感想を書く。	○				ア①家庭の1日の様子を見つめ, 家族の一員として家庭の仕事に協力し, 家族との団らんの時間を過ごそうとしている。	○発表 ワークシート
二	②	<b>オープニングパーティー開催!! [4]</b> ○家庭科室の調理器具のある場所や使い方を調べる。	○				ア②調理に関心をもち, 調理の手順や, 必要な用具, 食器及びこんろの安全で衛生的な取扱い方を調べようとしている。	○行動観察 ワークシート
	③	○湯を沸かし, お茶を入れる。			○		ウ①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。	○行動観察 ワークシート
	④	○摘んできたよもぎを使って, よもぎだんごを作る。			○		エ①調理の手順や, 調理に必要な用具, 食器及びこんろの安全で衛生的な取扱い方について理解している。	○行動観察 ワークシート
三	⑥	<b>ゆでゆでクッキング隊結成!! [6]</b> ○自分の家のゆで卵のかたさやゆで方について調べる。 ○ゆで卵を作り, ゆで時					エ②ゆでる調理の特性と材	○発表

	<p>⑦ 間と固まり方を調べる。</p> <p>⑧ ○じゃがいもをゆでて、</p> <p>⑨ こふきいもを作る。</p> <p>⑩ ○小松菜のおひたしを作る。</p> <p>⑪ ○食材に合わせたゆで方の違いをまとめる。 <b>【本時 11 / 17】</b></p> <p>○学習した調理の中から1つ選んで、家族のために作り、感想を書く。</p>			○	<p>料や目的に応じたゆで方について理解している。</p> <p>ウ②材料や目的に応じたゆで方ができる。</p> <p>イ①材料や目的に応じたゆで方について考えている。</p>	<p>ワークシート</p> <p>○行動観察 ワークシート</p> <p>○行動観察 ワークシート</p>
<p>四</p> 	<p><b>布から大変身!! [6]</b></p> <p>⑫ ○裁縫用具の種類と安全な使い方を確かめる。</p> <p>⑬ ○針に糸を通し、玉結び・玉止めの練習をする。</p> <p>⑭ ○いろいろな縫い方の練習をする。</p> <p>⑮ ○ボタンの付け方の練習をする。</p> <p>⑯ ○学習したことを生かして、簡単な小物を制作する。</p> <p>⑰ ○製作した小物を家族に使ってもらい、感想を聞く。</p>			○	<p>○ エ③製作に必要な用具の種類や名前と安全な取扱い方について理解している。</p> <p>ウ③針に糸を通し、糸端を玉結び、玉どめすることができる。</p> <p>ウ③針に糸を通したり、糸端を玉結び、玉どめしたり、なみ縫い、返し縫い、かがり縫いなどで布を合わせて縫ったりすることができる。</p> <p>ウ③ボタンの付け方がわかり、布にボタンを付けることができる。</p> <p>イ②針と糸を使って、なみ縫いや返し縫い、かがり縫い、ボタン付けなどの基礎的な技能を生活に生かすことを考えたり、自分なりに工夫したりしている。</p>	<p>○発表 ワークシート</p> <p>○行動観察 ワークシート</p> <p>○行動観察 ワークシート</p> <p>○行動観察 ワークシート</p> <p>○行動観察 ワークシート</p>

9 本時で設定した言語活動を通して育てたい力

○基本的な調理の方法である「ゆでる調理」を知り，用具や器具の正しい取り扱いができる。

10 本時の目標

○ よもぎ，卵，じゃがいもと小松菜を比較しながら，野菜に応じたゆで方を考えることができる。

A（「十分満足できる」状況）	B（「おおむね満足できる」状況）
<p>○今まで調理したものと小松菜を比較しながら，野菜に応じたゆで方を考え，根拠を持って説明することができる。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・よもぎと小松菜は火が通りやすいので，沸騰してから入れ，短時間でゆでると良い。</li> <li>・じゃがいもはかたくて火が通りにくいので，水から入れ，長時間でゆでると良い。</li> </ul>	<p>○今まで調理したものと小松菜を比較しながら，野菜に応じたゆで方を考えることができる。</p>

11 本時の展開

時間	学習活動	指導形態	指導上の留意点 ○指導・支援 ◎個に応じた指導		評価規準 (評価方法)
			T1	T2	
(5校時) 13:10	1 前時までの学習を振り返る。	一 斉	<p>○今までにゆでたもののゆで方について確認する。</p> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;"> <p>①沸騰後，さっと ②水から，好みで ③水から，5分程度</p> </div>		
13:15	2 本時のめあてを確かめる。	<p>ゆでゆでクッキング隊でレベルアップしよう！！ ①おいしい小松菜のおひたしを作ろう。</p>			
13:20	3 小松菜をゆでて，おひたしを作る。	<p>一 斉</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>グループ</p>	<p>○沸騰後，茎のほうからゆでることと洗い方を押さえる。</p> <p>○調理の手順を黒板に掲示し，各班にも配っておく。</p> <p>○片付けをさせる。</p> <p>○試食後，気付いたことを記録させる。</p>	○机間指導をする。	
(6校時) 14:25	4 本時のめあてを確かめる。	<p>ゆでゆでクッキング隊でレベルアップしよう！！ ②いろいろな野菜のゆで方を予想できるようになろう。</p>			
14:30	5 各班で記録をもとに，気づきをまとめる。	<p>グループ</p> <p style="text-align: center;">↓</p>	○意見を出しにくい児童のグループを重点に机間指導をする。	○意見を出しにくい児童のグループを重点に机間指導をする。	

14:35	6 班でまとめた意見を発表する。	一 斉	<p>○小松菜のゆで方のコツについて説明させる。</p> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>・たっぷりの水でゆでる。</li> <li>・沸騰したら塩を一つまみ入れる。</li> <li>・沸騰してから入れて、さっとゆでる。</li> <li>・茎の方から入れる。</li> <li>・ゆでた後、水にさらす。</li> </ul> </div>		イ①材料や目的に応じたゆで方について考えている。 (発表, ワークシート)
14:40	7 食材によるゆで方の違いを考える。	一 斉	<p>○ゆでる調理について気付きを出させ、表にまとめる。</p> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>・水の量</li> <li>◎かぶるくらい</li> <li>④④たっぷり</li> <li>・入れるタイミング</li> <li>◎水から</li> <li>④④沸騰してから</li> <li>・ゆで時間</li> <li>◎沸騰後, 5分程度</li> <li>④④さっと</li> <li>・その他</li> <li>◎竹くしでスット</li> <li>④④見た目</li> </ul> </div>		
14:50	8 ゆで方クイズに答える。	一 斉	<p>○他の野菜についても、野菜の特徴などの根拠をもって考えさせる。</p> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>・土より上のは沸騰してから。</li> <li>・土より下のは水から。</li> </ul> </div>	<p>○野菜のゆで方のポイントについて説明する。</p> <p>○ゆでる調理の目的を説明する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・あくぬき, くさみぬき</li> <li>・色をよくする</li> <li>・やわらかくする</li> <li>・かさがへる</li> </ul>	
15:05	9 本時のまとめと振り返りをする。	個 人	○感想を発表させる。		

12 準備物

ワークシート, 小松菜, 手順の写真, 野菜のカード, 用語カード

13 板書計画 (5校時・後方の黒板)

見つめよう 家庭生活 ～できる仕事から始めよう～

③ゆでゆでクッキング隊結成！！

④ゆでゆでクッキング隊でレベルアップしよう！！

①おいしい小松菜のおひたしを作ろう。

材料 (1人分)

- ・小松菜 50g
- ・しょうゆ 3ml

①湯をわかす



③ゆでる



⑤しぼる



⑦もりつける



用具

- ・なべ
- ・ボウル
- ・ざる
- ・包丁
- ・まな板
- ・さいばし

②洗う



④水にさらす



⑥切る



板書計画 (6校時・前方の黒板)

見つめよう 家庭生活 ～できる仕事から始めよう～

③ゆでゆでクッキング隊結成！！

④ゆでゆでクッキング隊でレベルアップしよう！！

②いろいろな野菜のゆで方を予想できるようになろう。

ゆでる目的

- ①あくぬき・くさみぬき
- ②色をよくする
- ③やわらかくする
- ④かさがへる

ゆでる調理のコツ

	じゃがいも	よもぎ・小松菜
水の量	かぶるくらい	たっぷり
入れるタイミング	水から	ふっとうしてから
ゆで時間	ふっとう後5分程度	さっと(30秒くらい)
その他	・竹くしでたしかめる ・切ってからゆでる	・見た目でたしかめる ・ゆでてから切る

野菜のゆで方クイズ