

家庭科学学習指導案

指導者 松本 浩司
水田 優子

1 日 時 平成17年10月19日(水) 第5校時 6年生教室

2 学 年 第6学年 (男子10名 女子10名 計20名)

3 題 材 楽しい食事をくふうしよう - 最強メニューを考えよう -

4 題材について

- 本題材は、日常の食事を見直し、食品のはたらきの各グループからバランスよく食品を組み合わせることや、同じ食品でも調理法や食品の組み合わせによってバラエティーに富んだメニューができることに気づかせることができる。さらに1食分の食事作りを計画し実践することによって、作る楽しさや食べる楽しさを味わうことができる発展的な題材である。
- 本学級の児童は、家庭科の学習に興味を持ち、どの活動も熱心に取り組んできている。食生活に関する学習においては、5年生のときに「みそ汁コンテスト」を開き、一人ひとりがみそ汁を作った経験があり、家庭ではごはんのみそ汁にあと1品を加え、1食分の食事作りを経験している。6年生の家庭科の学習では、「生活を計画的に」の中でゆでたり炒めたりした学習を生かしておかずを一人1品作り、それを1冊のレシピ集にまとめた。またこのレシピ集を使って夏休みに家庭で作るなど、実践的な活動が体験できる機会を何度かもってきている。これらの経験から自信がついたり、興味を持ったりする児童も増えてきた。また、給食について「好きなメニュー」「苦手なメニュー(食材)」「給食での思い出」について聞いてみると、大好きなメニューはたくさんあるが、苦手なものもあり、苦労して食べている児童も多い。そして給食に関して「」「」などの感想をあげており、日頃から給食が子どもたちの生活に密接に関わってきていることが伺える。また、給食のメニュー作りの授業では、栄養のバランスに気をつけて作っていると考えている児童が多かった。
- 指導にあたっては、6年間お世話になった給食に焦点を当て、1食分の食事の計画を立てさせていきたい。給食ならではの制約(金額、食材、調理方法等)もあるが、栄養のバランスをきちんと考えないと採用してもらえないため、よりよいものにしようとする意欲は高くなると思われる。考えたメニューの中から1品作って写真に残すことにより、見栄えや味、作り方や材料など体験をもとにしたPRをさせていきたい。また、資料集めにおいては、児童の願いに合った調べ方で様々な資料に当たれるよう、T・Tのよさを生かした進め方をしていきたい。そして自校給食のよさを生かし、学校栄養職員や給食調理員との交流を密接に行うことで、子どもたちの意欲を持続させていきたい。

5 題材の目標

- 楽しい食事をしていこうとする実践意欲や態度を育てる。(関心・意欲・態度)
- 調理計画を立て、1食分の食事の計画の中から1品を作ることができるようにする。(生活の技能)
- 毎日の食事を見直し、栄養的なバランスを考え、1食分の食事の計画を立てることができるようにする。(創意工夫)
- 食品の栄養的な特徴を知り、調和のよい食事の取り方が分かる。(知識・理解)

6 指導計画（全 13 時間）

- 第一次 給食の 1 食分の食事の計画のための資料集めをしよう。・・・9 時間（本時 8 / 9）
- ・給食について振り返ろう（1）
 - ・給食の 1 食分の食事の計画をたててみよう（1）
 - ・自分たちのたてた 1 食分の食事の計画を検証しよう（1）
 - ・最強メニューを作るための準備（資料集め）をしよう（2）
 - ・給食の 1 食分の食事の計画をたててみよう（1）
 - ・自分たちのたてた 1 食分の食事の計画を検証しよう（2）
 - ・1 食分の食事の計画の修正をしよう（1）
- 第二次 調理の計画を立てよう。・・・・・・・・・・・・・・・・・・3 時間
- ・PR したい 1 品の調理計画を立てよう（1）
 - ・作って写真に残そう（2）
- 第三次 最強メニューを完成させよう。・・・・・・・・・・・・・・・・・・1 時間

7 評価計画

次 (時間)	授業の流れ		評価規準と評価方法（評価方法）重要 ○ 大切			
	学習活動	家庭科の基礎・基本	家庭生活への関心・意欲・態度	生活を創意工夫する能力	生活の技能	家庭生活の知識・理解
1 次 (9 時間)	○ 給食について振り返り，1 食分の食事の計画をたててみよう。 ○ 1 食分の食事の計画のための資料集めをしよう。	・ 1 食分の食事の計画のたて方（栄養のバランス等） ・ 1 食分の食事の計画に必要な情報の収集	○ 給食に関心をもち，必要な資料をすすんで集めている。（行動観察・ワークシート）	○ 食生活を見直し，栄養的に調和のよい食事を考えたり，自分なりに工夫したりしている。（ワークシート・発言）		○ 栄養的に調和のよい食事の取り方がわかる。（ワークシート）
2 次 (3 時間)	○ 考えた献立の中から 1 品を作ろう。	・ 調理計画を立てる（手順等） ・ 安全な用具の使い方 ・ 盛りつけの工夫	○ 調理計画を立て，手順を考えて作ろうとしている。（行動観察・ワークシート）	○ 手順や盛り付けなどを工夫した調理計画を立てている。（ワークシート）	○ 調理計画を立て，調理することができる。（行動観察）	○ 材料や目的に合わせた調理の仕方がわかる。（ワークシート）
3 次 (1 時間)	○ 最強メニューを完成させよう。	・ 1 食分の食事の計画のたて方（栄養のバランス等）		○ 食品の組み合わせを考えて，1 食分の食事を工夫している。（ワークシート）	○ 栄養的なバランスなどを考えて，1 食分の食事の計画を立てることができる。（ワークシート）	○ 栄養的に調和のよい食事の取り方がわかる。（ワークシート）

8 本時の目標

- 自分の集めた資料をもとに考えた 1 食分の食事の計画を，栄養的に調和のよい食事の取り

方の視点で見直すことができる。

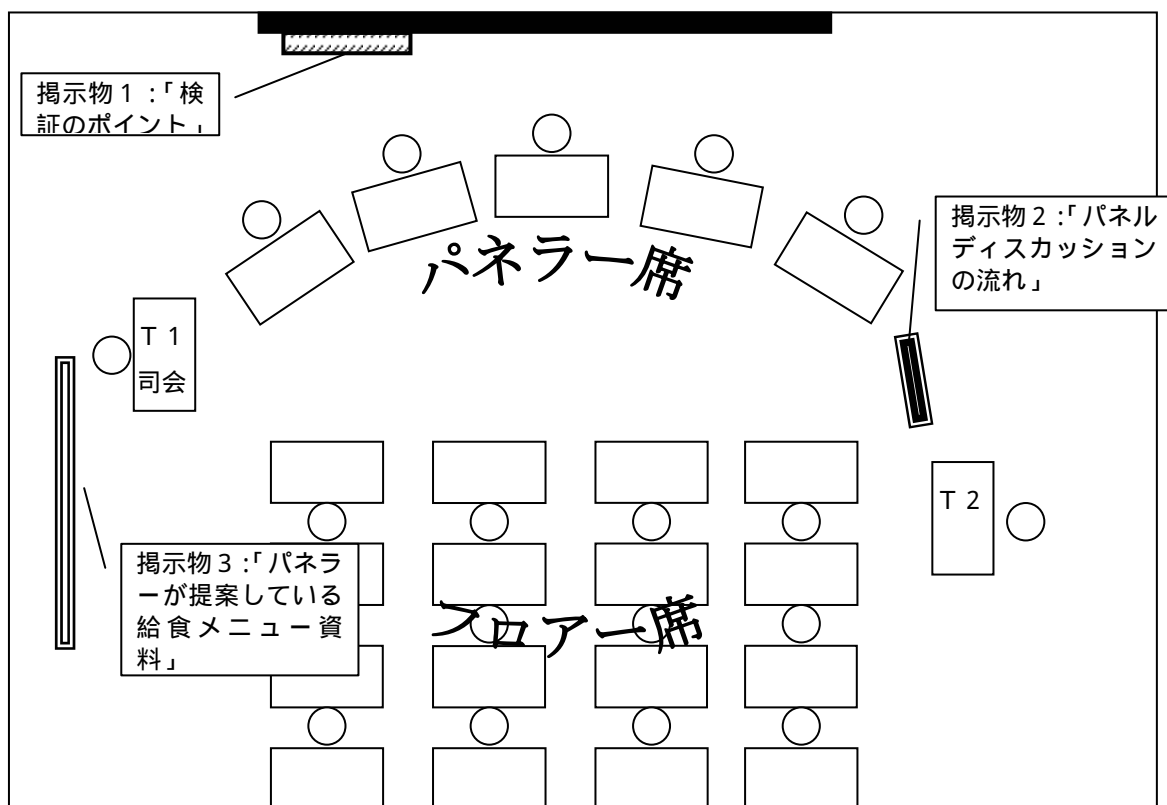
- 1食分の食事を考えることへの意欲をもつ。

9 指導過程

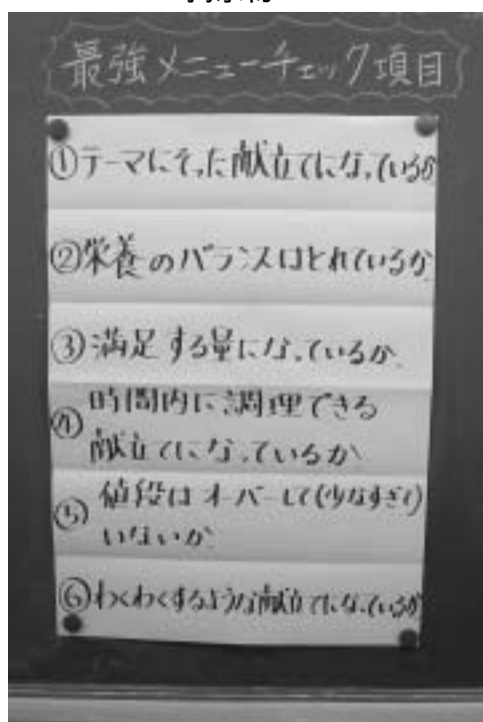
	学 習 活 動	教師の働きかけと評価	
		T 1	T 2
導 入	1 検証のポイントと前時のまとめの内容を確認する。	・検証のポイントの提示。	・パネルディスカッションでまとめた内容を確認する。
展 開	2 本時の課題を確認する。 自分たちのたてた1食分の食事の計画を全員で見直し、給食で採用されるメニューを作ろう！！ ・パネルディスカッション パネラーの提案 パネラー同士の議論 フロアからの質問、意見、感想 司会者のまとめ ・パネルディスカッション パネラーの提案 パネラー同士の議論 フロアからの質問、意見、感想 司会者のまとめ	・パネルディスカッションのパネラーは5人。司会を行い、検証のポイントに従って進める。 ・時間を区切って進める。(5分, 5分, 7分, 3分)	・T2は、主にフロアへの支援を行い、積極的な意見交流ができるようにする。 ・フロアへの意見は、「どのポイントの意見なのか」「素晴らしいのか」それとも「改良が必要なのか」などが見てわかるような板書をする。
		<評価> ○ 栄養的に調和のよい食事の取り方の視点で、1食分の食事の計画を見直すことができたか。(知識・理解) A 検証のポイントに従って1食分の食事の計画を見直し、課題となる部分を修正したり、意見を出したりすることができる。 B 検証のポイントに従って1食分の食事の計画を見直し、課題となる部分が分かる。 C 検証のポイントに従った1食分の食事の計画の見直しできていない。課題が明確にできない。 → 検証のポイントをもう一度確認する。具体的な資料を使って何が課題なのかを考えさせる。	
ま と め	3 本時のまとめをする。 ・今日の学習で分かったことや思ったことをもとに、今後の見通しをもつ。	・パネルディスカッションで出た意見をもとに、1食分の食事の計画への意欲をさらに高めさせる。	
		<評価> ○ 1食分の食事の計画への意欲がもてたか。 < 関心・意欲・態度 > A 分かったことや今後の計画が、具体的に2つ以上もてている。 B 分かったことや今後の計画が、1つもてている。 C 分かったことや今後の計画が、もてていない。 → 課題となる部分を確認し、それをどう克服したらよいのか考えさせる。	

10 参考資料

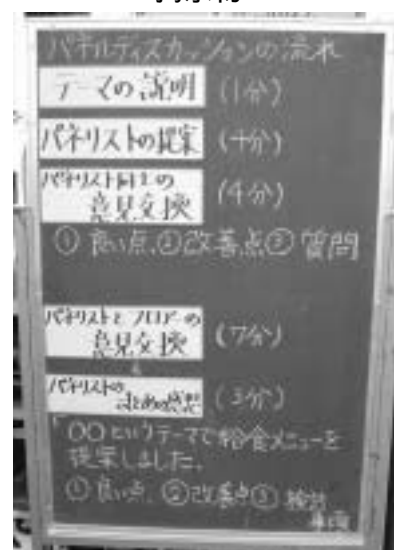
教室内の座席と掲示物



掲示物 1



掲示物 2



掲示物 3

