

家庭科学習指導案

指導者 伴 早苗
場 所 家庭科室

1 題材名 ゆでてみよう！

2 題材の目標

- ゆでる調理による食材の変化に关心をもち、進んでゆでる調理に取り組もうとしている。
(家庭生活への关心・意欲・態度)
- 材料に合ったゆで方を考えたり切り方を工夫したりすることができる。
(生活を創意工夫する能力)
- ゆでる手順に気をつけて、卵やキャベツなどの身近な食品を用いてゆでる調理をすることができる。
(生活の技能)
- ゆでる手順や食品に合ったゆで方が分かる。
(家庭生活についての知識・理解)

3 題材について

(1) 題材観

小学校指導要領解説家庭編における「B 日常の食事と調理の基礎」では、「ここでは、日常の食事への关心を高め、食事の大切さに気付くとともに、調和のよい食事と調理に関する基礎的・基本的な知識及び技能を身に付け、食生活をよりよくしようと工夫する能力と実践的な態度を育てることをねらいとしている。」と示されている。さらに、項目（3）調理の基礎についての事項ウでは、「ゆでたり、いためたりして調理ができること。」となっている。5年生の1学期は、お茶を入れることや包丁を使って果物を切るなど、簡単な学習であったことを踏まえ、事項ウの指導を、「ゆでてみよう！」と「いためてみよう！」の2つに分け、行うこととした。

食生活をよりよくしようと工夫する能力と実践的な態度を育てるねらいに迫るためにには、児童が基礎的・基本的な知識及び技能を身に付けることが大切だと考える。そこで本題材では、繰り返して学習ができる場を学習計画に位置付け、段階的に基礎的・基本的な知識及び技能を指導をすることで、ねらいに迫りたい。

(2) 指導観

本題材では、「ゆでてみよう！」では、児童が家庭生活でやってみたいという気持ちを実現するには、基礎的・基本的な知識及び技能を身に付けることが大切であると考え、それを身に付けるための繰り返して学習ができる場を学習指導計画に位置付け、学習指導に取り組む。繰り返して学習ができる場の具体的な手立てとして、段階的に基礎的・基本的な知識及び技能を学習する。まず、ゆでたまごの観察を通して、ゆで時間や火力により固ゆでや半熟になることを知り、ゆでたまごを作る。次に、ゆでたまごのゆで方を基に、キャベツをゆでる。この際、生との比較も通じて、かさが減ることやゆでる調理の特性について理解する。さらに、ゆでたまごとゆでキャベツにブロッコリーを加え、ゆで野菜サラダを作る。ゆで野菜サラダは、実際に家庭生活で生かしてみたいという意欲が出ることと、今までの学習を自分の考えを働かせながら総合的に判断しながら作ることができることを目指して「サザエさん一家にゆで野菜サラダを作ろう」という条件で行う。最後に「ゆで野菜サラダバージョンアップ大作戦」とし、学習と家庭での「ファミリーチャレンジ」を振り返ることを通して、これから家庭でのバージョンアップ大作戦を計画し、これからの生活に使うことができるようにするための手立てとする。

時間	過程	主な学習内容	基礎的・基本的な知識及び技能	目標及び評価規準
1	見つめる・つかむ	<div style="background-color: #90EE90; padding: 5px; border: 1px solid black; width: fit-content; margin-bottom: 10px;"> ゆでるってどんなこと？ </div> <ul style="list-style-type: none"> ・ファミリーインタビューを活用してゆでる調理を確認する。 ・サンプルのゆでたまごの観察をする。 ・ゆで時間の違いでできるゆでたまごの様子を理解する。 	<ul style="list-style-type: none"> ● ゆでる調理の良さ ● ゆでる調理の手順 ● ゆで時間の違いでできるゆでたまご 	<ul style="list-style-type: none"> ○ サンプルのゆでたまごの観察を通して、ゆでたまごのゆで方がわかる。 ■ 食品のゆで方やゆでたまごの作り方がわかる。

2	追求・解決する	ゆで野菜サラダに合うゆでたまごを作ろう	●固ゆでたまごの作り方	○ ゆで野菜サラダに合う固ゆでのたまごを作ることができる。 ■ 固ゆでにたまごをゆでることができる。 ■ 固ゆでたまごをの作り方がわかる。
3	追求・解決する	ゆで野菜サラダに合うキャベツをゆでよう	●ゆでキャベツの作り方 ●かさ(量)の変化	○ ゆで野菜サラダに合うキャベツをゆでることができる。 ■ ゆでたまごの学習を生かしてキャベツのゆで方を考えたり工夫したりしている ■ ゆで野菜サラダに合うキャベツをゆでることができる。
4 ・ 5 (本時)	深める・広げる	サザエさん一家にゆで野菜サラダを作ろう [条件] 今日はお父さんとお母さんが旅行に出かけています。そこでカツオ君は、学校で習った「ゆでたまご」と「ゆでキャベツ」を使ってサザエさんたちに「ゆで野菜サラダ」を作つてあげることになりました。 ・工夫することについて、グループで話し合いをする。 ・ゆで野菜サラダを作る。	●材料にあつた切り方、ゆで方 ●人数による分量の違い ●分量による使用する用具の違い	○ ゆで野菜サラダに使用する野菜やたまごを適切に扱い、材料に応じた切り方を工夫したり、ゆで方を考えたり、自分の考えを働かせながら作ることができる。 ■ 材料に合うように切り方を工夫したりゆで方を考えたりしている。
6	生活に生かす	ゆで野菜サラダバージョンアップ大作戦	●生食より多く食べることができる	○ 材料の分量から、切り方やゆで方、使用する用具などについて工夫することができる。 ■ 学習したことをふり返りたまごや野菜のゆで方を工夫しゆで野菜サラダを作ることがわかる。

5 評価規準【内容 B (3) アイウオ】

内容のまとめ	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	家庭生活についての知識・理解
ごとの評価規準	日常の食事に関心をもち、ゆでたりいためたりする簡単な調理をしようとしている。	ゆでたりいためたりする簡単な調理について、自分なりに考えたり工夫したりしている。	安全や衛生に気をつけて、ゆでたりいためたりする簡単な調理の技能を身に付けている。	ゆでたりいためたりする簡単な調理の基礎的・基本的な内容について理解している。

規 準 題 材 の 評 価	ゆでる調理に関心をもち、進んで調理しようとしている。	食品に合ったゆで方を工夫して考へている。	ガスこんろや調理用具を安全、衛生的に使つて、身近な食品をゆでる調理をすることができる。	ガスこんろや調理用具の安全で衛生的な使い方や、食品に合ったゆで方がわかる。
学習活動における具体的な評価規準	① ゆでたまごや野菜をゆでることに関心をもっている ② 手順に気を付けながら、ゆでる調理をしようとしている。 ③ ゆで野菜サラダバージョンアップ大作戦を基に、家庭で実践しようとしている。	① ゆでたまごの作り方を、考えたり工夫したりしている。 ② キャベツのゆで方を、考えたり工夫したりしている ③ ゆで野菜サラダを、ゆで方を考えたり切り方を工夫したりしている。	① ゆでたまごを作り方ができる。 ② キャベツをゆで方ができる。 ③ 調理用具や器具の安全や衛生に気を付けて、調理することができる。	① ゆでたまごの作り方がわかる ② キャベツのゆで方がわかる。 ③ ゆで方を考えたり切り方を工夫したりしてゆで野菜サラダを作ることがわかる。

6 本時について

(1) 本時の目標

- ゆで野菜サラダに使用する野菜やたまごを適切に扱い、材料に応じた切り方を工夫したりゆで方を考えたり、自分の考えを働かせながら作ることができる。

(2) 準備・資料

たまご、キャベツ、ブロッコリー、
計量器具（自動上皿秤）、調理用具（包丁、まな板、鍋、さいばし、ざる）
学習カード4・5

(3) 展開（2時間扱い）

主な学習活動、内容	形態	○基礎的・基本的な知識及び技能 ◆繰り返して学習すること ・指導上の留意点 <input type="checkbox"/> 評価
1 学習課題を知る。 サザエさん一家にゆで野菜サラダを作ろう	一斉	<ul style="list-style-type: none"> ・前時までの学習「ゆでたまご」と「キャベツのゆで方」を使って、条件に合ったゆで野菜サラダを作ることを伝える。 ・楽しい雰囲気で学習ができるように、TVアニメの「サザエさん」から、同学年でもあるカツオゆで野菜サラダ作りを課題にして学習を進める。
2 カツオ君の工夫することを考え、話し合う。 (1) 自分の考えを書く ○ブロッコリーのゆで方 ○分量、用具 ○ゆでたまごとゆでキャベツ (2) 自分の考えを基に、グループで話し合い、調理計画を立てる。	個別 小集団	<ul style="list-style-type: none"> ・5人分のゆで野菜サラダを作るとときに考えなければならないことを無理なく考えることができるよう、戸惑っている様子の児童へ助言する。 ・ブロッコリーについては、初めて扱う野菜なので、茎の固さや食べやすさも考えるよう助言をする。 ・ゆでたまごとゆでキャベツについては、前時までに学習したゆで方を繰り返して実習できるようにする。 ・前時よりも分量が多くなるため、鍋の大きさやゆで方で気を付けることをグループで話し

今日はお父さんとお母さんが旅行に出かけています。

そこでカツオ君は、学校で習った「ゆでたまご」と「ゆでキャベツ」を使って、サザエさんたちに「ゆで野菜サラダ」を作つてあげることになりました。

			<p>合うよう助言する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・話し合いながら、調理分担や簡単な調理手順も確認しておく。 <p>○人数による分量の違い</p> <p>○分量による使用する用具の違い</p> <p>■・材料に合うように切り方を工夫したりゆで方を考えたりしている。</p> <p>(学習カード・観察)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・調理用具や器具の安全や衛生に十分に気を付けて調理できるように配慮する。 ・手順に戸惑うことがないよう、前時までに学習したゆでたまごの作り方やキャベツのゆで方を掲示しておき、いつでも確認することができるようにしておく。 <p>◆固ゆでたまごの作り方</p> <p>◆ゆで時間によるでき上がりの違い</p> <p>◆卵の標準量と扱い方</p> <ul style="list-style-type: none"> ・彩りや盛りつけでもおいしさが表現できることを助言する。 ・マヨネーズまたは市販のドレッシングを使用するが使用量についても指導する。 ・調理用具の使用や調理台の整頓、後片付けなど、安全で衛生的な調理について、考えながら作業するよう助言する。 <p>◆ガスこんろと包丁の安全な使い方</p> <p>◆計量器具の使い方</p> <p>◆安全で衛生的な器具や用具の扱い方</p> <p>◆基本的な調理手順</p> <p>◆ゴミの扱い方</p> <p>◆ゆでる調理の良さ</p> <p>◆生食よりも量(かさ)が減る</p> <p>◆柔らかくなる</p> <p>◆ゆで汁の安全な始末の仕方</p> <p>■・ゆで方を考えたり切り方を工夫したりしてゆで野菜サラダを作ることがわかる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・学習カードには、実習してわかったことやもっと工夫した方がよかつたことを書き、ファミリーチャレンジでの課題となるような助言をし、実践への意欲になるよう配慮する。 ・次時の「ゆで野菜サラダバージョンアップ大作戦」に本時の学習をつなげることを話す。
3 話し合ったことを基に、ゆで野菜サラダを作る。	小集団		
(1) ゆでたまごを作る (2) 野菜をゆでる ・キャベツ ・ブロッコリー (3) 盛り付け (4) 試食 (5) 後片付け			