

1 題材名 米からご飯に変身

2 目標

- 日本の伝統的な日常食である米飯に関心をもち、実験や調理をしようとしている。(家庭生活への関心・意欲・態度)
- おいしい米飯の調理の仕方について考えたり、自分なりに工夫したりしている。(生活を創意工夫する能力)
- 米飯の調理ができる。(生活の技能)
- 米飯の調理の仕方について理解している。(家庭生活についての知識・理解)

3 題材について

(1) 教材観

本題材は、日本の伝統的な日常食である米飯の調理を通して、米の洗い方、水加減、浸水時間、加熱の仕方、蒸らしなど、固い米が柔らかいご飯になるまでの一連の操作や変化を実感的に捉え、炊飯できるようにすることを目的としている。炊飯器の中で起きている現象を実感を伴って理解していけるように、実践的・体験的な活動を充実させていく。米とご飯を比較したり、火力調節によるなべで炊飯したりしていくことにより、当たり前にかけているご飯に関心を高め、課題をもちながら学習していくことが大切であると考え。

(2) 児童の実態

本学級の児童は男子13人、女子12人の計25人であり、実習・実験に意欲的に取り組む児童が多い。炊飯に関しての事前調査では、米を洗った経験のある児童が22人、炊飯器でご飯を炊いたことがある児童は19人であった。毎日のように食べているご飯は児童にとって身近であり、炊飯を家庭生活の手伝いとして実践している児童が多いことが分かった。そして、炊飯器の中で起こっている現象について興味を示していたり、なぜ固くて小さな米粒が柔らかく大きくふくらむのか疑問に感じていたりする児童も多かった。そこで、炊飯器の中で起こっている現象を火力調節による炊飯でじっくり観察したり、実験により児童の疑問を解決したりしていけるようにしたい。

(3) 指導観

本題材では、米飯に関する知識や技能を習得していくために、実習や実験を位置付けた学習過程の工夫をしていく。まず、導入において、手順書を基に米飯の実習を行う。固い米が柔らかい米飯になるまでの一連の操作を体験することによって、米飯に関する問いを見いだしていく。次に、見いだした問いを解決していくために、実験を行う。米の洗い方や浸水の状態などを実験を通して実感を伴って理解していく。最後に、習得した日常生活に必要な知識及び技能を場面に応じて使いこなしていくために、分量や使用する道具を選択して、条件を変えた実習を行う。このように、実習や実験を位置付けた学習過程を工夫していくことで、固い米が柔らかいご飯になるまでの一連の操作や変化を実感的に捉え、炊飯の知識や技能を習得し、自信をもって米飯の調理ができる児童を育てていきたい。

4 題材の指導計画

(1) 授業のねらいと評価規準

| 段階 | 時間 | ねらい | 評価規準・評価方法 | | | |
|-----|--------|---|--|--|--|---|
| | | | 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 |
| つかむ | 1 2 | ○手順書を基に調理を行い、炊飯に関する問いを見いだすことができる。 | ①日本の伝統的な日常食である米飯に関心をもち、調理しようとしている。 ・行動観察 ・ワークシート ・質問紙 | | ①手順書を基に、米飯の調理ができる。指導に生かす評価 ・行動観察 ・ワークシート ・質問紙 | |
| さぐる | 3 4 | ○炊飯に関する問いを解決するための実験を通して、炊飯の工程とその目的について理解することができる。 | ②進んで実験に取り組み、問いを解決していこうとしている。 ・行動観察 ・ワークシート ・質問紙 | | | ①炊飯の工程やその目的について理解している。 ・ワークシート ・質問紙 |
| つかう | 5 6 | ○条件を変えた米飯の調理の手順書を作成し、正しく炊飯をすることができる。 | | ①実験を通して習得した知識を使って、条件に合った米飯の実習について、考えた工夫したりしている。 ・ワークシート | ②米飯の調理をすることができる。 ・評価結果として記録する評価 ・行動観察 ・ワークシート ・質問紙 | ②米飯の調理の仕方について理解している。 ・ワークシート ・ペーパーテスト |

(2) 指導案

| 段階 | 時間 | 学習活動・内容 | 指導上の留意点 |
|-----|--------|--|---|
| つかむ | 1 2 | 1 米を観察する。 2 本時のめあてを確認する。 ご飯の炊き方にかかれてる問いを探そう。 3 手順書を基に、米飯の調理をする。 4 試食する。 5 炊飯に関する問いについて話し合う。 ・米はどのくらい洗うのか。 ・吸水時間はどのくらいなのか。 ・火加減の調節のポイントは何か。 6 問いを解決するための実験方法について話し合う。 7 本時の学習のまとめをする。 | <ul style="list-style-type: none"> 米をじっくり見つめる時間を設けることで、米飯について関心をもてるようにするとともに、米からご飯に変化していく過程を想像できるようにしていく。 手順書を基に炊飯する時には、「なぜ〇〇をするのか」、「△△とはどういうことなのか」など、問いを見いだしていくことを確認していく。 炊飯の工程について簡単な言葉のみで示した手順書を提示することで、試行錯誤しながら調理したり、炊飯に関する問いを見いだしたりできるようにする。 相談しながら活動できるように、生活班4人でグループを編成する。 不思議に思うことや疑問に思うことなど、問いに結び付くことを記録していくよう助言する。 日常食べているご飯と比べることで、おいしいご飯を炊くためにはどうすればよいのか、関心をもてるようにする。 ワークシートに記入した問いを黒板で整理していくことを通してこれらの問いを明らかにしていくことが炊飯の具体的な操作方法につながることを押さえていく。 追究していきたいことを同じ児童同士でグルーピングしていく。 |
| さぐる | 3 4 | 1 本時の学習のめあてを確認する。 おいしいご飯を炊くための具体的な操作方法を見付けよう。 2 実験内容を確認する。 3 実験をする。 ・米の洗ひ方 ・吸水時間 ・加熱調整の方法など 4 実験の結果をまとめる。 5 報告会で、実験から分かったことを伝える。 6 本時の学習のまとめをする。 | <ul style="list-style-type: none"> 実験をすることが目的ではなく、実験結果から炊飯の具体的な操作方法を見付け、みんなに伝えていく学習であることを押さえていく。 ワークシートを基に、実験用具等の確認や、比較実験の場合は、条件をそろえる所と変える所を明確にしていく。 回数や時間などについて比較実験するグループは、同時にスタートしたり同じ回数にしたりなど、条件をそろえて実験することを助言する。 実験結果は、言葉のみでなく図や表などを用いて詳しくまとめていくよう助言する。 実験結果を基にして、「30分吸水する」、「最初のとき汁は素早く捨てる」など、炊飯の具体的な操作方法についてまとめていけるようにする。 それぞれのグループの実験結果や炊飯の具体的な操作方法について共有できるようにしていく。 今回は、今回分かった炊飯の具体的な操作方法を使って米飯の調理をしていくことを伝え、意欲を高めていけるようにする。 |
| つかう | 5 6 | 1 本時の学習のめあてを確認する。 炊飯の知恵や技を使って、おいしいご飯を炊こう。 2 実習のための手順書を作成する。 条件選択 ・分量（2人分または4人分） ・鍋の種類（透明な鍋または文化鍋） 3 手順書を基に、条件に合った米飯の調理をする。 4 試食する。 5 実習を振り返り、自己評価をする。 | <ul style="list-style-type: none"> 今回の実習は、前時の学習で学んだ炊飯の具体的な操作方法を生かしていくことと、提示された条件のうち一つ選び、その条件に合った調理をしていくことを押さえていく。 炊飯の具体的な操作方法について手順書に書き足していくことを通して、炊飯に関する知識を使っていけるようにする。 手順書は、初めて米飯の調理をする人にも分かりやすいものとなるように、言葉や工程だけでなく、図や吹き出しなどを用いて詳しく作成していくよう助言する。 今行っている工程はどのような意味があるのかなど、グループで確認しながら米飯の調理をしていくよう助言する。 相互評価をすることによって技能のポイントを意識し、炊飯に関する技能を正しく使っていけるようにする。 実習の際に、導入における実習と比べ成長した点を伝えていく。 実習から感じたことや気付いたことを確認し合うことで、炊飯に関する知識や技能が向上したことを実感できるようにしていく。 |