

1 題材名 わが家のあったかみそ汁

2 題材の目標

みそ汁作りについて関心をもち、みそ汁作りをすすんで行おうとしている。
 (家庭生活への関心・意欲・態度)
 だし、実の取り合わせ、切り方等を工夫したみそ汁の作り方を考えたり、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)
 だしのとり方、実の切り方と入れる順序等みそ汁を作りに関する基礎的な技能を身に付けている。
 (生活の技能)
 みそ汁作りに関する基礎的な事項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) 題材観

小学校学習指導要領における家庭科の内容(5)「簡単な調理」は、アの「調理に必要な材料の分量が分かり、手順を考えて調理計画を立てること。」イ「材料の洗い方、切り方、味の付け方及び後片付けの仕方が分かること。」ウ「ゆでたり、いためたりして調理ができること。」エ「米飯及びみそ汁の調理ができること。」オ「盛り付けや配膳を考え、楽しく食事ができること。」カ「調理に必要な用具や食器の安全で衛生的な取扱い及びこんろの安全な取扱いができること。」の六つとなる。「米飯とみそ汁」は、今回の改訂で唯一指定されている題材であり、日本人の食生活には欠かせないものである。本校では、この中のエ「米飯及びみそ汁の調理ができること。」を「米飯の調理」と「みそ汁の調理」に分けて取扱うことにした。

この題材では、教師が準備した6種類のみそ汁を試食することを通して、みそ汁作りへの関心をもちさせるだけでなく、明確な課題ももち、課題を追究しながら知識や技能を身に付けさせたい。そこで、自らおいしいみそ汁のこつを発見し、分かったことを生かしながら「共通材料」「自由材料」での繰り返し実習をする題材構成を工夫することで、目標に迫りたい。

(2) 児童の実態(平成17年5月23日実施、第6学年1組 35人)

みそ汁を作ったことがありますか。	ある 4	手伝わなかった 15	ない 16	
ほう丁を使ってじゃがいもの皮むきができますか。	できる 4	だいたいできる 11	ほとんどできない 5	やったことがない 15
	知っている	だいたい知っている	あまり知らない	知らない
にぼしを使っただしのとり方を知っていますか。	6	6	8	15
みそ汁にわかめを入れる場合、いつ入れたらいいのか知っていますか。	5	5	7	18
みそ汁を作るとき、いつみそを入れたらいいのか知っていますか。	9	4	7	15
あなたの家では、ごはんが主食の時、みそ汁はどのくらいの割合で食卓に出ますか。	毎回出る	出ることが多い	ほとんどでない	出ない
	朝 15	10	7	3
	夜 23	10	2	0

みそ汁に関して事前のアンケートをとったところ、児童は毎日の食事の中でみそ汁を飲む機会が多いことが分かった。しかし、実際にみそ汁を作ったことがあるという児童は大変少なく、みそ汁作りに関する知識もやや低い、できるようになりたいという意欲が学級全体に見られる。

(3) 指導観

本題材では、教師が準備した6種類のみそ汁を試食し、みそ汁作りに関する課題を明確にすることから学習をスタートする。次に、生活の中での経験が少ないという実態を踏まえ、課題を追究するための工夫として、家族がみそ汁を作っているところを観察したり、インタビューをしたりする「ファミリーインタビュー」や、実際にだしのとり方や実の切り方等を試すことのできる「試せるコーナー」を設定したい。また、友だちといっしょに考えたり試したりしたいという児童の思いを大切に、ジグソー学習の手法を取り入れ、おいしいみそ汁を作るために課題を分担し、同じ課題をもつグループで課題を追究し、基の学習グループに戻って成果を伝え合う活動の場を設定していきたい。児童自身が見付けたみそ汁作りのポイントを基にして、その後の「みそ汁作り(共通材料)」「(実は全員がじゃがいもとわかめを用いる)」に取り組ませたい。さらに、「自慢のあったかみそ汁(自由材料)」「(実は各自が選び、取り合わせる)」に挑戦させ、繰り返し学ぶことで、生活に生かすための基礎的な技能が身に付くのではないかと考える。

4 学習計画（7時間取扱い）

過程	時間	小題材名・主な学習活動	学習形態	学習活動における目標	学習活動における具体的な評価規準	評価方法
見つめる	1	<p>みそ汁ウォッチング</p> <ul style="list-style-type: none"> 教師の作ったみそ汁を試食し、気付いたことを学習カードに記入する。 みそ汁作りへの意欲や課題をもつ。 	一斉	<p>みそ汁の試食を通して、みそ汁作りに関心をもったり、課題をもったりすることができる。</p>	<p>関 - みそ汁作りに関心をもち、おいしいみそ汁を作るために進んで調べようとしている。</p>	学習カード 1,2 発表
つかむ	2	<p>おいしいみそ汁のひみつさぐり 作戦タイム</p> <ul style="list-style-type: none"> 課題を設定する。 解決の見通しを立てる。 ファミリーインタビュー（各家庭） 	学習グループ	<p>みそ汁作りに関して、学習課題を設定し、解決の見通しをもつことができる。</p>	<p>創 - 課題にあった試し方を考えたり自分なりに工夫したりしている。</p>	学習カード 2,3,4 観察
追究する	3 (本時)	<p>おいしいみそ汁のひみつを さぐるう</p> <ul style="list-style-type: none"> 課題計画やファミリーインタビューを基にしてグループごとに課題について確認する。 課題を解決するために話し合ったりコーナーで試したりする。 分かったことを学習カードにまとめる。 学習グループに戻り分かったことを報告し、学び合う。 	学習グループ	<p>おいしいみそ汁について考えたり確かめたりできる。</p>	<p>関 - 課題について進んで考えようとしている。</p> <p>知 - みそ汁の作り方が分かる。</p>	学習カード 2,5, 6,7 観察
	4		学習グループ			
	5	<p>みそ汁作りに挑戦しよう (共通材料)</p> <ul style="list-style-type: none"> みそ汁の試し作り だし - にぼし 実 - じゃがいも, わかめ 	個人	<p>おいしいみそ汁を作るためのだしのとり方, 実を入れる順序, みその分量等を考えて作ることができる。</p>	<p>知 - みそ汁の作り方が分かる。</p> <p>技 - みそ汁を作ることができる。</p>	学習カード 2,8 実習の様子 試食
広げる	6	<p>自慢のあったかみそ汁を作ろう (家族を考えたこだわりの材料)</p> <ul style="list-style-type: none"> 自慢のみそ汁作り だし - にぼし 実 - 各自が選び, 取り合わせる 	個人	<p>共通材料のみそ汁作りで分かったことを基に工夫したみそ汁を作ることができる。</p>	<p>技 - みそ汁を作ることができる。</p> <p>創 - 実の取り合わせ等を工夫したみそ汁を作ることができる。</p>	学習カード 2,9 実習の様子 試食
生活に生かす	7	<p>ステップアップタイム</p> <ul style="list-style-type: none"> 自慢のみそ汁を紹介し合う。 レシピ集作り 	一斉	<p>みそ汁の作り方を紹介し合い, 実践への意欲をもつことができる。</p>	<p>創 - 友だちの発表を聞き, 家庭での実践に向けて自分なりに工夫している。</p>	学習カード 2,10 発表

5 題材の評価規準【内容(5)アイエオカ】

	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
内容のまとめ ことの評価規準	<ul style="list-style-type: none"> 調理に関心をもち, 日常よく使用される食品を用いた簡単な調理をしようとしている。 	<ul style="list-style-type: none"> 日常よく使用される食品を用いた簡単な調理について考えたり自分なりに工夫したりしている。 	<ul style="list-style-type: none"> 日常よく使用される食品を用いた簡単な調理に関する基礎的な技能を身に付けている。 	<ul style="list-style-type: none"> 日常よく使用される食品を用いた簡単な調理に関する基礎的な事項について理解している。

題材の 評価規 準	・みそ汁に関心をもち、作ろうとしている。	・おいしいみそ汁の作り方について考えたり、自分なりに工夫したりしている。	・みそ汁の調理計画を立て、実習することができる。 ・みそ汁を作ることができる。	・みその食品としての特徴とみそ汁の作り方について理解している。
学習活動 における 具体 の 評価規 準	みそやみそ汁の作り方に関心をもっている。 計画をもとにみそ汁を作ろうとしている。 みそ汁の調理を家庭で実践しようとしている。	みそ汁の作り方を考えたり工夫したりしている。 みそ汁の作業手順を工夫して調理計画を立てている。 盛り付けを工夫している。	みそ汁を作ることができる。 調理用具や器具を安全に使うことができる。	みその食品としての特徴が分かっている。 みそ汁の作り方が分かっている。

6 本時の指導

- (1) 目標 みそ汁の作り方について進んで考えようとし、作り方が分かる。
- (2) 準備・資料 準備物 ~ 汁わん はし
共通の準備物 (なべ ざる 玉杓子 さいばし ボール 包丁 まな板 計量スプーン 計量カップ はかり スポンジ)

(3) 展開 (2時間扱い)

学習内容・活動	学習形態	児童の思い・指導上の留意点 個への手立て 評価
1 本時の学習内容を確認する。	学習グループ	・前時の試食から自分なりに考えた課題について確認する。
おいしいみそ汁のひみつをさぐろう		
2 課題グループごとに課題を解決する。 (1)課題グループごとに、課題解決の見通しについて確認する。 (2)課題を解決するために話し合ったり、試せるコーナーで試したりする。	課題グループ	・前時での試食や課題グループの作戦カード、家庭でのみそ汁作りの観察、インタビュー等を参考にしたり、試せるコーナーで試したりしながら課題について考えさせたい。 ・安全に衛生的に実習ができるよう包丁やガスの取扱い、手指を十分洗うよう配慮する。
<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; background-color: #fce4ec;">だしグループ</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; background-color: #e8f5e9;">実の切り方グループ</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; background-color: #fff9c4;">実を入れる順序グループ</div> </div>		
だしは、どうやってとるのかな？	どんな切り方をするのかな？ 大きさは？厚さは？	わかめがドロドロにならないようにするにはどうしたらいいのかな？
<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; background-color: #bbdefb;">実のかたさグループ</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; background-color: #fff176;">みそグループ</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; background-color: #e1bee7;">作り方の順序グループ</div> </div>		
じゃがいもは何分ぐらいでやわらかくなるのかな？	みそはどのくらい入れるのかな？いつ入れるのかな？	だしはいつとるのかな？ 実とみそ入れるのはどっちが先かな？
試せるコーナー 準備物 だし にはし みそ 実の切り方 じゃがいも わかめ みそ 実の順序 じゃがいも わかめ みそ 実のかたさ じゃがいも わかめ みそ ストップウォッチ 竹串 みそ みそ 塩分計 作り方順序 じゃがいも わかめ にはし みそ 共通の準備物 なべ ざる 玉杓子 さいばし ボール 包丁 まな板 計量スプーン 計量カップ はかり スポンジ ~ のコーナーで調べる際は、教師が準備しただし汁を使用することも可		場の設定 入り口 <div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="display: flex; justify-content: space-around; width: 100%;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; background-color: #fce4ec;">だしコーナー</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; background-color: #bbdefb;">実かたさコーナー</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; width: 100%; margin-top: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; background-color: #e8f5e9;">実切り方コーナー</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; background-color: #fff176;">みそコーナー</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; width: 100%; margin-top: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; background-color: #fff9c4;">実順序コーナー</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; background-color: #e1bee7;">作り方順序コーナー</div> </div> </div>
(3)分かったことをまとめる。 学習カード記入 話し合い 追加	課題グループ	調べて分かったことを自分の言葉や絵でまとめるよう助言する。 一人で考えをまとめることができない児童には、同じ課題グループの友だちの考えを参考にしたり、教師が本人の分かったことを聞いたりしながら学習カードに記入するよう助言する。

<p>3 学習グループに戻って分かったことを報告する。</p>	<p>学習グループ</p>	<p>関 課題について進んで考えようとしている。 (学習カード, 観察) ・学習カードを活用しメモをとりながら聞くよう助言する。</p>
<p>4 本時の学習のまとめをする。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;"> <p>だしのとり方 実の切り方 実を入れる順序 みその分量 みその味をそこなわない扱い方</p> </div>	<p>一斉</p>	<p>・課題グループでの確かめから分かったことや、学習グループでの報告から分かったことについて児童の発表を基にまとめていく。 知 みそ汁の作り方が分かる。(学習カード, 発表)</p>
<p>5 本時のふり返しをする。</p>		<p>・自分の学習をふり返し、学習カードに記入するポイントを示し、次時の学習への意欲を促したい。</p>
<p>6 次時の学習内容を確認する。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;"> <p>みそ汁作りに挑戦しよう (共通材料)</p> </div>		