

1 題材名 家族のための My みそ汁

2 題材の目標

- 日常とっている食事や栄養，日本の伝統的な日常食である米飯及びみそ汁に関心を持ち，調理をしようとする。
(生活や技術への関心・意欲・態度)
- 米飯及びみそ汁の調理の仕方について考えたり，自分なりに工夫したりする。
(生活を工夫し創造する能力)
- 米飯及びみそ汁の調理ができる。
(生活の技能)
- 食事の役割や栄養，米飯及びみそ汁の調理の仕方について理解する。
(生活や技術についての知識・理解)

3 題材について

(1) 題材観

本題材は，小学校学習指導要領解説家庭編B「日常の食事と調理の基礎」(1)ア，(2)ア，(3)エを主な学習内容として構成する。ここでは，日常とっている食事に関心を持ち，食事の役割を知り，食事を大切にしようとする気持ちを育てること。栄養素とその働き，食品の栄養的特徴を知り，1食分の献立を考え，工夫することを通して，栄養を考えた食事や米飯とみそ汁の調理に関する基礎的・基本的な知識及び技能を身に付けることをねらいとしている。

(2) 児童の実態(平成*年*月*日，第5学年*組*人)

①ご飯を炊いたことがありますか。 はい 23人，いいえ 11人
②ご飯を炊いたことがある人は，何で炊きましたか。(複数回答) 炊飯器 22人，なべ 4人，飯ごう 1人
③みそ汁を作ったことがありますか。 はい 14人，いいえ 20人
④みそ汁を作るのに必要なものはなんですか。(複数回答) みそ 18人，水 11人，だし 5人
⑤みそ汁は週に何回飲みますか。 0回 4人，1回 1人，2回 7人，3～4回 3人，5回 8人，6回 5人， 毎日 6人

実態調査の結果を見ると，ご飯を炊飯器で炊いたことのある児童は多い。みそ汁に関しては，週の半分以上でみそ汁を飲む児童は6割以上いるにもかかわらず，作ったことのある児童は少なく，みそ汁にだしが入っていることを知っている児童は5人である。また，みそ汁の実に関しての自由記述から，児童の家庭では，わかめや豆腐などが多く使われており，かぶやトウモロコシ，まいたけ，もやしなども使われていることが分かった。

(3) 指導観

本題材では，家族のためにおいしい米飯やみそ汁を作る計画を立てることができるようにするために，ご飯の炊き方，みそ汁のだしの種類，実を入れるタイミングについての実験を行う。それらの実験結果を基に，自分や家族の好みに応じた味や食感にするために，実を入れる順序やタイミングについて，付箋を使って友達からアドバイスを受け，最適な方法を検討する。これらの学習を通して，日常の食生活に主体的に関わっていきたいという意欲を高めるとともに，家庭での調理実践を通して調理への自信につなげ，家族の役に立つ喜びを実感するとともに，その実感を第6学年の調理の題材へとつなげていきたい。

4 指導計画及び評価規準

次	時	主な学習活動	評価の観点			
			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
1	1	・毎日の食事を振り返り、何を食 べることが多い か調べる。	・日常とっている 食事に関心をも ち、食事の役割 を考えて食事を 大切にしようと している。(行 動観察)			・食事の役割や日常 の食事の大切さ について理解して いる。(発表・ワー クシート)
2	2 ・ 3	・食品には栄養素 が含まれている ことと、五大栄 養素の名称を知 る。 ・日本の伝統食と してのご飯とみ そ汁について知 る。	・食事に含まれる 栄養素が体の成 長や活動のもと になることに関 心をもってい る。(行動観察)			・五大栄養素の種類 と働きについて理 解している。(ワークシート) ・栄養を考えて食事 をとることの大切 さについて理解し ている。(発表・ ワークシート)
	4	・おいしいご飯の 炊き方を調べ る。	・日本の伝統的な 日常食である米 飯及びみそ汁に 関心をもち、調 理しようとして いる。(行動観 察・ノート)			・米飯及びみそ汁の 調理の仕方につ いて理解している。 (発表・ワー クシート)
	5	・おいしいみそ汁 の作り方を調べ る。				
	6	・だしについて実 験する。	・おいしい米飯 及びみそ汁の 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。(行 動観察・ワー クシート)			・だしについて理解 し、自分の好み を選ぼうとして いる。(ワークシ ート)
	7	・実について実 験する。				・種類によって実 の入れ方に違い があることを理 解している。(ワ ークシ ート)
8 ・ 9	・ご飯を炊き、み そ汁を作る。			・米飯及びみそ 汁の調理がで きる。(行 動 観察・自己評 価)		
3	10 (本 時)	・家庭での実践計 画を立てる。		・米飯及びみそ 汁の調理の仕 方について考 えたり、自分 なりに工夫し たりしてい る。(行 動 観察・ワー クシ ート)		

5 本時の学習

(1) 目標

- ・ 米飯及びみそ汁の調理の仕方について考えたり、自分なりに工夫したりする。(創意工夫)

(2) 準備・資料

ワークシート、付箋紙、掲示資料、家族アンケート

(3) 展開

学習活動・内容	指導上の留意点・評価
<p>1 本時の課題を確認する。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>作ろう！家族のためのMyみそ汁</p> </div> <p>2 自分の作りたいみそ汁を考え、できあがり図、だし、実、手順などをワークシートに記入する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ お父さんが好きなわかめと豆腐のみそ汁を作りたい。 ・ お母さんに、自分が考えたオリジナルのみそ汁を作りたい。 ・ 野菜が苦手な妹においしい野菜のみそ汁を作ってあげたい。 <p>3 グループで作りたいみそ汁について発表し、付箋に意見を書く。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ キャベツのみそ汁は食べたことがないけど、おいしそうですね。 ・ 大根は火が通るのに時間がかかるから、最初からゆでた方がよいと思う。 ・ ほうれん草を入れるタイミングを変えた方がよいと思う。 <p>4 調理計画を見直す。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 組み合わせて変えてみよう。 ・ もう一つ実を加えてみよう。 ・ 実を入れる順番を変えてみよう。 <p>5 本時の振り返りをする。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 前時までの学習内容を生かして、個人でみそ汁を作る計画を立てるとい課題をつかめるようにする。 ・ イメージがわきにくい児童のために、家族アンケートなどの資料を準備しておく。 ・ どのようなだしをとるか、実は何にするか、誰に食べてもらいたいかなど、相手意識、目的意識をもって自分の作りたいみそ汁を決められるようにする。 ・ 自分の食べてもらいたい相手に事前に好きなみそ汁について聞いておいたり、自分の好きな実を入れたり、それぞれ工夫することを伝える。 ・ 考えが浮かばない児童には、実の組み合わせの例を示したり、授業での実験結果のプリントを参考にしたりするように助言する。 ・ 自分が作りたいみそ汁について、グループのメンバーに考えを伝えるようにする。 ・ グループは4人とし、順番と一人あたりのもち時間を決め、必ず全員の計画について意見交換ができるようにする。 ・ お互いのよさや改良した方がよいところをなどについて、よいところはピンク、改良した方がよいところは青の付箋に記入し、意見交換をしながら計画を見直すことができるようにする。 ・ 意見ができないグループには、見直しの視点（実の組み合わせや入れる順番など）を示すようにする。 ・ 話合ったことを基に調理計画を見直し、修正したり、付け加えたりできるようにする。 <p>㊦ 米飯及びみそ汁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。 (行動観察・ワークシート)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 家庭での実践について、確認をする。