

第5学年 家庭科 学習構想案

日 時 令和2年〇〇月〇〇日 (〇) 第〇校時
 場 所 5年〇組教室
 指導者 教諭 〇〇 〇〇

1 題材構想

題材名	おいしく作ろう 伝統的な日常食 ごはんとみそ汁		
題材の目標	(1) 食事の役割と食事の大切さ、我が国の伝統的な配膳、伝統的な日常食である米飯及びみそ汁の調理の仕方について理解するとともに、それらに係る技能を身に付ける。 (2) おいしく食べるために米飯及びみそ汁の調理計画や調理の仕方について問題を見いだして課題を設定し、様々な解決方法を考え、実践を評価・改善し、考えたことを表現するなどして課題を解決する力を身に付ける。 (3) 家族の一員として、生活をよりよくしようと、食事の役割、伝統的な日常食である米飯及びみそ汁の調理の仕方について、課題の解決に向けて主体的に取り組んだり、振り返ったりして生活を工夫し、実践しようとする。		
題材の評価規準	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
	① 食事の役割が分かり、日常の食事の大切さについて理解している。 ② 米飯及びみそ汁が我が国の伝統的な日常食であることを理解している。 ③ 米飯の調理に必要な米や水の分量や計量、調理の仕方について理解しているとともに、適切にできる。 ④ 我が国の伝統的な配膳の仕方について理解しているとともに、適切にできる。 ⑤ みそ汁の調理に必要な材料の分量や計量、調理の仕方について理解しているとともに、適切にできる。	① おいしく食べるために米飯及びみそ汁の調理の仕方について問題を見いだして課題を設定している。 ② おいしく食べるために米飯及びみそ汁の調理計画について考え、工夫している。 ③ おいしく食べるために米飯及びみそ汁の調理計画や調理の仕方について、実践を評価したり、改善したりしている。 ④ おいしく食べるために米飯及びみそ汁の調理計画や調理の仕方についての課題解決に向けた一連の活動について、考えたことを分かりやすく表現している。	① 伝統的な日常食である米飯及びみそ汁の調理の仕方について、課題の解決に向けて主体的に取り組もうとしている。 ② 伝統的な日常食である米飯及びみそ汁の調理の仕方について、課題解決に向けた一連の活動を振り返って改善しようとしている。 ③ 伝統的な日常食である米飯及びみそ汁の調理の仕方について工夫し、実践しようとしている。
題材終了時の児童の姿（単元のゴールの姿・期待される姿）			
伝統的な日常食である米飯及びみそ汁の調理について、おいしく作るための課題を設定し、解決に向けて取り組みながら、自分と家族の食生活をよりよくしようと工夫したり、生活文化を大切にしようとしたりする児童			
題材を通した学習課題		本題材で働かせる見方・考え方	
日本の伝統的な日常食である「ごはん」と「みそ汁」のおいしい作り方を探り、家族に喜んでもらえるように工夫してつくろう。		伝統的な日常食であるごはんのみそ汁を、「健康」や「生活文化の大切さへの気付き」の視点で捉え、よりよい生活を営むために工夫すること。	
指導計画と評価計画（10時間取扱い 本時6 / 10）			
過程	時間	学習活動	評価の観点等 ★は記録に残す評価の場面で「具体的評価規準」
自分の食事を	1	○ 食事の役割と日常の食事の大切さについて理解するとともに、米飯及びみそ汁が我が国の伝統的な日常食であることを理解する。 ・ 日常の食事を振り返り、食事の役割について話し合う。 ・ 外国の食卓と日本の食卓の写真を比較し、米飯とみそ汁を日常的に食べている理由や米飯とみそ汁のよさについて考える。	★【知①】 食事の役割が分かり、日常の食事の大切さについて理解している。 ・ 学習カード ＊ペーパーテスト ★【知②】 米飯及びみそ汁が我が国の伝統的な日常食であることを理解している。 ・ 学習カード

見 つ め よ う	2	<p>○米飯及びみそ汁の調理の仕方について問題を見だし、おいしく食べるための課題を設定する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・DVDや家庭で調べてきたことをもとに、米飯とみそ汁の調理の仕方について、疑問に思ったことなどを発表する。 ・米飯（水加減が異なるもの）とみそ汁（だしの有無）を試食し、気付いたことを発表する。 ・おいしく食べるために、米飯とみそ汁の調理の仕方について追究する課題を設定する。 <p style="border: 1px solid black; padding: 2px; text-align: center;">おいしいごはんのみそ汁の作り方を探ろう</p>	<p>★【思①】おいしく食べるために米飯及びみそ汁の調理の仕方について問題を見だし課題を設定している。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・行動観察・学習カード
お い し い ご は ん と み そ 汁 を 作 ろ う	3 4	<p>○日本の伝統的な日常食である米飯の調理や配膳の仕方について理解し、適切に炊飯や配膳する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・グループで鍋を用いて炊飯し、米の変化を観察し、記録する。 ・みそ汁の絵カードとともに配膳し、試食する。 ・確認テストにより、米や水の分量、米飯の調理の仕方（炊飯の一連の手順）を振り返る。 	<p>★【知③】米飯の調理に必要な米や水の分量や計量、調理の仕方について理解しているとともに、適切にできる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・学習カード・行動観察 <p>★【知④】我が国の伝統的な配膳の仕方について理解しているとともに、適切にできる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・米飯とみそ汁の配膳の写真 <p>【態①】伝統的な日常食である米飯の調理の仕方について、課題の解決に向けて主体的に取り組もうとしている。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ポートフォリオ・行動観察
	5 6 (本 時)	<p>○日本の伝統的な日常食であるみそ汁の調理について理解し、適切に調理する。（ペア調理）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・大根、油揚げ、ねぎのみそ汁の実の切り方や入れ方について、実験を観察し、考えたことを発表する。 ・だしのとり方を示範により確認する。 ・ペアでみそ汁を調理する。(本時) ・確認テストにより、みそ汁の調理の仕方を振り返る。(本時) 	<p>【態①】伝統的な日常食であるみそ汁の調理の仕方について、課題の解決に向けて主体的に取り組もうとしている。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ポートフォリオ・行動観察 <p>★【知⑤】みそ汁の調理に必要な材料の分量や計量、調理の仕方について理解しているとともに、適切にできる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・学習カード・確認テスト・行動観察
家 族 と 食 べ る お い し い ご は ん と オ リ ジ ナ ル み そ 汁 を 作 ろ う	7	<p>○「家族と食べるおいしいごはんオリジナルみそ汁」の「オリジナルみそ汁（試し作り）」の調理計画を考え、工夫する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・オリジナルみそ汁の条件を確認し、材料の分量、実の取り合わせや切り方を考える。 <div style="border: 1px solid orange; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p>実の種類</p> <ul style="list-style-type: none"> ■加熱して柔らかくする必要がある（根菜類など） ■香りを大切ににするもの（ねぎ、三つ葉など） ■温めるだけでよいもの（豆腐、わかめなど） </div> <ul style="list-style-type: none"> ・調理台や加熱用調理器具の効率のよい使い方を確認し、各自が試し作りの調理計画を立てる。 	<p>★【思②】おいしく食べるために米飯及びみそ汁の調理計画について考え、工夫している。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・調理計画・実践記録表 <p>★【態②】伝統的な日常食であるみそ汁の調理の仕方について、課題解決に向けた一連の活動を振り返って改善しようとしている。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ポートフォリオ・調理計画・実践記録表 ・行動観察
	8 9	<p>○オリジナルみそ汁の調理（試し作り）をする。（一人調理）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・各自が調理計画に基づき、実習する。（2人1組で実践交流し、相互評価する。） ・気付いたことを実践記録表に記入する。 	<p>★【知⑤】みそ汁の調理に必要な材料の分量や計量、調理の仕方について理解しているとともに、適切にできる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・行動観察・調理計画・実践記録表 <p>★【思③】おいしく食べるために米飯及びみそ汁の調理計画や調理の仕方について、実践を評価したり、改善したりしている。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・調理計画・実践記録表 <p>★【思④】おいしく食べるために米飯及びみそ汁の調理計画や調理の仕方についての課題解決に向けた一連の活動について、考えたことを分かりやすく表現している。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・行動観察
	10	<p>○「家族と食べるおいしいごはんオリジナルみそ汁」の調理計画を考え、工夫する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・実習を振り返り、ペアで改善点を確認する。 ・家庭で米飯とオリジナルみそ汁を一人で調理することを想定し、できあがりの時間を考え、調理計画を立てる。 ・グループで交流し、調理計画を改善する。 	<p>★【主③】伝統的な日常食である米飯及びみそ汁の調理の仕方について工夫し、実践しようとしている。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ポートフォリオ・調理計画・実践記録表

*ペーパーテストについては、ある程度の内容のまとまりについて実施する。

2 単元における系統及び児童の実態

学習指導要領における該当箇所(内容、指導事項等)																															
「B衣食住の生活」 (1)「食事の役割」のア (2)「調理の基礎」のア(ア), (ウ), (カ)及びイ																															
教材・題材の価値																															
伝統的な日常食である米飯やみそ汁の調理の仕方を身に付けるとともに、課題を解決する力や自分と家族の食生活をよりよくしようと工夫する実践的な態度、生活文化を大切にしようとする態度を養うことに適している。																															
本題材における系統																															
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> 第5学年 1 ゆでて作ろう わたしの温野菜サラダ </div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> 第5学年 2 おいしく作ろう 伝統的な日常食 ごはんのみそ汁 </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin-top: 10px;"> 第6学年 3 いためて作ろう 朝食のおかず </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin-top: 10px;"> 第6学年 4 家族と食べよう休日ランチ </div>																														
児童の実態(題材の目標につながる学びの実態)																															
■本題材を学習するにあたって身に付けておくべき基礎・基本の定着状況 <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 40%;">調査内容</th> <th style="width: 30%;">十分</th> <th style="width: 30%;">概ね</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ゆでる調理ができる。</td> <td style="text-align: center;">—</td> <td style="text-align: center;">—</td> </tr> <tr> <td>ゆでる調理において、ゆで方の工夫ができる。</td> <td style="text-align: center;">—</td> <td style="text-align: center;">—</td> </tr> <tr> <td>どんな工夫がありますか。</td> <td colspan="2"> ・水からゆでるものと、熱湯でゆでるものがある。 ・切り方をそろえる。 など </td> </tr> </tbody> </table>		調査内容	十分	概ね	ゆでる調理ができる。	—	—	ゆでる調理において、ゆで方の工夫ができる。	—	—	どんな工夫がありますか。	・水からゆでるものと、熱湯でゆでるものがある。 ・切り方をそろえる。 など																			
調査内容	十分	概ね																													
ゆでる調理ができる。	—	—																													
ゆでる調理において、ゆで方の工夫ができる。	—	—																													
どんな工夫がありますか。	・水からゆでるものと、熱湯でゆでるものがある。 ・切り方をそろえる。 など																														
■本題材の学習に関する意識の状況 <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 40%;">調査内容</th> <th style="width: 10%;"></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>朝ごはんを食べてきますか。</td> <td style="text-align: center;">毎日</td> <td style="text-align: center;">ほぼ毎日</td> <td style="text-align: center;">時々</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">食べない</td> </tr> <tr> <td>何を食べてきますか。</td> <td style="text-align: center;">ごはん</td> <td style="text-align: center;">みそ汁</td> <td style="text-align: center;">パン</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">その他</td> </tr> <tr> <td>食事に関することで、家庭で手伝いをしますか。</td> <td style="text-align: center;">よく</td> <td style="text-align: center;">まあまあ</td> <td style="text-align: center;">あまり</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">ない</td> </tr> <tr> <td>学校で学んだことを生かして、家庭で調理をしたことがありますか。</td> <td style="text-align: center;">よく</td> <td style="text-align: center;">まあまあ</td> <td style="text-align: center;">あまり</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">ない</td> </tr> </tbody> </table> <p>「わが家のみそしる」インタビューを実施する。</p>		調査内容						朝ごはんを食べてきますか。	毎日	ほぼ毎日	時々	食べない		何を食べてきますか。	ごはん	みそ汁	パン	その他		食事に関することで、家庭で手伝いをしますか。	よく	まあまあ	あまり	ない		学校で学んだことを生かして、家庭で調理をしたことがありますか。	よく	まあまあ	あまり	ない	
調査内容																															
朝ごはんを食べてきますか。	毎日	ほぼ毎日	時々	食べない																											
何を食べてきますか。	ごはん	みそ汁	パン	その他																											
食事に関することで、家庭で手伝いをしますか。	よく	まあまあ	あまり	ない																											
学校で学んだことを生かして、家庭で調理をしたことがありますか。	よく	まあまあ	あまり	ない																											
■考察 <p>(資質・能力に関して)「ゆでる調理」で学習した内容については概ねできているものの、さまざまな材料について、具体的な工夫ができる力を身に付ける必要がある。オリジナルみそ汁を完成させる過程で、材料や目的に応じたゆで方を工夫するなどし、試行錯誤をする中で基礎的基本的事項を身に付けさせる必要がある。</p> <p>(学びに関して)主体的・対話的で深い学びの視点から学びの状況を見ると、家庭で手伝いをしたり、学校で学んだことを家庭で実践したりしようとするということについては、あまりできていないことから、題材を通して、家庭での実践につなげることを意識することによって、学びを活用していこうとする学習が必要である。また、朝ごはんでご飯のみそ汁を食べてくる児童は半数以下であることから、米飯やみそ汁という我が国の伝統的な日常食のよさを味わい、生活文化の大切さに気付かせる必要がある。</p>																															

3 指導に当たっての留意点

- 自分自身や家庭での食事についての調査を事前に共有し、「家族と食べるオリジナルみそ汁を作ろう」の設定につなげる。
- 題材導入時に、題材のゴールである「家族と食べるおいしいごはんとオリジナルみそ汁を作ろう」を示すことで、調理計画を考え、工夫するという課題意識を持てるようにする。
- めあてを明確にし、一人は調理、もう一人は観察を行うペア調理によって、活用する力につなげられるようにする。
- 学習カードに、改善策や今後取り組んでみたいことを記入しておくことで、家庭での実践につなげ、生活の課題を捉えながら、より良い生活のために工夫しようとするようにできるものとする。

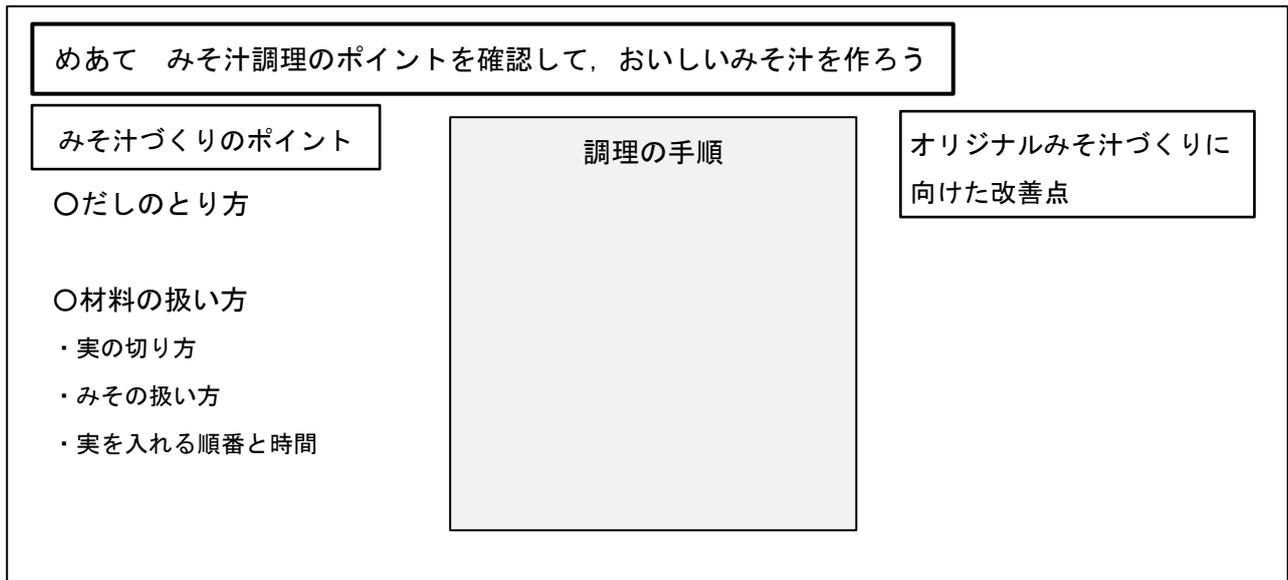
4 本時の学習

(1) 目標 みそ汁の調理について理解し、適切に調理することができる。

(2) 展開

過程	時間	学習活動 (◇予想される児童の発言)	指導上の留意事項 (学習活動の目的・意図、内容、方法等)
導入	5分	<p>1 課題をつかむ</p> <p>①前時までのおいしく食べるための課題を振り返る。 ◇これまでは、おいしく食べるためのみそ汁の調理の仕方について学習したな。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>【めあて】みそ汁調理のポイントを確認して、おいしいみそ汁を作ろう。</p> </div> <p>②みそ汁の調理の仕方について考えたことや気付いたことを整理する。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>【学習課題】 みそ汁をつくるためのポイントを確認しながら調理をすれば、おいしくできるだろうか。</p> </div>	<p>○前時までの学習を振り返る。</p> <p>○題材のゴールを確かめ、題材計画からゴールを設定する。</p> <p>○おいしく食べるためのみそ汁調理のポイントについて問う。</p> <p>○「だしのとおり方」「実の切り方」「実を入れる順番」「みその扱い方」について、ペアで確認する。</p>
展開	30分	<p>2 ペアでみそ汁を調理する</p> <p>①一人目が調理する。</p> <p>②二人目が調理する。</p> <p>◇ポイントを確認しながら、手順どおりにできているかな。</p> <p>③試食する。 ◇今日のめあては達成できたかな。 ◇実が少し硬くなってしまったね。 ◇みそを入れるタイミングが早かったかな。</p> <p>3 確認テストにより、みそ汁の調理の仕方を振り返る</p> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <p>【期待される学びの姿】 みそ汁の調理で、計画どおりにできたことや、できなかったことの原因を考え、次の課題に生かそうとしている。</p> </div>	<p>○「だしのとおり方」「実の切り方」「実を入れる順番」「みその扱い方」について、自分の言葉で説明できるようにし、調理に取り組みやすくする。</p> <p>○試食をしながら、ペアで調理を振り返る。</p> <p>○調理が計画的にできたところ、できなかったところとその理由について話し合うことで、その内容を共有したり、違いに着目したりすることができる。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>【具体の評価規準】知⑤ みそ汁の調理に必要な材料の分量や計量、調理の仕方について理解しているとともに、適切にできる。 (方法：学習カード・確認テスト・行動観察)</p> <p>【到達していない児童への手立て】 みそ汁の調理の手順を再確認したり、実の切り方を図や写真を用いて提示したりする。</p> </div>
終末	10分	<p>4 本時の振り返りをする</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>【まとめ】みそ汁づくりのポイントを確認しながら調理をすることができ、手順の根拠を考え、オリジナルみそ汁づくりに向けた改善策を見いだすことができた。</p> </div> <p>◇実が火が通っていないものがあったので、同じ大きさに切ることができるようにしたい。 ◇オリジナルみそ汁を考えるときには、手順をしっかりと考えたい。</p>	<p>○ポイントを確認しながら、みそ汁の調理ができたか振り返る。</p> <p>○本時の学びの成果や課題とその要因、課題の解決方法等を共有する。</p> <p>○自らの学びを調整したり、新たな問いを設定したりするなど、振り返りを具体的に挙げる。</p>

【板書計画】



【ICT活用計画】

教師による教材提示の計画、ICTを活用した発表、まとめ等による考えの共有の計画等
○ 調理の場面で、テレビ(電子黒板)で前時に確認しただしのとり方(示範)を動画で示し、必要な子供が確認できるようにする。
○ 調理の手順は一人一台のタブレットで示し、確認できるようにする。調理後の振り返りにおいて、改善策を考えるときに、タブレット上で検討させる。(作業カードを並べ替えるなどして考える)
○ タブレット上で検討した改善策を電子黒板で示しながら説明し、全体で共有する。

【見方・考え方を働かせて次の学習に取り組む計画】

題材の終末では、見方・考え方を働かせて次の学習に取り組む
例1 ※本題材の終末でたてた「家族と食べるおいしいごはんとオリジナルみそ汁」の調理計画を生かして、「家族・生活についての課題と実践」に取り組ませることなども考えられる。
例2 ※本題材で働かせた見方・考え方を生かして、題材「めざそう買い物名人」において、「みそ汁の買い物計画を立てよう」に取り組ませることなども考えられる。