

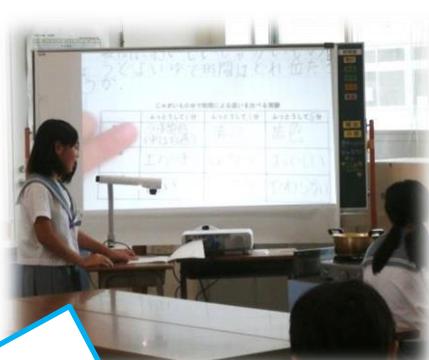
学年	教科等	単元名	日時
第5学年	家庭科	自分でやってみよう（ゆでてみよう）	平成29年7月4日（火）5校時
本実践の主張		家庭科の学びの本質に迫るために、問題解決的な学習のより一層の充実を図ることが不可欠であると考えた。そこで本実践では、課題解決に向け、どのように改善すれば最適な方法や手順となるのかを検討する話し合いの在り方を追究する。試しの活動で子どもから生じた「じゃがいもは、どの位の時間ゆでればよいのだろう。」という問い合わせを解決するために、ゆで時間によるじゃがいもの変化を調べさせ、結果を比較しながら適度なゆで時間について話し合わせる。話し合う中で、じゃがいもは、ゆで時間によって色や味、歯ごたえが変化することや、野菜には、適度なゆで時間があることに気付かせ、実感を伴って理解させたい。次に、学んだ知識を自分の生活でどう生かすか、よりよい方法を選択・判断するための指導の在り方について追究する。「じゃがいも嫌いの妹に食べてもらうには、切り方やゆで時間をどのように工夫すればよいのだろう。」と聞くことで、切り方やゆで時間はどうすればよいのか、根拠や理由を明確にしながら話し合わせる。子ども同士がかかわり合いながら、仲間の工夫や自分との違いに気付き、よりよい方法を自分の取組に生かせるようにしていきたい。	

### よりよい方法を見付けるための話し合いの在り方

試しの活動で生じた問い合わせ「じゃがいもは、どの位の時間ゆでればよいのだろうか。」

沸騰して1分、3分、5分のじゃがいもの様子の観察をする。

色・形、味、食感を視点として、適度なゆで時間について話し合う。



1分は、まだ固いし、土っぽい味がしたよ。5分は、ほくほくしておいしいな。

ゆで時間が長くなると、色や味が濃くなるし、やわらかくなるよ。

### 自分の生活に合わせてよりよい方法を選択・判断するための指導の在り方

じゃがいも嫌いの妹に食べてもらうには、どんな切り方やゆで時間がよいのだろうか。

最高のゆで野菜サラダにするために、自分はどんな切り方、ゆで時間がよい？



長くゆでると、おいしさが増すよ。10分位ゆでればいいんじゃないかな。



さいの目切りにして、小さく切れば、いいんじゃないかな。ゆで時間は3分かな。

ぼくは、じゃがいもが好きだから、食べごたえのある四つ切りにして、8分ゆでたいな。

じゃがいものゆで時間を確かめる実験の結果を基に、適度なゆで時間はどれ位かについて活発に話し合う姿が見られた。また、じゃがいもの切り方やゆで時間について学んだことを生かして、「じゃがいも嫌いの妹だったらどうするか。」「自分が作るのだったらどうするか。」について、根拠を明確にして話し合い、自分なりに選択・判断する姿も見られた。しかし、子どもの問題意識を高め、子どもの思いに寄り添った学習問題の提示の在り方に課題が残った。また、根拠となるための実験的活動の吟味・吟味・精選や、子どもの思いをつなぎ、全体で共有化するための手立てについても今後、研究を深めていきたい。

今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 子どもの思いに寄り添った学習問題の提示の在り方</li> <li>○ 明確な結果の得られる実験的活動の吟味・精選</li> <li>○ 子どもの思いをつなぎ、共有化するための手立て</li> </ul>
-------	--

御意見・御質問はこちら（研究部アドレス）

miyafuken@cc.miayazaki-u.ac.jp

## 授業実践計画

### ○ 指導計画（8時間）

(1) 試しの調理による課題設定。	1時間	【関・意・態】
(2) 野菜のゆで方を調べる。 <ul style="list-style-type: none"><li>・じゃがいもの切り方による違いを比較する実験</li><li>・じゃがいものゆで時間による違いを比較する実験</li><li>・青菜のゆで方を調べる実験</li></ul>	3時間	【創意工夫】【技能】【知・理】
(3) ゆで野菜の計画を立て、作る。	3時間	【創意工夫】【技能】
(4) 学習をふりかえる。	1時間	【関・意・態】

### ○ 本時の目標

じゃがいもをゆでる実験を行い、ゆで時間によって見た目や味、食感が変わることを理解し、目的に応じたゆで野菜について考えることができる。

### ○ 指導過程

学習活動及び学習内容	教師のかかわり																
1 本時学習について話し合う。 <ul style="list-style-type: none"><li>○ Aさんの問い合わせについて</li><li>○ 本時の学習問題</li></ul> <p>最高のゆで野菜をつくるために、じゃがいもはどの位の時間ゆでればよいのだろう。</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>○ 試しの活動で生じたAさんの疑問「じゃがいもを2分ゆでたが、固くておいしくなかった。ちょうどよいゆで時間はどの位だろう。」を取り上げて問うことで、野菜のゆで時間との関係について問題意識をもてるようする。</li></ul>																
2 じゃがいものゆで時間による違いについて予想する。 <ul style="list-style-type: none"><li>○ ゆで時間</li><li>○ ゆで時間によるじゃがいもの変化<ul style="list-style-type: none"><li>・見た目</li><li>・味</li><li>・食感</li></ul></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>○ 一口大のじゃがいもの適度なゆで時間を予想させるとともに、ゆで時間によって、「見た目」「味」「食感」がどのように変わるか予想させることで、視点をもって観察できるようする。</li></ul>																
3 じゃがいものゆで時間による違いを確かめる実験をする。 <table border="1"><thead><tr><th></th><th>沸騰してから1分</th><th>沸騰してから3分</th><th>沸騰してから5分</th></tr></thead><tbody><tr><td>見た目</td><td>白い</td><td>少し黄色</td><td>黄色っぽい</td></tr><tr><td>味</td><td>生っぽい</td><td>少し甘い</td><td>甘みが増す</td></tr><tr><td>食感</td><td>固い</td><td>少し柔らかい</td><td>柔らかい</td></tr></tbody></table> 等		沸騰してから1分	沸騰してから3分	沸騰してから5分	見た目	白い	少し黄色	黄色っぽい	味	生っぽい	少し甘い	甘みが増す	食感	固い	少し柔らかい	柔らかい	<ul style="list-style-type: none"><li>○ 沸騰して1分、3分、5分で取り上げた野菜の変化の様子について実験結果を表に記録することで、ゆで時間による見た目、味、食感の違いを比較することができるようする。</li></ul>
	沸騰してから1分	沸騰してから3分	沸騰してから5分														
見た目	白い	少し黄色	黄色っぽい														
味	生っぽい	少し甘い	甘みが増す														
食感	固い	少し柔らかい	柔らかい														
4 実験から気付いたことを話し合う。 <ul style="list-style-type: none"><li>○ 結果<ul style="list-style-type: none"><li>・ゆで時間が長くなると、色が濃くなる。</li><li>・ゆで時間が長いと、甘みが増す。</li><li>・ゆで時間に比例して、柔らかくなる。</li></ul></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>○ ゆで時間によるじゃがいもの様子の変化について発表させ、話し合わせることで、ゆで時間によって色や味、歯ごたえが変化することを実感を伴って理解することができるようする。</li><li>○ 20分ゆでたじゃがいもを提示することで、ゆで過ぎもよくないことに気付かせる。</li></ul>																
5 目的に応じたじゃがいもの調理方法について、話し合う。 <ul style="list-style-type: none"><li>○ 目的に応じた調理方法<ul style="list-style-type: none"><li>・じゃがいも嫌いの妹</li><li>・自分の好み</li></ul></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>○ 「じゃがいも嫌いの妹に食べてもらうには、切り方やゆで方をどのように工夫すればよいだろう。」と問い合わせ、意見交換することで、目的に応じた調理の工夫について考えることができるようする。それにより、自分の生活に合わせたよりよい調理方法を選択・判断する力を育むことができるようする。</li></ul>																

### ○ 学びの本質に向かっている子どもの姿

じゃがいもは、ゆで時間が5分だと色が濃くなり、甘みが増して柔らかくなるのだな。  
ぼくは食べごたえがあつておいしく食べたいから、大きく切って甘みが増すように5分以上ゆでるよ。他の野菜も調べて、おいしいゆで野菜を作りたいな。【生活を創意工夫する能力】

