

学 年	教科等	題材名	日 時
第5学年	家庭科	作っておいしく食べよう	平成29年11月7日(火)5校時
本実践の主張	家庭科において問題解決的な学習を充実させるためには、四つのポイントが鍵となると考える。		
	<ol style="list-style-type: none"> <li>① 「どうなっているのかな。考えてみたいな。」という解決したい課題をもつこと</li> <li>② 課題を解決するための実践的・体験的な活動を行うこと</li> <li>③ 仲間と考えを出し合い、自分でよりよいものを選択・判断すること</li> <li>④ 授業での学びと家庭での実践の往還を図ること</li> </ol> <p>以上を踏まえ、まず、「生活の中から問題を見出し、課題を解決するための指導の在り方」を提案したい。「みそ汁を調理する時、小ネギを入れるタイミングはいつがよいだろう。」という問いをもち、大根と一緒に入れたものと最後に入れたものを調理し、試食して比べながら、香りや色を大切にしたい食品は、最後に入れた方がよいということに気付かせ、実感を伴って理解できるようにする。</p> <p>次に、「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」を提案したい。みそ汁の実を3つ選び、どの順番で入れるかについて、根拠や理由を明確にしながらかし合わせる。そのことで、学んだことを生かし、自分の考えを広げたり深めたりしながら、自分の家庭で実践できるようにする。</p>		

**生活のなかから問題を見出し、課題を解決するための指導の在り方**

**みそ汁をつくる時、「小ネギを入れるタイミングは、いつがよいのだろうか。」**

大根と一緒に入れたものと、最後に入れたものを観察・試食する。

見た目・香り・味を視点として、気付いたことを話し合う。



煮る時間が長くなると、小ネギの色が変わってきたよ。



最後に入れたのは、香りが強いし、味もしっかりしているね。

**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**

**発問 「自分だったら、みそ汁の実の組み合わせと入れる順序をどうするか。」**



ぼくは、①じゃがいも②しめじ③とうふだな。固いものを先に入れるよ。



長ネギと油揚げはどっちが先かな。

長ネギは色や香りを大事にしたいから後がいいんじゃないかな。

大根と一緒に入れた小ネギと、最後に入れた小ネギを観察・試食し、比較させたことで、入れるタイミングによって味や見た目、香りに違いがあることに気付かせることができた。活動をとおして分かったことを基に、小ネギをいつ入れるとよいかを活発に話し合う姿が見られた。しかし、話し合いが焦点化せず、全員が納得いく結論に至らなかった。その原因として、「香りや色を大切にするためには小ネギはいつ入れるとよいか。」という意識をもたせていなかったことが考えられる。また、その課題を解決するために、どのような実践的・体験的活動を仕組むのかについても、検討の余地がある。子どもに考えさせることをシンプルにし、自分たちで解決できたという達成感を味わわせるような授業を構築していきたい。

今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 全員が解決したい課題の設定の仕方と、その課題を解決するための実践的・体験的活動の在り方</li> <li>○ 考えさせたいことの焦点化</li> </ul>
-------	---

御意見・御質問はこちら(研究部アドレス)  
miyafuken@cc.miyazaki-u.ac.jp

# 授業実践計画

## ○ 指導計画 (10 時間)

- |                            |       |                     |
|----------------------------|-------|---------------------|
| (1) 自分の食事をふりかえり、学習課題を設定する。 | _____ | 1 時間【関・意・態】         |
| (2) おいしいご飯の炊き方について調べる。     | _____ | 2 時間【技能】【知識・理解】     |
| (3) おいしいみそ汁の作り方について調べる。    | _____ | 4 時間                |
| ・ だしの取り方                   | ..... | 1【技能】【知識・理解】        |
| ・ 実、みその入れ方                 | ..... | 2【創意工夫】【技能】         |
| ・ 色や香りを大切にしたい食品の入れ方        | ..... | 1 (本時)【創意工夫】【知識・理解】 |
| (4) ご飯とみそ汁の本実習を行う。         | _____ | 2 時間【技能】            |
| (5) 家族に作るご飯とみそ汁の調理計画を立てる。  | _____ | 1 時間【創意工夫】【関・意・態】   |

## ○ 本時の目標

小ネギを入れるタイミングを調べる実践的・体験的な活動を行い、見た目や香りを大切にするためには食べる直前に入れるとよいことを理解し、自分に合わせたみそ汁の実を入れる順序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												
<p>1 本時学習について話し合う。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 小ネギについて</li> <li>○ 本時の学習問題</li> </ul> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p>おいしいみそ汁にするには、小ネギをどのタイミングで入れるとよいのだろう。</p> </div> <p>2 小ネギを入れるタイミングについて予想する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 入れるタイミング                             <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 大根と一緒に</li> <li>・ とうふと一緒に</li> <li>・ 火を止めた後</li> </ul> </li> <li>○ タイミングの違いによる変化                             <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 見た目      ・ 香り      ・ 味</li> </ul> </li> </ul> <p>3 小ネギを入れるタイミングを調べる。</p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th></th> <th>大根と一緒に</th> <th>火を止めた後</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>見た目</td> <td>しなしな、色が悪い</td> <td>色があざやか</td> </tr> <tr> <td>香り</td> <td>あまりしない</td> <td>小ネギの香りが強い</td> </tr> <tr> <td>味</td> <td>あまり味がしない やわらかすぎ</td> <td>小ネギの味がしっかり シャキシャキ</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: right;">等</p> <p>4 調べて気付いたことを話し合う。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 小ネギの様子                             <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 煮すぎると、小ネギの色が悪くなる。</li> <li>・ 最後に入れた方が、小ネギの香りがよい。</li> <li>・ 最後に入れた方が、小ネギの味がしっかりしていて、シャキシャキと食感もよい。</li> </ul> </li> </ul> <p>5 自分に合ったみそ汁の調理方法について話し合う。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 実の組み合わせ (3 種類) と入れる順序</li> </ul>		大根と一緒に	火を止めた後	見た目	しなしな、色が悪い	色があざやか	香り	あまりしない	小ネギの香りが強い	味	あまり味がしない やわらかすぎ	小ネギの味がしっかり シャキシャキ	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 小ネギの香りがかがせ、どのタイミングでみそ汁に入れるか問う。「最後がよい。」と答えた子どもの考えを取り上げ、「本当に最後なのか。」と問うことで、小ネギを入れるタイミングについて問題意識をもてるようにする。</li> <li>○ 小ネギを入れるタイミングを考えさせるとともに、「タイミングが違うことで何が変わるだろうか。」と問うことで、タイミングの違いによって、「見た目」「香り」「味」が変わることを予想できるようにする。</li> <li>○ 入れるタイミングの違い小ネギについて、「見た目」「香り」「味」の視点で気付いたことを表に記録させることで、入れるタイミングによるそれぞれの違いを比較できるようにする。</li> <li>○ みそ汁を飲み比べ、入れるタイミングによる小ネギの様子の違いについて話し合わせる。そうすることで、入れるタイミングによって「見た目」「香り」「味」が変化することを実感を伴って理解し、小ネギは最後に入れた方がよいことに気付くことができるようにする。</li> <li>○ 「自分だったら、みそ汁の実の組み合わせと入れる順序をどうするか。」と問い、根拠や理由を明確にしなが話し合わせることで、これまでの学習を生かした調理の工夫について考えられるようにする。それにより、自分に合わせたよりよい調理方法を選択・判断する力を育てるようにする。</li> </ul>
	大根と一緒に	火を止めた後											
見た目	しなしな、色が悪い	色があざやか											
香り	あまりしない	小ネギの香りが強い											
味	あまり味がしない やわらかすぎ	小ネギの味がしっかり シャキシャキ											

## ○ 学びの本質に向かっている子どもの姿

小ネギは、香りや色を大切にしたいから食べる直前に入れるとよいのだな。これまでの学習を生かして、ぼくのみそ汁には、①じゃがいも②油揚げ③みそ④小ネギの順序で入れるよ。○○君の言うようにじゃがいもをなすに変えてもよさそうだな。【生活を創意工夫する能力】

