

家庭科学習指導案

指導者 広島市立〇〇小学校
教諭 〇〇 〇〇

- 1 日 時 平成20年11月〇日 (〇)
- 2 学 年 第6学年〇組
- 3 題 材 まかせてね!きょうのごはん ~レッツ トライ!エコ・クッキング~
- 4 題材について

○ 「生きる力」をはぐくむための基盤となる食育は、全教育活動を通して行われている。これまで「食」について、他教科や給食指導、学級活動で学んだことを、家庭科では、栄養の知識と結び付け、自らの生活の改善に役立てていくようにしなければならない。児童達に豊かな食生活を主体的に創り出していこうとする態度、知識、技能を確実に身に付けさせたいということは、社会全体の願いである。家庭科の学習における「食」領域の学習は大変重要な役割を担っており、ますます内容の充実が求められている。

現在、地球の変化は、考えている以上のスピードで進んでおり、今後10年間は地球温暖化がこれ以上進むのを止めることができるか否かのとても大事な時期だと言われている。また、中央教育審議会の答申に示された改善の基本方針に「心身ともに健康で安全な食生活のための食育の推進を図るため、食事の役割や栄養・調理に関する内容を一層充実するとともに、社会において主体的に生きる消費者をはぐくむ視点から、消費の在り方及び資源や環境に配慮したライフスタイルの確立を目指す指導を充実する。」とある。そこで、従来の食の学習内容を一層充実させることに加え、環境問題にも関心をもち、環境に配慮した豊かな食生活を主体的に創り出すために基礎的・基本的な技能や知識を身に付け実践的に学ぶことを目指したいと考えた。

○ 本学級の児童は、前期に行った「ごはんのみそ汁をつくろう」の学習に大変意欲的に取り組んだ。毎日の食事の内容を調べる学習では、それぞれの児童が家庭学習で食事調べを行い、自分の食生活を振り返り、改善点を考えることができた。みそ汁のだしについては、煮干や削り節、インスタントだしなど多様にあることを知ったうえでそれらを試食したり、だしの取り方を実習の前に練習したりした。実際の調理実習では、みそ汁の具を栄養のバランスを考えて、各班ごとに具を選ぶことができた。「おかずの必要性を考えよう」では、自分の食事の栄養バランスを6つの食品グループに分ける学習に意欲的に取り組み、よりよい食生活を送りたいという願いをもつことができた。環境によりよい生活については、情報が多種多様にあふれているので、関心をもっている児童も多い。しかしながら環境にやさしい生活を目指して、何をどのように行動すればいいのか十分に理解できていないように思われる。

○ 指導にあたっては、最初に、健康な食生活を営んでいくためには栄養のバランスが取れた献立を考えることが大切であることから学習を始めたい。それぞれの家庭で、家族の健康を考えて献立を決めたり食事作りに環境に配慮していろいろな工夫をしたりしていることに気付くことで、これから自分たちも環境によりよい食生活を作り出していく必要があると感じさせたい。学習では、環境によりよい食生活の手法を「エコ・クッキング」と題して取り上げる。副読本として、「エコ・クッキングノート」(財団法人社会経済生産性本部 エネルギー環境教育情報センター)を利用する。環境を考えて食生活を工夫する大切さを知らせ、豊かな食生活と環境によりよい生活は両立できることを実感させたい。ただ知識を伝えるのではなく、児童の思考を揺さぶるような知的で具体的な資料や実験を通して、「エコ・クッキング」に関心をもち、家族の一員として環境にも配慮した責任ある行動をとることの必要性に目を向けさせたい。「エコ・クッキング」の調理実習を通して、安全な調理や栄養にかかわる基礎的・基本的な知識や技能を確実に身に付けさせ、自信をもって家庭でも実践できるようにする。また、家族の喜ぶおかずを作るために献立を立てる楽しさや喜びを実感させ、実践する意欲を一層深めさせたい。

5 題材の目標

- 日常の食事に関心をもって、調和のよい食事のとり方がわかる。(内容4)
- 日常よく使用される食品を用いて簡単な調理ができる。(内容5)
- 調理に関して環境に配慮した工夫ができる。(内容8)

6 評価規準

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
<ul style="list-style-type: none"> ○ 日常の食事に関心をもって、調和のよい食事のとり方をしようとしている。 ○ 調理に関心をもち、日常よく使う食品を用いた簡単な調理をしようとしている。 ○ 食事作りに関する生活の中でできる環境に配慮した行動について関心をもっている。 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 食生活を見直し、調和のよい日常の食事について考えたり、自分なりに工夫したりしている。 ○ 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。 ○ 環境に配慮した調理を自分なりに工夫している。 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 調和のよい日常の食事のとり方に関する基礎的な技能を身に付けている。 ○ これまでの学習を生かして調理計画を立て、安全や衛生に気を付けて調理することができる。 ○ 調理において環境に配慮した工夫をすることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 調和のよい日常の食事のとり方について理解している。 ○ 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。 ○ 環境に配慮した食生活の仕方について理解している。

7 指導と評価計画 (全 12 時間)

授業の流れ				評価規準と評価方法 (評価方法) ◎重要 ○大切			
次	時間	学習活動	家庭科の 基礎・基本	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
第一次 を考えよう 食べ物の組み合わせ	2	<ul style="list-style-type: none"> ○ 栄養バランスのよい食事を考える。 	<ul style="list-style-type: none"> ・食事への関心 ・栄養の意味 		◎栄養のバランスや食品の組み合わせを工夫して、献立を考えている。(観察, ワークシート)	○食品の栄養的な特徴を考えて、食品を組み合わせることで1食分の献立を立てることができる。(ワークシート)	○体に必要な栄養素の種類と働きがわかる。(ワークシート, テスト)
第二次 家族の喜ぶおかずをつくろう	1	<ul style="list-style-type: none"> ○ おうちの人の食生活に関わる工夫を調べ、気付いたことを話し合う。 ○ 食生活と環境とのかかわりに気付く。 	<ul style="list-style-type: none"> ・食事への関心 ・調理への関心 ・環境への関心 	◎自分の生活と環境とのかかわりに気づき、エコ・クッキングに関心をもっている。(観察, エコクッキングノート)			

第二次 家族の喜ぶおかずをつくらう	2	○ 食材選び, 買い物, 調理の各場面でのエコ・クッキングについて調べる。	・調理への関心 ・環境に配慮した消費生活	◎環境に配慮した食材の選び方, 買い物, 調理の仕方に関心をもっている。(発表・エコクッキングノート)	○エネルギーを無駄にしない食生活の仕方について考えている。(観察・発表・エコクッキングノート)		○環境に配慮した食生活のための工夫について理解している。(エコクッキングノート)
	2	○ 調理・片付けのエコポイントを考えながら調理実習する。(エコノミ焼き)	・調理の仕方 ・調理の手順 ・調理に必要な用具, 材料, 分量 ・安全な調理用具の取り扱い	○調理・片付けのエコポイントに関心をもって取り組もうとしている。(観察・振り返りカード)	○調理・片付けのエコポイントを意識しながら工夫している。(観察)	◎安全や衛生に注意して, 調理ができる。(観察)	
	1	○ 家族にも環境にもよいおかずをつくる計画を立てる。	・手順を考えた調理計画 ・材料・調理用具の確認		◎家族が喜ぶおかずをつくる手順や実習の進め方などを自分なりに工夫している。(観察, ワークシート)	○旬の食材や地物野菜を用いたおかずつくりの計画を立てることができる。(観察, ワークシート)	
	2 本時	○ 調理・片付けのエコポイントを意識しながら調理実習をする。(エコ野菜いため, エコみそ汁など)	・調理の仕方 ・調理の手順 ・調理に必要な用具, 材料, 分量 ・安全な調理用具の取り扱い	○エコ・クッキングについて学んだことを生かしながら取り組もうとしている。(観察・振り返りカード)		◎家族の喜ぶおかずを環境に配慮した工夫をしながら調理することができる。(観察・チェックカード・振り返りカード)	○材料や目的に応じたため方やみそ汁のつくり方について理解している。(観察)
第三次 楽しい食事を工夫しよう	2	○ 家族の喜ぶ食事をつくる計画を立てる。 ○ 環境に配慮した食生活について振り返る。	・楽しい食事 ・家庭での実践 ・環境への関心 ・食事の役割	◎家族のために楽しい食事をつくりたいという意欲をもっている。(観察) ○環境によい食生活をしようとしている。(ワークシート)	○環境によい買い物や調理や片付けを自分なりに工夫している。(観察, ワークシート)		○食事にはふれあいを深めるはたらきがあることを理解している。(ワークシート)

8 本時の目標

- 家族の喜ぶおかずを環境に配慮した工夫をしながら調理することができる。

9 指導過程

学習活動	教師の働きかけと評価
<p>1 班で立てた計画をもとに学習のめあてを確かめる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・調理と片付けのエコポイントを確認する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・班で立てた計画を見直し、学習のめあてを方向付ける。 ・調理手順カードを確認させる。 ・本時の課題を示す。
<p>環境にやさしいやり方で家族の喜ぶおかずを作ろう</p>	
<p>2 実習計画表にもとづいて実習する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・野菜の切り方 →捨てる部分を少なくする ・生ごみの捨て方→チラシのごみ入れに入れる ・ガスの使い方 →コンロの炎をはみ出さない ・なべの扱い →水滴を拭いてから火にかける ・油を使った調理→洗う前に油をふき取る <p>3 できたおかずを交流する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・できたおかずをペアの班で相互評価を行う。 ・試食する。 <p>4 環境に配慮したやり方で片付けを行う。</p> <p>5 実習の結果と反省をまとめて記入する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・仕事の進め方はどうだったか。 ・調理や片付けのエコポイントは実践できたか。 ・家庭に生かすことを考えたか。 	<ul style="list-style-type: none"> ・調理や片付けのエコポイントを確認しながら主体的に活動できるようにする。 ・手順カードや調理上の注意を掲示し、必要に応じて活用させる。 ・各班の進行状況を見て、つまづいているところへは、ヒントの声かけをする。 ・調理や片付けのエコポイントを実行している場面を見つけ、賞賛する。 ・やけどをしないようにフライパンやなべの持つ位置を注意するなどして安全面に配慮する。 ・8つの班を4つのグループに分け、ペアの班を決めておく。 ・味や見た目だけではなく、エコポイントを実践できたかを確認させる。 ・環境に配慮しながら班で協力して片付けをさせる。 ・自分のめあてが達成できたかを振り返らせる。 ・自分ができるようになったことや学んだことを家庭での実践に生かすことをまとめさせる。
<p>【評価】 家族の喜ぶおかずを環境に配慮した工夫をしながら調理することができる。</p> <p style="text-align: right;">＜生活の技能＞</p> <p>A 環境に配慮した調理や片付けの仕方を工夫しながら、家族の喜ぶおかずをおいしく調理することができる。</p> <p>B 環境に配慮した調理や片付けの仕方を工夫しながら、家族の喜ぶおかずを調理することができる。</p> <p>C 環境に配慮した調理や片付けの仕方を工夫しながら、家族の喜ぶおかずを調理することができていない。</p> <p style="text-align: center;">→調理実習計画カードを見直し、自分にできることを確認したり共に実習したりする。</p>	