

小学校第5学年 家庭科学習指導案

授業者 T1 学級担任
T2 栄養教諭

1 題材名 「食べて元気に」

2 題材の目標

- ・なぜ食べるのか食事の役割が分かる。
- ・ごはんのみそ汁の調理を、課題をもってすることができる。
- ・五大栄養素を知り、食品に含まれる栄養素の体内での主な働きが分かり、食品のグループ分けと栄養バランスのよい食事の仕方が分かる。

3 題材と児童

(1) 題材について

本題材では、ごはんのみそ汁が日本の伝統的な日常食であることを学び、調理の仕方を理解して、適切に調理ができるようになることをねらいとしている。また、体に必要な栄養素の種類とその働きや、食品に含まれる栄養素の特徴を理解することを通して、いろいろな食品を組み合わせて食べようという意欲をもたせたい。

(2) 児童の実態について

児童は、総合的な学習の時間に米作りについて学んでいたりと、自然教室で野外炊事を経験していたりと様々な場面で食に関する体験をしており、食に関する興味・関心が高まっている。また、給食時間の様子からも積極的におかわりをする児童が多く、残食はほとんどないことから食への関心が高いといえる。食べ物が体の中での働きによって赤・黄・緑の3つのグループに分けられることは、給食時間の放送や小学1年時と小学4年時の食育授業で触れたことのある知識であるため、大まかに理解している児童も多い。

4 指導計画（全11時間 本時2/11）

次	時	主な学習内容
1	1	・なぜ毎日食事をするのかを知る。
2	2	・みそ汁の作り方と作り方のポイントを知る。（本時）
	3	・ごはんの炊き方と炊き方のポイントを知る。
	4	・ごはんのみそ汁の調理計画を立てる。 ・ごはんのみそ汁の調理実習をする。
	5	
	6	
	7	
	8	
	9	・食べ物に含まれる栄養素について知る。 ・3つの食品のグループとその働きについて知る。
	10	
3	11	・日常の食事に生かすための方法を考える。

5 食育の視点

食事の重要性	心身の健康	食品を選択する能力	感謝の心	社会性	食文化
○	○	○			○

6 評価の観点

- ・ 食事の役割や食品の栄養的な特徴が分かり、日常の食事の大切さや体に必要な栄養素の種類と主な働きについて理解している。【知識・技能】
- ・ ごはんとみそ汁の調理計画や調理の仕方について課題を設定し、様々な解決方法を考え、実践を評価・改善し、考えたことを表現して課題を解決する力を身に付けている。【思考力・判断力・表現力等】
- ・ 食事の役割、ごはんと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、振り返って改善したりして、生活を工夫し、実践しようとしている。【学びに向かう力・人間性等】

7 本時の計画

(1) 本時のねらい

- ・ おいしいみそ汁を作るためには、出汁が重要であることが分かる。
- ・ みそ汁作りへの意欲をもつ。

(2) 本時の展開

	学習活動	主な働きかけと予想される反応	留意点 ◎教材
導入 5分	1. 家でみそ汁を作ったことがある人、みそ汁の作り方を知っている人と答えた人の人数を知る。 2. 学習課題を知る。	T1：アンケート結果①を示す。 C：みそ汁を作ったことがある人は少ないね。作ったことがある人も意外というね。 T1：アンケート結果②を示す。 C：作り方まで知っている人は少ないね。 T1：みそ汁作りについての学習であることを伝える。	◎アンケート結果① ◎アンケート結果②
◎おいしいみそ汁を作るために大切なことはなんだろう。			
展開 30分	3. みそ汁の調理動画を見て、ワークシートに手順を記入する。 4. みそ汁をおいしく作るためには出汁が重要であることを知る。	T2：みそ汁の調理動画を見せ、ワークシートに手順を記入させる。 ・ 手順を確認する。 出汁の準備をする→実を準備する→出汁をとる→実を煮る→みそを入れて火を消す ・ ポイントを説明する。 T2：うま味のあるおいしいみそ汁を作るために出汁が重要であることを説明する。 ・ 3種の出汁入りみそ汁と出汁なしみそ汁を飲み比べ、どれがどの出汁か予想させる。	◎みそ汁の調理動画 ◎ワークシート ◎煮干し/かつお/合わせ出汁のみそ汁、出汁なしみそ汁

		<ul style="list-style-type: none"> ・飲み比べて気付いたことをワークシートに記入させる。 ・それぞれの出汁の特徴を説明する。 	<ul style="list-style-type: none"> ◎ワークシート ◎出汁の特徴資料
まとめ 10分	5. 今日の学習をふり返り、分かったことや今後に生かしたいことを考える。	<p>おいしいみそ汁を作るためには、出汁を入れることが大切である。</p> <p>T2: 素材からとるだけでなく、手軽に使える出汁があることも紹介し、自分の生活に合わせて選択していくことの大切さを伝える。</p> <p>T2: 今日の授業で分かったこと、今後のみそ汁作りに生かしたいこと、もっと知りたいと思ったことなどをワークシートに記入させる。</p> <p>T2: 記入内容を発表させる。</p> <p>T2: 週明けの給食のみそ汁に使用する出汁の種類を伝え、味わって食べてほしいことを伝える。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ◎ワークシート 火曜: かつお出汁 木曜: 煮干し出汁

(3) 板書

おいしい みそしるを作るために大切なことはなんだろう？

にぼしは30分以上水につけておくとおいしいだしがとれるので先にやる

「実」とは…しる物に入れる具材のこと。

火が通りにくいものからにる。

みそを入れたらくつくつさせずすぐに火を消す。

①だしを準備する → ②実を準備する → ③だしをとる → ④実をにる → ⑤みそを入れる → 完成

おいしいみそしるを作るためには、**だし**を入れることが大切である。

にぼしだし

- ・魚の風味や香ばしさが特ちょう。
- ・給食のみそしるの多くはにぼしだし！

かつおだし

- ・かつおの香りが特ちょう。
- ・給食ではずましるやにものに活用！

かつおとこんぶの合わせだし

- ・かつお+こんぶでうま味が強いのが特ちょう。
- ・おいしい さかにわん を作るのにかかせない！

①おうちのみそしる作りをしたことがありますか？

ある	7人	ない	12人
----	----	----	-----

②みそしるの作り方を知っていますか？

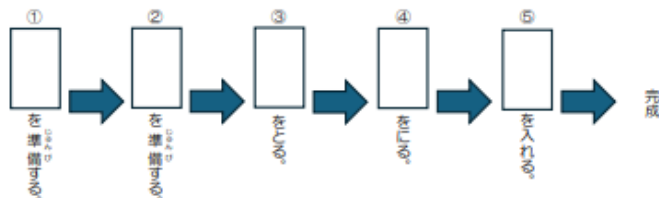
知っている	4人	知らない	15人
-------	----	------	-----

(4) ワークシート

おいしいみそ汁を作るために大切なことはなんだろう

5年 組 名前 _____

(1) みそ汁の作り方の手順を書きましょう。



(2) 4つのおみそ汁を飲みくらべて気づいたことを書きましょう。

	①	②	③	④
においの 特ちょう				
味の 特ちょう				
予想				
せいがい				

(3) 今日の授業で分かったこと、みそ汁の作り方に生かしたいこと、もっと知りたいと思ったことなどを書きましょう。

8 協議会記録

(1) 授業者より

○T1

本学級の児童は、素直で、給食は毎日残さず食べているという実態がある。元々残食はなかったが、総合的な学習の時間に米作りについて学んだことで、自発的に声を掛け合って給食を残さず食べようとする様子が見られている。普段の様子と比べると、少し緊張しながら授業を受けているようだった。本時と同じ内容の授業を隣の学級でも行い、教材や発問の仕方を修正して本時に臨んだ。

○T2

ねらいが達成できる流れであるか、栄養教諭が関わる意義のある授業であるかの2つを意識して本時を構想した。

ねらいを達成させるために、みそ汁の飲み比べを行った。「出汁あり」と「出汁なし」の2種類ではなく、「3種類の出汁あり」と「出汁なし」の飲み比べにしたのは、数種類の出汁を飲み比べることで、より出汁のよさを体感でき、出汁の重要性の理解に繋がると考えたからである。

また、出汁への興味を高めたり、みそ汁作りへの意欲をもたせたりする意図もあった。給食を活用したこと、飲み比べるみそ汁の塩分濃度を低めにし、出汁のあり・なしの違いを感じやすくしたことが専門性を生かしたところだと考える。より良い生かし方があれば教えていただ

きたい。振り返りを全体に共有する時間がとれなかったこと、みそ汁を配るのに時間がかかってしまったことが反省点である。

(2) 質疑応答

○出汁の飲み比べではなく、みそを入れてみそ汁の飲み比べとしたのはなぜか。

→塩味を添加した方が出汁のうま味が分かりやすくなると考えた。

○出汁パックや顆粒出汁を紹介したのはなぜか。

→本時の学びを実生活に生かすことが重要であるため、自分の生活にあった出汁の取り方を選択できるように紹介した。

○みそ汁の塩分濃度は何%に設定したのか。

→0.6%程度に設定した。

(3) グループ協議 (◎よかった点 △課題や改善点)

【ねらいを達成するために有効な手立てであったか。】

◎体験活動を取り入れたことで出汁の大切さが分かる効果的な活動だった。

◎動画が視覚的に分かりやすかった。

◎出汁を数種類用意したことで、もっとおいしいみそ汁を作りたいという意欲に繋がっていた。
△出汁素材の実物を見たことがない児童もいると思うので、実物を見せて話ができるとうよかった。

△みそ汁作りの工程だけでなく、おいしく作るためのポイントもワークシートに記入できるようにした方がよかった。

△飲み比べを4種類にしたことで出汁の重要性についての意識が薄れたのではないか。

△出汁のみの味が分からないので、自分でみそを入れる方法でもよかった。

△みそ汁を準備する時間が長かった。冷めても出汁は感じるので予め準備しておく方が効率的だと思った。

【栄養教諭の専門性が生かされていたか。】

◎給食が生きた教材となった授業だった。

◎おいしいみそ汁作りのポイントや、市販の出汁の紹介を栄養教諭がすることに意味があった。

◎栄養教諭が関わったことでいろんな種類の飲み比べができた。

△給食で出汁を取っているところも写真や動画で紹介できたらよかった。

△家庭で使っている出汁の実態を把握し、授業に生かした方がよかった。

△役割分担を明確にし、学級担任の専門性も生かせるとよかった。

(4) 指導・講評

学習指導要領の解説に書かれているように、体験的な活動や実感をもって言葉で表現する活動が取り入れられた授業だった。授業作りをする際は、学習指導要領の目標に即した内容にすることが重要である。

ティームティーチングでの授業は、児童生徒一人ひとりに対するきめ細やかな指導が可能になったり、多様な視点からの指導により児童生徒の理解が深まったりするというメリットがある。一方で、教員間のコミュニケーション不足により教育方針が一致していないと授業が混乱する可能性があったり、教員の役割分担が明確でないと責任の所在が曖昧になったりする。本時の導入では、T1がメインとなって説明をし、T2がサブとなって補足をしていたが、展開に入ってからメインとサブが入れ替わっていた。意見を聞き取るための児童の指名やグループへの指示等はT1の専門性を生かした方がよいので、各々の専門性を生かせるよう、T1とT2の役割を明確にする必要があった。