

「ひびき合うことができる、学習集団つくりのための指導の工夫」

5年生 単元「作っておいしく食べよう」 家庭科

- ・ごはんのみそしるを作ろう。
- ・ごはんを米、みそしるとみそを知ろう。

5年生の前時の学習で、みその特徴を考えて、みその種類や味のちがいが沢山あることを学習した。また、大豆からみその出来るまでを学習しみそには豊富なタンパク質が含まれて、栄養的にもたいへんに重要であり、日本の食文化の中でも、生活の中でとても親しみやすく、おいしく食べていることを学習した。そして、自分たちで具を考えて「みそ汁作り」にチャレンジした。作り方が分からない所や、それぞれの家庭の作り方も特徴がある為、班の話し合いを中心に学習を行い、お互いに知らなかったことや、おいしい作り方などを学習することができた。

今回の「自分のおにぎり作り」でも、クラス全体で米のたき方を具体的に学習した。米の特徴について考える。水を吸水すると米はどのように変化するか。火を加えて、米をたいてみると、米 ごはんに変化するようになる。また、家でも米をたいた経験がない児童もいた為、班の中で「ごはんのたき方」の方法を考えるようにさせた。初め 強火(5~7分位) 中火(7~8分位) 弱火(12~15分位) むらす(10分位)、分量や火の強さで、多少差があるので常に自分たちで様子を確認するようにした。また、目でも実際に班で何人かに確認させたり、常に互いに連絡や話し合いをするようにさせた。

また、「おにぎり作り」でも「自分のおにぎり」作りのカードを作成し、おにぎりの作り方を知らない児童には、班で、話し合いの場を持ち、細かい作り方の所まで理解できるように話し合いをさせた。さらに、おにぎりの作り方が、いくつかの種類があるので、手に水を付けてにぎる作り方 サランラップを使ってにぎる作り方。初めて、おにぎりを作る児童もいたので、班で具体的にお互いに声をかけ合って、おにぎり作りを行うようにした。

[反省]

ごはんのたき方、おにぎりの作り方

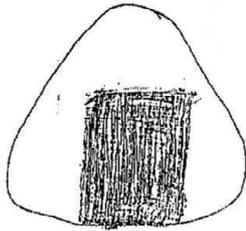
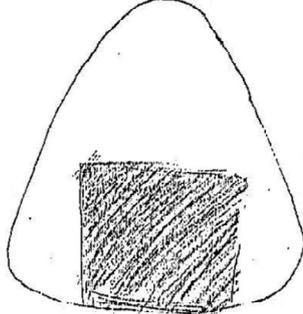
その結果、ごはんをかまで初めてたいた児童もいたが、班の人とお互いに協力して、しっかりとごはんをたきあげることができた。

自分たちで、たいたごはんで、「おにぎり」を作ったので、どの児童もとてもいっしょけんめいに仕上げる事ができた。中の具も、「梅干し、こんぶなど」また、ふりかけを全体に混ぜて作るなど、自分でいろいろな味や形に挑戦することができたので良かった。

どの児童も「とてもおいしかった」と感想を言ってくれたので良かった。

自分の知識を班に反映し、また、クラス全体で分からない所も話し合いで、煮つめることができて良かったと思う。

家庭でのそれぞれの作り方をお互いに紹介し、いろいろな方法を話し合う場面があって良かったと思う。

<p>自分のおにぎり</p> <p>5年</p> 	<p>自分のおにぎり</p> <p>5年</p> 
<p>材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・米</li> <li>・さけ</li> <li>・水</li> <li>・のり</li> <li>・塩</li> </ul>	<p>作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① 米をたく</li> <li>② お米に具を入れる</li> <li>③ 手に水をつける</li> <li>④ にぎる</li> <li>⑤ のりをつける</li> </ol> <p>でんあかり</p>
<p>(材料)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・お米</li> <li>・のり</li> <li>・塩</li> <li>・あかか</li> <li>・たらこ</li> </ul>	<p>(作り方)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・あこめをたく</li> <li>・あこめをたく</li> <li>・塩とごはんをまぜる</li> <li>・ラップの上にごはんをのせる</li> <li>・4身をよめる</li> <li>・三角にする</li> <li>・のりをまて</li> </ul> <p>でんあかり</p>