

# 家庭科学習指導案

1. 単元名 作っておいしく食べよう  
「ごはんのみそしるを作ってみよう」

2. 単元目標

手順を考えてごはんのみそしるの調理計画を、工夫して立てることができるようにする。(関心  
ごはんのみそしるをつくることができるようにする。(技能・知識)

毎日の食事や食事に使われている食品に関心をもつことができるようにする。(関心

食品の栄養的な特徴や体内での主な働きがわかり、食事をバランスよくとることができるようにする。(知識)

3. ひびき合う子ども達をめざすための指導の工夫

- (1) ひびき合いについて

ひびき合う子ども達をめざすために、児童一人ひとりが、自分の目標を持ち、その考えや、意見を常に個人 班 クラス全体へと反映できるように話し合いの場を持つようにした。「みそ汁作り」では、作り方を班で話し合いさらに、クラス全体でも特徴などを話し合い、ひびき合いを意識して取り組むようにした。

- (2) 単元と指導

- 単元について

本単元「作っておいしく食べよう」では、児童たちに食を通して、家族とのかかわりをより大切にできるようにさせたいと思う。

最近、家族との食事の大切さを耳にすることが多い。一緒に食事をすることで、顔を合わせ会話をする時間が生み出されるとても大切な時間であると思われる。

そこで、毎日の食事を振り返ることにより、家族のことを考えて食事作りがされていることに気づかせ、自分でも調理したいという意欲につなげたい。

「ごはんのみそしる」はわが国の伝統的な食事であり、最もポピュラーな朝食の一つである。また、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に気付かせていきたい。そして、大豆からみそになるまでの様子もしっかり把握し、タンパク質が豊富に含まれているみそは、栄養的にもたいへんに重要であることに気付かせるようにしたい。さらに、自分たちでみそしるの具を考えることにより、調理の楽しさを知り、家族を大切に思う気持ちを育てたい。

なお、ごはんのみそしる作りの基本を大切に、しっかりおさえるようにするよう留意しながら、この学習を進めたいと考えた。

- 指導について

みそしるは家庭ごとに使うだしやみそが異なるため、家庭独自の味がある。みそしるを取り上

げること、自分の家庭の味を知る機会が生まれるのではないか。また、みそしるの具は多種

多様であり、組み合わせによっていろいろな工夫ができる。

みそしる作りを通して、自分たちの家庭を見つめ、そのよさに気づくとともに、今度は自分が家族のことを考える児童になってほしいという願いを持てるようにする。

また、次のようなねらいに注意して指導を行うようにしたい。

日常の食事の組み合わせに目を向け、さまざまな料理や食事に興味・関心がもてるようにする。

その中から、日本の伝統的な日常食であるごはんのみそしるの調理について学習する。

ごはんのみそしるについて、その特徴や作り方を調べ調理する。また、二つの調理が効果的にできるよう、手順を考え調理する。

毎日の食事について、なぜ食べるのか、どのように食べたらよいかを考え、栄養的にバランスのとれた調和のよい食事を楽しくとることが大切であることを理解し、日常生活に生かしていくことができるようにする。

#### 4. 単元指導計画 全10時間(本時3 / 10時間目)

次	時	学 習 活 動	評 価 計 画
一	1	毎日何を食べているだろう。 ↓ ・ごはんのみそしるが多いことに気づかせる。 (ごはんのみそしるを作ってみよう)	【関】・毎日の食事や使われている食品に関心をもっている。 【関】・ごはんのみそしる作りに関心を持ち、 【意】 調理しようとしている。(ノート・発言)
二	1	・米とごはんについて (ごはんの炊き方)	【関】・おいしいごはんの炊き方を調べたり、工夫したりしている。 (ワークシート・発言)
	2	・みそのみそしるについて (みそしるの作り方)	【技能】・おいしいみそしるの作り方を調べたり、工夫したりしている。 【知】 (ワークシート・発言)
	3	・米とごはん ・おいしいごはんの炊き方の実習計画を立てる。	【技能】・炊飯のしかたを理解している。 (実習計画のまとめ)
	4		
	5	・おいしいごはんの炊き方の実習を行う。	【技能】・米の洗い方、水加減、浸水時間、加熱のしかたに注意して、炊飯ができる。 (実習)
	6	・みそのみそしる ・おいしいみそしるの実習計画を立てる。	【技能】・調理に必要な材料と分量がわかり、 【知】 手順を考えた調理計画の立て方を理

| | |

| 解している。(実習計画のまとめ)|

	7 8	・おいしいみそしるの実習を行う。	【技能】・だしのとり方、みその扱い方、実の切り方や入れ方に注意して、みそしるを作ることができる。 (実習)
三	1	バランスのよい食事を考えてみる。  ・食品を体内でのはたらきによりグループ分けをする。	【関】・食品の栄養的な特徴や食品の組み合わせ 【意】 わせに関心を持ち、食事をバランスよくとろうとしている。 【知】・食品の体内でのおもなはたらきがわかる。 【理】 る。

## 5. 本時について

### (1) 目標

みその特質や種類を知り、どのようにしたら、「おいしいみそしる」ができるのか、作り方がわかるようにする。

### (2) 展開

学 習 活 動	指導上の留意点( 評価)
1. 学習課題について確認する。 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;">             どのようにしたら「おいしいみそしる」ができるのか調べてみよう。           </div>	・前時の学習でまとめた、「好きなみそしる」「作ってみたいみそしる」を想定して考えてみる。
2. みそしるに入っている「みそ」について考えてみる。 ・みその種類や知っていることをまとめてみる。 ・いろいろな種類のみそがある。 ・みその原料は何だろう。	・みその味や色、原料が何か調べてみる。 ・実物を見てみる。 ・みそは、「大豆、米、麦などに、こうじを加え発酵させている。」ものである。 みその特質や種類がわかったか。【知】
3. みそしるの作り方について考えてみる。 ・手順をまとめる。 だしを取る。   材料を洗い切る なべを火にかける   材料を入れる みそを入れる   火を消す。	・自分の家のみそしるの作り方から考えてみる。 ・友だちの家のみそしるの作り方と比較しながら、おいしいみそしるの作り方の手順を考えてみる。

材料の切り方の工夫が分かったか。【知】

<p>4. 「わたしのみそしる」作り。 ・自分のみそしるの作り方を発表する。</p> <p>5. 学習のふり返しをする。</p> <p>6. 次時の学習について知る。</p>	<p>おいしいみそしるの作り方がわかったか。【関】</p> <p>・カードに「わたしのみそしる」をまとめさせる。</p>
---	--

### (3) 本時の視点

- ・児童が意欲を持って、「おいしいみそしるの作り方」を考えることができたか。
- ・みその特質や種類に気づき、みそしるの作り方を考えることができたか。
- ・話し合いを通して、意欲を持ち、みそしるの作り方を調べることができたか。

## 6. 実践を終えて

### (1) 単元全体を通して、子どもとどのように単元を作ってきたか。

「作っておいしく食べよう」では、子どもたちが毎日どのような食事をしているか考えさせ、「ごはんのみそしる」が食生活の中で、とても身近なものであることに気付かせた。「みそしる」の場合、自分の作ってみたいみそしるを「自分のみそしる」のカードにまとめさせた。さらに「班のみそしる」へと発展させた。また、みそしる作りをする前に、栄養についても考え、みそが大豆からできていて、タンパク質が豊富であることや、みそのできるまでを学習した。そのような知識をもとに、「みそしる作り」を行い、班で協力しておいしいみそしるを作ることができた。

### (2) 成果と課題

#### 成果

「みそしる作り」では、最初に班でお互い意見交換をし、みその作り方を考えることができた作り方を正確に知らせない児童もいたので、細かい点まで把握することに、より時間をかけるようにした。その結果、今までは食べる側にいた児童も自主的に作ってみたいという気持ちを持つことができた。

また、みその種類や、だしのとり方などの難しい点はクラス全体で話し合いの場を常に持ち「ひびき合い」の気持ちで、自分の知識をクラス全体に反映してあげることができた。

#### 課題

「みそしる作り」を行う場合、「自分がどんなみそしる」を作りたいか、という願いを持つことがとても重要になってくると思う。その場合、作り方などを考える時、お互いに自分の持っている知識交換がとても大切になる。1つの目標について、班でていねいに話し合い、お互いの考えを、ひびき合わせる必要がある。この時間、班で一人でも疑問が残っている場合などは、やはり、解決するまで時間をかけて、目標を達成させる活動が大事であると思う。このように自主的な時間を作っていくことが今後の課題としてとても大切であると思われる。













