

1. 題 材 名 作っておいしく食べよう

2. 題材目標

- 毎日の食事や食事に使われている食品に関心を持つことができるようにする。
- 手順を考えて、ご飯とみそ汁の調理計画を立てることができるようにする。
- ご飯とみそ汁を作ることができるようにする。
- 食品の栄養的な特徴や体内でのおもなはたらきが分かる。

関心・意欲・態度	創意工夫	技能	知識・理解
<ul style="list-style-type: none"> ・毎日の食事に使われている食品に関心を持つようとしている。 ・ご飯とみそ汁作りに関心を持ち、進んで調理しようとしている。 ・食品の栄養的な特徴や食品の組み合わせに関心を持ち、食事をバランスよく取ろうとしている。 	<ul style="list-style-type: none"> ・おいしいご飯及びみそ汁の調理の仕方について考えたり工夫したりしている。 ・調理に必要な材料や手順を考え、調理計画を工夫している。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯とみそ汁の調理ができる。 ・調理に必要な用具や食器及びこんろの安全で衛生的な取り扱いができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯とみそ汁の調理の仕方について理解している。 ・調理に必要な材料の分量や手順、調理計画の立て方について理解している。 ・食品に含まれている主な栄養素の体内での働きにより、食品を3つのグループに分ける分け方について理解している。

3. ひびき合う子どもたちをめざすための指導の工夫

研究課題「切実な問題意識を持ち、友だちと関わり合いながら学習する子どもの育成」
手だて・・・子どもの「切実な問題」を見とった授業づくり

(1) 題材と指導

①題材について

本題材は、学習指導要領「内容」B 日常の食事と調理の基礎 (2) 栄養を考えた食事 イ：食品の栄養的な特徴を知り、食品を組み合わせるとる必要があることが分かること (3) 調理の基礎 ア：調理に関心を持ち、必要な材料の分量や手順を考えて、調理計画を立てること エ：米飯およびみそ汁の調理ができること オ：調理に必要な用具や食器の安全で衛生的な取り扱い及びこんろの安全な取扱いができること に基づいて設定している。

夏休みに自分で課題を決めて取り組む「夏休みチャレンジ」では、「食」の領域に取り組んだ子どもが8割以上いた。調理して食べること・食べてもらうことに関心が高いので、今回もご飯やみそ汁を作れるようになりたい・食べたい・食べてもらいたいという願いを持つだろう。

子どもたちは前期にこんろの扱い方を知り、湯を沸かしたりサラダ作りの調理を経験したりした。サラダ作りでは包丁や計量スプーンを使っているため、今回の学習に生かしてほしいと考えている。

②学習過程とひびき合いについて

まず「食事調べ」を3日間行い、普段の食事に目を向けさせる。その中で主食として一番多く登場するご飯と、汁物として多く登場するみそ汁は、日本の日常的な伝統食であることを知らせる。

子どもたちは、「ご飯とみそ汁を作れるようになりたい」「おいしく作って自分たちで食べたい」という願いを持ち、これが子どもたちの課題となるだろう。さらに作れるようになったら、「家の人にも食べてもらいたい」という願いを持つことも予想される。

この課題をクリアするために、まずご飯の炊き方を知る。家庭で調べたご飯の炊き方を発表し合い、共有していく。家庭によっては無洗米のためとぐ作業が省略されていたり、吸水時間が違ったりすることが考えられる。その場合には一般的な例を紹介するつもりでいる。

次にみそ汁の作り方を知る。みそ汁の作り方調べのワークシートは、作り方だけでなく、みそ汁に

必須の「みそ」に焦点を当て、各家庭でどんなみそを使っているのかも調べるようにする。

自分の家のみそ汁作りを紹介し合うと、家庭によって多少手順が違うことや、みその種類もいろいろあることがわかるだろう。さらに「だし」というものが必要であることや、実の組み合わせ方もさまざまであることに気付くだろう。本時では、だしや実の「違い」によって、手順が変わることがあると気付いたとき、ひびき合ったと考えたい。

次に、だしの種類によってだしの取り方が違うこと、実によってなべに入れるタイミングが違うことを詳しく知っていくようにしたい。これらの「違い」を生かして作り方を工夫しようとしたとき、さらにひびき合ったと考えたい。

ご飯とみそ汁の作り方がわかったところで、調理計画を立てる。特にみそ汁はどのだしを選ぶか、どんな実にするかによって手順が異なるので、グループ（3□4人）で十分話し合わせるようにする。

調理実習では技能的な面の教え合いが多いのではないかと考える。実習中の子ども同士の関わりも大切にしていきたい。

「食品の栄養的な特徴や体内での主な働きによって、3つのグループに分類される」ことについての学習は教師から提示する。

最後に、家庭での実践につなげていきたいと考えている。この段階では栄養バランスのことも学んでいるので、実の取り合わせも考慮して、実践計画を立てるようにしていきたい。

4. 単元指導計画（全13時間）

時	学習活動	主な支援・留意点【評価】	
①	○食事調べをもとに、学習の見通しを持つ。 「おいしいご飯とみそ汁を作って食べよう」	<ul style="list-style-type: none"> ・事前に食事調べを実施する。 ・めあてを決め、学習の流れを確認する。 	
②	○ご飯の炊き方を知ろう。	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯の炊き方を家庭で調べてくるようにしておく。 ・グループごとに話し合い、ホワイトボードにまとめた後で、全体で共有化を図る。 	
③	・各自が調べてきたことを出し合い、おいしく炊く手順を確認する。		
④	○みそ汁の作り方を知ろう。 ・各自が調べてきたことを出し合い、みそ汁の作り方を確認する。		
本時	⑤	<ul style="list-style-type: none"> ・だしについて知ろう。 ・実の入れ方を知ろう。 	<ul style="list-style-type: none"> ・みそ汁の作り方を家庭で調べてくるようにしておく。 ・グループごとに話し合い、ホワイトボードにまとめた後で、全体で共有化を図る。 ・第4時でまだはっきり分からなかったことを明確にしていく。
⑥	○グループで調理計画を立てよう。	<ul style="list-style-type: none"> ・前時までの学習を生かして調理計画を工夫できるようにする。 ◇毎日の食事に使われている食品に関心を持つようとしている。【関】 ◇おいしいご飯及びみそ汁の調理の仕方について考えたり工夫したりしている。【創】 ◇調理に必要な材料や手順を考え、調理計画を工夫している。【創】 ◇調理に必要な材料の分量や手順、調理計画の立て方について理解している。【知】 	
⑦	○ご飯をおいしく炊こう。	<ul style="list-style-type: none"> ・衛生面・安全面に注意させる。 ◇ご飯とみそ汁作りに関心を持ち、進んで調理しようとしている。【関】 ◇ご飯とみそ汁の調理ができる。【技】 	
⑧			
⑨	○おいしみそ汁を作ろう。		
⑩			

		<p>◇調理に必要な用具や食器及びこんろの安全で衛生的な取り扱いができる。</p> <p>◇ご飯とみそ汁の調理の仕方について理解している。【知】</p>
⑪	○バランスの良い食事について考えよう。	<p>・給食で使われている食品を分類しながら、3つのグループに分けられていることに気付くようにする。</p> <p>◇食品の栄養的な特徴や食品の組み合わせに関心を持ち、食事をバランスよく取ろうとしている。【関】</p> <p>◇食品に含まれている主な栄養素の体内での働きにより、食品を3つのグループに分ける分け方について理解している。【知】</p>
⑫	○家族のためにご飯とみそ汁をつくる計画を立てよう。	
⑬	○家庭での実践を報告し合おう。	

5. 本時について

(1) 目標 ○家庭で調べたみそ汁の作り方やおいしく作るための工夫を発表し合い、作り方のわからないところをはっきりさせることができる。

(2) 展開

学習活動	指導上の留意点 (◇評価)
<p style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">おいしいみそ汁の作り方を知ろう。</p> <p>○調べてきたみそ汁の作り方をグループ内で発表し合おう。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・だしをとる ・材料の準備 ・だし→実→みその順に入れる ・ふっとうしたらすぐに火を消す <p>○グループでまとめた作り方をみんなで確認しよう。</p> <p>《違いが出そうなところ＝作り方を工夫できそうなところ》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・だしの種類 ・実の取り合わせ ・実を入れる順序 ・みその種類 → 赤みそ 白みそ 合わせみそ だし入りみそ <p>○作り方でまだよくわからないところはどこだろう。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・だしの種類とだしの取り方がわからない。 ・実を入れる順序がわからない。 ・実の取り合わせがわからない。 <p>○次時の学習を確認する。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・発表内容をグループごとにホワイトボードにまとめていくようにする。 ・グループ内で意見が分かれた時にはそれも書いておくようにする。 ・ほかのグループと違っていることも、発表させるようにする。 ・家で使っているみその種類については調べてきているので、はっきりさせておく。 ・みその作り方や味が違うこと等、詳しいことについては、調べていないことが予想されるので、今後の課題とする。 ・みその種類以外に焦点を当てるようにする。 <p>◇家庭で調べたみそ汁の作り方やおいしく作るための工夫について進んで話し合おうとしているか。【関】</p> <p>◇おいしいみそ汁の作り方の課題を考えているか。【創】</p>

6. 実践を終えて

(1) 題材の流れを作る

本題材に入る前に「食事調べ」を3日間行い、普段の食事に目を向けさせた。9食中、一番多く食べた主食はご飯で、一番多く食べた汁物はみそ汁だった子が多かった。ほとんどの家庭で多く食べられているこれらは、日本の日常的な伝統食であることを知らせた。

すると子どもたちは、「ご飯とみそ汁を作れるようになりたい」「おいしく作って自分たちで食べたい」という願いを持った。そしてこの願いを実現するために、ご飯の炊き方やみそ汁の作り方を調べることになった。

まずご飯の炊き方を調べた。家庭で調べたご飯の炊き方を発表し合い、炊き方の情報を共有した。家庭によって多少違うところがあったが、話し合いで1つにまとめられるところはまとめていった。例えば米のとぎ方は「水が透明になるまで」なのか「2回3回」なのか議論になった時、「あまりとぎすぎるとうまみが逃げておいしくなくなる」という新たな情報が加わることで、「水が最初より少し透明になるくらい、数回とぐ」にまとまった。

次にみそ汁の作り方を調べた。ご飯の炊き方と同様に自分の家のみそ汁作りを紹介し合うと、家庭によってだしや実が違い、それによって多少手順が違ってくることに気付いた。

ご飯とみそ汁の作り方がわかったところで、調理計画を立てた。特にみそ汁はどのだしにするか、どんな実にするかによって手順が異なるので、グループ(3回4人)で十分話し合わせた。

ご飯の炊き方とみそ汁の作り方が分かったところで調理実習を行った。

調理実習後の振り返りでは「自分一人で作ってみたい」「家でも作ってみたい」「家の人にも食べてもらいたい」と考えた子どもが多くいた。この思いを生かして家庭での実践につなげた。

(2) 本時の課題について

多くの子が日頃から新しい題材に対して興味を持って取り組み、さらに一番興味を持っている「食」の領域だったこと、この課題をクリアすると実際にみそ汁を作れるということから、切実感をもって取り組むことができた。

(3) 成果と課題

本時では、まず家庭で調べてきたみそ汁の作り方をグループごとに出し合い、ホワイトボードにまとめていった。作り方の手順を一つにまとめるのではなく、違っているところはそのまま記録するようにした。それをクラス全体で確認し、手順が違うところ、つまりまだよくわからないところを、次時の課題にしていく時間としたかった。

各家庭で調べてきたみそ汁の作り方は、同じもしくは似ているところもあるが、違うところも出てきた。みそ汁を作った生活経験が少ない子が多いためか、違いが出てきたときにどれがいいのか、自信を持って主張できなかった。本時ではどれが正しいかということではなく、「違うところを見つける」時間とし、最終的に(実習計画前)だしの種類によってその取り方が違ったり、入れる実によって鍋に入れるタイミングが違ったりすることがわかればよかった。

作り方をクラス全体で確認するときに、各グループのホワイトボードを全部見ながら比較できるように提示すれば、より活発に意見交流しひびき合えたのではないか。

作り方について綿密に学習していたので、実習計画や調理実習は比較的スムーズにできた。みそ汁の実を入れるタイミング(大根やいも類等は先に、豆腐やわかめは出来上がり直前に入れる)や、みそをだし汁でのばして入れること等、どのグループもきちんとできた様子だった。

だしは煮干しか、けずり節のどちらかを使った。試食してその香りや風味の良さに気付いた子もいた。基本的な手順だけでなく、おいしさにも注目し体感できたことはよかったと思う。