

家庭

第5学年家庭科学習指導案

日 時 平成〇〇年〇月〇日 (〇) 第〇校時
 学校名 〇 〇 〇 〇 小学校
 対 象 第5学年 〇組 計〇〇名
 指導教員 〇〇 〇〇
 授業者 〇〇 〇〇

1 題材名 「元気な毎日と食べ物」

2 題材の目標

- ・ 日常の食事に関心を持ち、食事の役割や大切さに気付く。
- ・ 体に必要な栄養素の種類と働き、特徴を知り、食品を組み合わせてとる必要があることが分かる。
- ・ 米飯及びみそ汁の調理ができるようになる。

3 題材の評価規準

ア 家庭生活への関心・意欲・態度	イ 生活を創意工夫する能力	ウ 生活の技能	エ 家庭生活についての知識・理解
① 日常とっている食事に関心を持ち、食事を大切にしようとしている。 ② 食事に含まれる栄養素が体の成長や活動の基になることに関心をもっている。 ③ 食品をグループに分けることなどを通して、食品の栄養的な特徴や食品の組み合わせに関心をもっている。 ④ 調理の材料や手順、安全と衛生等に関心を持ち、適切な材料の洗い方、切り方、味の付け方や後片付けをしようとしている。 ⑤ 日本の伝統的な日常食である米飯及びみそ汁に関心を持ち、調理しようとしている。	① 日常の食事を見直し、楽しく食事することについて考えたり、自分なりに工夫したりしている。 ② 調理に必要な材料や手順を考え、調理計画を自分なりに工夫している。 ③ 調理の目的や材料に合った洗い方、切り方、味の付け方、及び後片付けをしている。 ④ おいしい米飯及び味噌汁の調理の仕方について考えたり、手順を踏まえた上で工夫したりしている。	① 計量器具を扱い、必要な材料を計量することができる。 ② 調理において適切な材料の洗い方、切り方、味付け及び後片付けができる。 ③ 米飯及びみそ汁の調理ができる。 ④ 調理に必要な用具や食器及びコンロの安全で衛生的な取り扱いができる。	① 食事の役割や日常の食事の大切さを理解している。 ② 食品に含まれる主な栄養素を3つのグループに分けたり、組み合わせたりすることで、バランスがよい食事になることを理解している。 ③ 五大栄養素の種類と働き、栄養を考えて食事をとることの大切さを理解している。 ④ 米飯及びみそ汁の調理の仕方について理解している。 ⑤ 調理を適切な手順で行うことや必要な用具、食器及びコンロの安全で衛生的な取り扱いについて理解している。

4 指導観

(1) 題材観

この題材は学習指導要領「B 日常の食事と調理の基礎」である。ここでは、食事の大切さに気付くとともに、調和のよい食事と調理に関する知識・技能を習得させ、食生活をよりよく工夫する能力と実践的な態度を育てることをねらいとしている。学習を通して、日常の食事を改めて見つめ直し、食品の栄養素とその働きを知るとともに、日本の伝統的な日常食であり、日頃から児童が食している米飯とみそ汁に関する基礎的・基本的な知識及び技能を身に付け、食生活をよりよくしようと工夫する能力と実践的な態度を育てていく。

なお本題材は、第6学年で調和のよい一食分のメニューを考案し調理実習する学習へとつながっていく。

また、中学校における学習では「B 食生活と自立」の内容と関連している。

家庭科の指導計画作成上の基本的な考え方

家庭科は、家庭生活における衣食住などに関する内容について、実習や観察、調査などを通して学習することにより、日常生活に必要な基礎的・基本的な知識及び技能を身に付け、生活における自立の基礎を培うとともに、家庭生活を大切にする心情を育てることを目指している。また、すすんで身近な生活の課題を解決する能力を身に付け、家族の一員としての自覚をもって、家族や近隣の人々と協力して、家庭生活を一層楽しく、よりよくしようと工夫する能力と実践的な態度や豊かな人間性を育てることをねらいとしている。

家庭科の内容は「A 家庭生活と家族」「B 日常の食事と調理の基礎」「C 快適な衣服と住まい」「D 身近な消費生活と環境」によって構成されている。中学校技術・家庭科との系統性や連続性を重視し、同一の枠組みとしている。なお、題材の構成に当たっては、内容相互の関連を図ること、2学年間の学習の見通しを基に計画的に扱うこと、他教科等との関連を考慮しながら家庭科の特質に応じて適切な指導をすることなどを、指導計画作成に当たって配慮する。

家庭科における道徳教育の指導においては、学習活動や学習態度への配慮、教師の態度や行動による感化とともに、家族の幸せを求めて、すすんで役立つとうとする心情を育み、家族との関わりを徐々に深めて家庭を担うものとして自覚ある行動ができるような実践的態度の育成につなげていく。

題材名

学校の指導計画や使用する教科書に合わせて設定する。

目標

学習指導要領に基づき、具体的に設定する。児童に身に付けさせたい力を具体的に記述する。

評価規準

題材の指導目標を踏まえ観点ごとの評価規準を作成する。

児童の学習状況を適切に評価し指導に生かしていくために、学習活動における具体的な評価規準を設定しておくことが大切である。

家庭科では、

- ア 家庭生活への関心・意欲・態度
- イ 生活を創意工夫する能力
- ウ 生活の技能
- エ 家庭生活についての知識・理解

の4つの観点で設定する。

製作した作品の場合は、評価の対象となる具体物がある。

調理実習などで活動している児童の様子についても、記録にとどめて評価に役立てるとよい。

題材について

学習指導要領解説等より、題材がもつ教育的意義を確認する。また、指導者の本題材についての設定理由を記述する。

(2) 児童観

児童は第5学年から始まった家庭科の学習に意欲的に取り組んでおり、本単元の前に調理器具の使い方や野菜の切り方・ゆで方、後片付けの仕方などを学んできた。

また、給食の献立表に食品分類表が書いてあることから、赤・黄・緑の3つのグループに分かれていることを知っている児童が多い。しかし、食品の栄養素としての働きや、食品がどのグループに入るのか関心のある児童は少ない。本単元を通して、食品の栄養的特徴を知り、食品を組み合わせるバランスのよい食事を摂ることの大切さに気付かせる。

(3) 教材観

第1次は、毎日の食事を振り返り、食事には多くの食品が含まれていることや、栄養素の種類や働きを学習する。その際、児童に身近な給食の献立を取り上げ、五大栄養素と食品の関係を基にしたかるたを使って、食品と五大栄養素の関係を楽しく学べるようにしたい。

第2次は、日本の伝統的な日常食である米飯とみそ汁について学習する。米飯の調理については、米の洗い方、水加減、浸水時間、加熱の仕方、蒸らしなどの一連の調理過程を通して、炊飯することができるようにする。みそ汁の調理については、みそが大豆の加工食品であることや、だしの取り方や実の切り方、実の取り合わせなどを学び、みそ汁が作れるようにしていきたい。さらに、器具・食材の扱いや安全・衛生面での留意事項にきめ細かく配慮し指導する。

児童について

本題材に関する児童の既習状況や児童に身に付けさせたい力、現在の児童の実態を記述する。

児童の生活経験や生活実態を把握することは必要ではあるがプライバシーには十分配慮する。

教材について

授業で扱う資料や、各種教材・教具、地域の人材、学習環境などをどのように活用するかを明確にする。

指導計画

本題材では、
第1次 「食事の役割」
第2次 「栄養を考えた食事」
第3次 「調理の基礎」
で指導計画を設定している。児童の家庭生活の在り方、生活経験の有無などにより、児童の食事に対する興味・関心、学習意欲、思考の仕方、身に付いている知識や技能等は様々である。

したがって、内容に関しての児童の実態を的確に捉え、育成すべき資質や能力が育つように問題解決的な学習を行う、個に応じた課題を選択したり追究したりするなど、弾力的な学習ができるように工夫することが必要である。

家庭生活は総合的なものであり、児童の家庭生活に対する意識は、衣食住を分化して捉えるわけではないので、各項目間の関連を考える必要がある。

5 題材の指導計画と評価計画 (10 時間扱い)

次	時	ねらい	学習活動	学習活動に即した具体的な【評価規準】(評価方法)
第1次	1	<ul style="list-style-type: none"> 食事の役割や大切さに気付く。 どんな食品を食べているか知る。 	<ul style="list-style-type: none"> 家庭の食事や給食の献立を振り返り、食事の役割を考える。 給食の献立にどんな食品が使われているか調べ、食品を3つのグループに分類する。 	【ア-①】(発言・ワークシート)
	2	<ul style="list-style-type: none"> 五大栄養素の役割を理解する。 	<ul style="list-style-type: none"> 五大栄養素とその働きについて知る。 3つのグループに分類した食品を五大栄養素に分けて線で結び、関係付けていく。 	【ア-②】(発言・観察) 【エ-②】(ワークシート)
第2次	3 (本時)	<ul style="list-style-type: none"> 食品を分類し、組み合わせることでよさを知る。 	<ul style="list-style-type: none"> 五大栄養素と食品の関係を基にしたかるたで、五大栄養素を復習する。 班ごとに給食の献立を五大栄養素に分類し、気付いたことを発表する。 給食の優れている点を確認する。 	【ア-③】(観察) 【エ-③】(発言・ワークシート)
	4	<ul style="list-style-type: none"> 栄養のバランスのよい食事について考える。 	<ul style="list-style-type: none"> 主食と汁物、おかずの組み合わせで食事をしていることを確認する。 米飯とみそ汁を中心とした食事の計画を立てる。 	【エ-②】(発言、ワークシート) 【イ-③】(発言、ワークシート)
第3次	5	<ul style="list-style-type: none"> 米とみその特徴を知る。 	<ul style="list-style-type: none"> 米の種類や栄養素を知る。 みその作り方を知る。 	
	6	<ul style="list-style-type: none"> 米飯の炊き方のポイントを知る。 	<ul style="list-style-type: none"> 米が炊けていく様子を観察する。 米の炊き方を知る。 	【エ-③】(観察) 【エ-④】(観察・ワークシート)
	7	<ul style="list-style-type: none"> みそ汁の作り方のポイントを知る。 	<ul style="list-style-type: none"> だしの取り方やみその溶き方を学び、みそ汁の作り方を知る。 配膳の行い方を知る。 	【エ-③】(観察) 【エ-④】(ワークシート)
	8	<ul style="list-style-type: none"> 栄養のバランスがよいみそ汁を考える。 調理実習の計画を立てる。 	<ul style="list-style-type: none"> これまでの学習を基に、栄養のバランスを考えたみそ汁の実を班で考える。 調理実習の計画を立て、役割を決める。 	【ア-⑤】(観察・ワークシート) 【イ-②】(ワークシート)
	9 10	<ul style="list-style-type: none"> 米飯とみそ汁の調理実習をする。 	<ul style="list-style-type: none"> 計画を基に米飯とみそ汁を作る。 振り返りをする。 	【ア-④】(観察) 【イ-③、④】(観察) 【ウ-①、②、③、④】(観察) 【エ-⑤】(ワークシート)

家庭科における「言語活動の充実」について

製作や調理などの体験を通して生活の中の様々な言葉を実感を伴って理解するために、観察や実習などの実践的・体験的な活動を行い、レポート作成や考察、考えたことを発表するなどの活動を行う。また、自分の生活における課題を解決するための問題解決的な学習を充実する。その際、インタビューや体験を通して課題をつかませ、比較実験や調べる活動を行い、その結果から分かったことや考えたことをまとめて発表し合い、活用の仕方を考えるなどの学習活動を行う。

この単元では、毎日の食事の役割や大切さに気付かせ、体に必要な栄養素について働きや特徴を知るとともに、米飯及び味噌汁の調理を行う。五大栄養素の学習では、給食の献立を取り上げる。給食には、どんな栄養素が含まれているのかを、まず個人で調べる学習をした後、グループで話し合いを行って意見をまとめる学習活動を行う。栄養面から見た給食のよさや献立作成上の配慮などについては、栄養士(栄養教諭)にインタビューし、聞き取ったことをまとめ、課題解決に役立たせる。

調理実習「ごはんのみそ汁を作ろう」では、米飯の炊ける様子を観察して気付いたことを実習レポートに記録させる。また、観察後の話し合い活動で気付いたことを記入させる。

6 本時の指導（全10時間中の第3時間目）

(1) 本時の目標

給食の献立調べを通して、五大栄養素のバランスを考え、食品を組み合わせて食べることのよさを知る。

(2) 本時の展開

	○学習内容 ・学習活動	指導上の留意事項【評価規準】（評価方法）
導入	<ul style="list-style-type: none"> ○ 前時の学習を確認する。 <ul style="list-style-type: none"> ・ 前時の学習を振り返り、五大栄養素について確認する。 ○ 本時の学習課題を把握する。 <ul style="list-style-type: none"> ・ 栄養のバランスを考えて作られている給食の献立を五大栄養素に分類することで、本当に栄養のバランスがよい食事なのかを確かめる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 前時で決めていた本時の学習課題を思い出させ、学習の見通しをもたせる。 ・ 第1時で学習した3つの食品グループの復習をテンポよく進める。
展開	<ul style="list-style-type: none"> ○ 給食の献立を五大栄養素に分類する。 <ul style="list-style-type: none"> ・ 班ごとに選んだ給食の献立について、個人で考え、ワークシートに記入する。 ・ 個人のワークシートを持ちより、班で意見をまとめる。 ・ 食品カードを操作して班で1つの分類表を作成し、黒板の表に貼り付ける。 ○ 栄養面から見た給食のよさに気付く。 <ul style="list-style-type: none"> ・ 班ごとに考えた分類を見て黒板の表を見て、正しく分類できているか全体で確認する。 ・ 黒板の表を見て、また本時の活動を通して気付いたことをワークシートに記入する。 ・ 気付いたことなどを発表する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 机間指導をし、五大栄養素に分類するのが難しい児童にはヒントを与え、考えさせる。 ・ 黒板の表は、五大栄養素ごとに区切り、貼る場所を班ごとに分かるようにしておく。 <p>【評価規準 アー③】 食品をグループに分けることなどを通して、食品の栄養的な特徴や食品の組み合わせに関心をもっている。（観察）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 分類に間違っているところがあれば、どこに移動すれば正しくなるか考えさせた上で、食品カードを移動させる。 ・ 黒板の表を見て、どの給食にも五大栄養素が含まれていることに気付かせ、バランスよく食べることのよさを理解させるとともに、これからの食事で気を付けていきたい点を考えさせる。 <p>【評価規準 エー③】 五大栄養素の種類と働き、栄養を考えて食事をとることの大切さを理解している。（ワークシート・発言）</p>
まとめ	<ul style="list-style-type: none"> ○ 本時のまとめをする。 <ul style="list-style-type: none"> ・ 本時で学んだことをまとめたものを、ワークシートに記入する。 ○ 栄養士の先生にインタビューをする。 <ul style="list-style-type: none"> ・ 栄養面についての給食のよさを知る。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 児童の気付きからまとめを板書する。 ・ 栄養面以外の給食のよさについては、簡単に触れる事前に栄養士の先生と打ち合わせをしておくようにする。

本時の目標
本時の指導のねらいを明確にして設定する。

本時の展開

<導入>
前時の学習とのつながり、本時の課題を明確にし、学習意欲を高めるように工夫する。

<展開>

- ・ 児童が本時の課題を把握できるように工夫する。
- ・ 積極的に学習に参加し、発表できるように、ワークシートを工夫し、食品の仲間分けなどの活動を取り入れる。
- ・ 具体的に生活の場面を思い起こさせる工夫として、実物を見せたり、生活に役立つ物を具体的に示したりする。また、栄養教諭に直接指導してもらい、食生活を工夫していく大切さに気付かせる。

<まとめ>

- ・ 児童が気付いたことをまとめ、自分の食生活で工夫していくこと、よいことは何かを気付かせるとともに次時への課題につなげていく。
- ・ 評価については、授業観察だけでなく、児童の学習カード等を活用して評価することが大切である。

(3) 板書計画

