

第5学年B組 家庭科学習誘導案

教諭 福島 未佳

単元 わたしのオリジナルみそ汁を作ろう

(本校教育課程 家庭科単元 第7項 11月上旬～11月下旬 7時間+課外)

「単元の問題」を提起する根拠

○ 子どもの興味・関心の実態

本学級の子どもは、ゆでる調理の学習で、「青菜やじゃがいものおいしいゆで方が分かったよ。」「家でもゆで野菜サラダやゆで卵を作ってみたよ。」「もっといろいろ作れるようになりたいな。」と発言するなど、調理へ興味をもつ姿が見られた。また、給食の献立に汁物がでると、「今日は、野菜スープだね。」「みそ汁がでる回数が多いね。でも、入っている具材がいつも違うね。」と発言していた。そのような子どもに、「みんなの家庭ではどのようなみそ汁を食べているのかな。」と問うと、「うちのみそ汁は、わかめや豆腐が入っていることが多いよ。他の家庭では、何が多いのかな。」「みそ汁ってお湯にみそを溶かすだけでできるのかな。」などと「みそ汁」に対する関心が高まってきている。

○ 子どもの能力の実態

本学級の子どもは、ゆでる調理の学習で、基本的な調理用具の使い方、調理計画の立て方を理解し、身に付けている。また、効率よく調理するための手順や時間配分を考えたり、おいしく食べるための野菜のゆで方や切り方についても考えたり、調理計画や手順などを工夫して行うことができるようになってきている。しかし、みそ汁については、家庭で週の半分以上は食べている子どもがほとんどであるが、調理経験がある子どもは2割程度であった。また、みそ汁の調理方法に関しては、家族が調理する姿から調理の仕方についてはある程度理解しているものの、だしのとり方、実の切り方や入れる順番は正確ではなく、みそ汁の調理の仕方までは理解できていない。これは、調理の経験があっても、どのような材料が必要か、手際よく調理するための実の切り方や手順をどうすればよいかなどを考えて調理していないことが原因として考えられる。

○ 社会からの要求

単身や共働き世帯の増加を背景に加工食品の利用が増え、グローバル化に伴って安い外国食品が流入するなど、食の洋食化が進み、私たちの食生活を取り巻く環境は大きく変わり、豊かになってきた。一方で、日本の伝統的な食事である和食への関心が薄くなりつつある。また、給食での残食率をみても洋風スープに比べ、みそ汁などの和食の方が多傾向にある。これは、昔から伝わる、和食特有のだしのよさやおいしさを実感を伴って味わったりする経験が少ないからである。そこで、だしのよさやおいしさについて理解し、おいしく食べるための調理計画を考え、調理の仕方を工夫することができるようになることは、伝統的な日常食を継承していく上で、大変意義深い。

○ 教科系統上の要求

本学級の子どもは、これまでのゆでる調理について学習し、根菜や葉物野菜のゆで方やゆでると野菜はやわらかくなり、かさが減り多くの量を食べることができることなど、ゆでる調理の特性について理解し、ゆで野菜サラダを調理することができるようになってきている。ここでは、伝統的な日常食であるみそ汁の調理の仕方を理解するとともに、適切にでき、おいしく食べるための調理計画や調理の仕方について課題を設定し、基礎の調理について身に付けていく力を養う。

この学習は、第6学年「いためる調理」「栄養を考えた食事」へと発展していき、一食分の献立を作成することができるようにする。さらに、中学校での日常食の調理と地域の食文化の学習へと発展していく。

単元の問題

だし、みそ、実を考えて、「わたしのオリジナルみそ汁」を作ろう。

- だし、みそ、実について考えよう。
- みそ汁の調理の仕方を考え、みそ汁を作ろう。
- 「わたしのオリジナルみそ汁」の実せん報告会をしよう。

目 標

<知識及び技能>

- 材料に応じた洗い方，調理に適した切り方，味の付け方，盛り付け，配膳及び後片付けを理解しているとともに，適切にすることができる。
- 伝統的な日常食であるみそ汁の調理の仕方を理解しているとともに，適切にすることができる。

<思考力，判断力，表現力等>

- みそ汁をおいしく食べるために調理計画や調理の仕方について問題を見いだして課題を設定し，様々な解決方法を考え，実践を評価・改善し，考えたことを表現するなどして課題を解決することができる。

<学びに向かう力，人間性等>

- 家族の一員として，生活をよりよくしようと，調理の基礎について，課題の解決に向けて主体的に取り組んだり，ふり返って改善したりして，生活を工夫し，実践しようとする。

誘 導 の 着 眼

【着眼1】 思いや願いをもって選択・決定をしていく単元展開

子どもが、「わたしのオリジナルみそ汁を作りたい」という思いや願いをもち続けることができるように，各段階において以下のような単元展開を設定し，手立てを講じる。

	内容や方法	教師の働きかけ（手立て）
出会う・見通す	<ul style="list-style-type: none"> ・ 相手や目的（誰のために，どのような） 	<ul style="list-style-type: none"> ○ みそ汁を実際に試食したときの感想（感じたことや気付いたこと）を伝え合う活動を設定する。 ○ 事前に調査したみそ汁について知っていることをテキストマイニングし，みそ汁について調べる視点を確認する。 ○ 誰にどのようなみそ汁を作りたいか考える活動を設定する。
さぐる	<ul style="list-style-type: none"> ・ だし ・ みそ ・ 実の組み合わせ方 ・ 実の切り方 ・ 食生活に係る視点（栄養，味など） ・ 必要な道具，作り方や手順 	<ul style="list-style-type: none"> ○ だしの飲み比べやみその食べ比べを行い，「わたしのオリジナルみそ汁」にあった，だしやみそを根拠を基に選択・決定する活動を設定する。 ○ 「わたしのオリジナルみそ汁」にあった，実の組み合わせ方や実の切り方について根拠を基に考える活動を設定する。 ○ 基本のみそ汁の調理の仕方を理解し，適切に行うことができるように，ペアでの調理実習を設定する。
生かす・広げる	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食生活に係る視点（栄養，味など） ・ 使用する材料 ・ 相手や目的 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 「わたしのオリジナルみそ汁」のチャートを基に，誰に，どんな材料，味で作るか確認する。 ○ 「わたしのオリジナルみそ汁」の家庭実践の報告会を設定する。

【着眼2】 よりよい考えをつくる学び合い

みそ汁について，生活，だし，みそ，実について，自分の考えを広げたり深めたりしていく中で，どのようなみそ汁を作りたいかを考えることができるように，学び合いにおいて以下の手立てを講じる。

ねらい	教師の働きかけ（手立て）
<ul style="list-style-type: none"> ○ 生活，だし，みそ，実の視点で調べたことを基に話し合い，どのようなみそ汁を作りたいかを考えることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 事前に調査したみそ汁について知っていることをテキストマイニングし，みそ汁について調べる視点を明確にする。それを基に，話し合う活動を設定する。
<ul style="list-style-type: none"> ○ 生活の営みに係る見方・考え方を明確にした話し合いを行い，考えを広げたり，深めたりすることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○ グループ交流や全体交流の中で，生活の営みに係る見方・考え方（本時では，健康，生活文化の継承）についての考えや意見を価値付ける。

展開計画（総時間数7時間＋課外）

	主な学習活動	教師のねらいとその手立て	評価の規準と観点
出会う・見通す	○ 自分の家のみそ汁について調査する。 課外 1 みそ汁を試食したり、調べたりしたことを交流し、学習問題をつくる。本時1	○ 自分の家のみそ汁に関心をもつことができるように、自分の家のみそ汁についての家庭調査を設定する。 ○ 「わたしのオリジナルみそ汁」が作れるようになりたいと思いをもち、教師が作ったみそ汁を試食したり、みそ汁について調べたりする活動を設定したりする。	○ 「わたしのオリジナルみそ汁を作りたいと思いをもち、問題を見いだしている。
	中心問題 だし、みそ、実を考えて、「わたしのオリジナルみそ汁」を作ろう。		
さぐる	分析問題1 だし、みそ、実について考えよう。		
	2 だしの役割について考える。 1	○ だしの役割に気付くことができるように、様々なだしやだし入りとだしなしのみそ汁の飲み比べを行い、味の違いや疑問点、どのだしを選ぶかについて話し合う活動を設定する。	○ だしの役割について理解している。 (知識・技能)
	3 みその種類や役割について考える。 1	○ みその種類や役割について理解することができるように、みそについて調べたり、様々な種類のみそを食べ比べたりし、自分が選んだだしに、どのみそを選ぶかについて話し合う活動を設定する。	○ みその種類や役割について理解している。 (知識・技能)
	4 実の組み合わせ方や実の切り方について考える。 1	○ 実の組み合わせ方や実の切り方について考えることができるように、「誰のために、どんなみそ汁を作りたいか」再度確認し、選ぶ活動を設定する。	○ 実の組み合わせ方や実の切り方について理解している。 (知識・技能)
	分析問題2 みそ汁の調理の仕方を考え、みそ汁を作ろう。		
5 みそ汁の調理の仕方について考え、調理実習を行う。 2	○ みそ汁をつくるための調理の仕方を理解することができるように、「実の切り方」「実を入れる順番」「みその入れ方」について、話し合う活動を設定する。 ○ みそ汁の調理計画や調理の仕方について、実践を評価したり、改善したりすることができるように、ペアでの調理を設定する。	○ みそ汁の調理の仕方について理解している。 (知識・技能) ○ みそ汁の調理計画や調理の仕方について、実践を評価したり、改善したりしている。 (思考・判断・表現)	
生かす・広げる	分析問題3 「わたしのオリジナルみそ汁」の実せん報告会をしよう。		
	※ 「わたしのオリジナルみそ汁」を家庭実践する。 課外	○ 家庭実践について交流することができるように、自分が家庭実践をする際に気を付けたことや工夫したことが分かるように、タブレット端末で動画や写真で記録することを伝える。	
7 実践報告会を行う。 1	○ 主体的に家庭実践を続け、よりよい家庭生活をつくることができるように、実践報告会を行い、課題解決できた達成感や実践する喜びを味わうようにする。	○ 主体的に、よりよい家庭生活をつくらうとしている。 (主体的に学習に取り組む態度)	

(1) 主眼

教師が作ったみそ汁を試食して感じたことを伝えたり、みそ汁について調べたりする活動を通して、「わたしのオリジナルみそ汁」が作りたい（作れるようになりたい）と思いをもち、問題を見いだすことができるようにする。








(2) 本時における学びを愉しむ子どもの姿

誰のために、どのような「わたしのオリジナルみそ汁」を作りたい（作れるようになりたい）か思いをもつ姿。 【こだわる】

(3) 準備

試食用のみそ汁、タブレット端末、大型モニター

(4) 展開

学習活動と子どもの意識	誘導上の留意点（○）と評価（※）
<p>1 みそ汁を食べて気付いたことを話し合い、本時のめあてをもつ。</p> <p>先生が作ったみそ汁は、温かくて心がほっとしたよ。でも、家や学校で食べているみそ汁とは味が違ったけれど、どうしてかな。</p> 	<p>○ 本時のめあてをもつことができるように、教師が作ったみそ汁を試食し、感じたことや気付いたことを出し合う活動を設定する。 【着眼1】</p>
<p>みそ汁のひみつをさぐろう。</p>	
<p>2 みそ汁について調べる。</p> <p>(1) みそ汁について調べる。</p> <p>(2) 調べたことを全体で出し合う。</p> <p>みそ汁は鎌倉時代からあって、健康にもよく、長生きするための源とも言われていたそうだよ。</p> <p>だしやみそには、様々な種類があるよ。みそ汁に入れる実をたくさんいれたり、季節のものを入れたりすることで栄養をとることができるよ。</p>  	<p>○ みそ汁について、生活、だし、みそ、実の視点で調べることができるように、みそ汁について知っていることの事前調査の結果をテキストマイニングし、どのような視点で調べるとよいか確認する。 【着眼1】</p> <p>○ みそ汁について知ることができるように、生活、だし、みそ、実の視点で板書する。</p> <p>○ みそ汁について、考えを広げたり、深めたりすることができるように、生活の営みに係る見方・考え方（健康、生活文化の継承）についての考えを価値付ける。 【着眼2】</p>
<p>3 調べたことを基に、学習問題を話し合う。</p> <p>(1) どのようなみそ汁を作りたいか考える。</p> <p>わたしは、家族のために栄養まんてんなみそ汁を作ってあげたいな。</p>  <p>(2) 学習問題をもつ。</p> <p>だしやみそには様々な種類があったけれど、それぞれの特徴や役割についてはまだ分からないから知りたいな。</p> <p>実の組み合わせもたくさんあるけれど、どの組み合わせがよいのか調べてみたいな。</p>  	<p>○ どのようなみそ汁を作りたいか考えることができるように、「みそ汁について知ったことを基にどのようなみそ汁を作りたいですか。」と問い、タブレット端末にまとめる活動を設定する。 【着眼1】</p> <p>○ 「わたしのオリジナルみそ汁」を作るための問題を見いだすことができるように、「わたしのオリジナルみそ汁を作るために、どのようなことを学習していきたいですか。」と問う。</p> <p>※ 「わたしのオリジナルみそ汁」が作りたい（作れるようになりたい）という思いをもち、問題を見いだしている。</p>
<p>【学習問題】 だし、みそ、実を考えて「わたしのオリジナルみそ汁」を作ろう。</p> <p>【単元】 わたしのオリジナルみそ汁を作ろう</p>	
<p>4 本時の学習をふり返り、次時への見通しをもつ。</p> <p>「わたしのオリジナルみそ汁」を作るために、まず、だしの役割を知りたいな。</p> 	<p>○ 本時の学習をまとめ、次の実践への見通しをもつことができるように、本時の学習をふり返る活動を設定する。</p>

