

研究主題「家庭生活をよりよくするために、課題を設定し解決方法を考え生活で実践する力の育成
－教科等横断的な視点を踏まえた家庭科の授業モデルの開発及び指導の工夫を通して－」

第5学年 家庭科「おいしく食べて元気に」 授業ガイドブック



「生活で実践する力」を育成するための3点の手だて

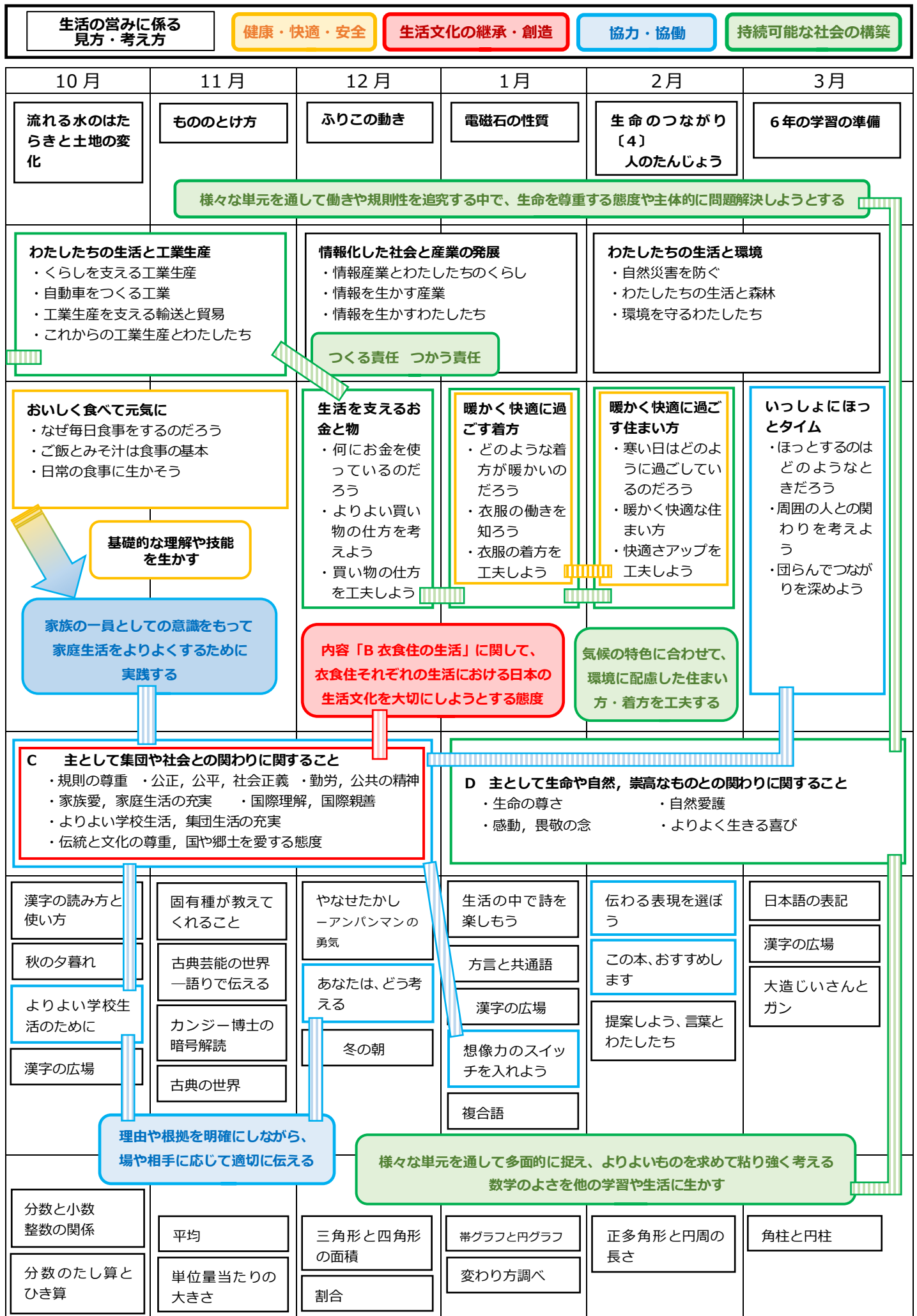
- 1 教科等横断的な視点を踏まえた題材の指導計画及び授業モデルの開発
- 2 ①問題を見いだして課題を設定する指導方法の工夫
②見方・考え方を働かせて解決するための指導方法の工夫
- 3 家庭での実践につなげる教材・教具の活用例の考案

内容

- ・「生活で実践する力」を育成するための年間指導計画例
- ・「生活で実践する力」を育成する授業モデル
- ・第1時 ご飯とみそ汁の特ちょうやよさは何だろう
- ・第2時 おいしいご飯とみそ汁を調理するための学習課題を立てよう
- ・第3時 ご飯とみそ汁にはどのような栄養素がふくまれているのだろう
- ・第4, 5時 おいしいみそ汁を作るコツは何だろう
- ・第6, 7時 おいしいご飯をたくコツは何だろう
- ・第8時 おいしいご飯とみそ汁を作るためには、どのような工夫をしたらいいのだろう
- ・第9時 わが家のオリジナルみそ汁をよりよくするためには、どのような工夫をしたらいいのだろう
- ・改善策を基にした、家庭での実践の様子

「生活で実践する力」を育成するための年間指導計画例（第5学年）

	4月	5月	6月	7月	9月
理科	天気と情報〔1〕 天気の変化	生命のつながり〔1〕 植物の発芽と成長	生命のつながり〔2〕 メダカのたんじょう	天気と情報〔2〕 台風と防災	自由研究 生命のつながり〔3〕 植物の実や種子のでき方
社会科	わたしたちの国土 ・世界の中の国土 ・国土の地形の特色 ・低い土地の暮らし／高い土地の暮らし ・国土の気候の特色 ・あたたかい土地の暮らし／寒い土地の暮らし		わたしたちの生活と食料生産 ・暮らしを支える食料生産 ・米づくりのさかんな地域 ・水産業のさかんな地域 ・これからの食料生産とわたしたち		
家庭科	これまでの学習を家庭科につなげよう （ガイダンス） 家族の生活再発見 ・家族の生活を見つめよう ・生活を支える家庭の仕事	クッキング はじめの一歩 ・なぜ調理をするのだろう ・ゆでて食べよう ・工夫しておいしい料理にしよう	ソーイング はじめの一歩 ・なぜぬうのだろう ・どのような用具や方法でぬうのだろう ・手ぬいを生活に生かそう	整理・整とんで快適に ・なぜ整理・整とんをするのだろう ・どのような整理・整とんができるだろう ・物の使い方を工夫しよう できるよ、家庭の仕事 ・自分にできる仕事を見つけよう ・工夫して仕事をしよう ・実行し、続けよう	ミシンでソーイング ・なぜミシンでぬうのだろう ・ミシンの使い方を知ろう ・ミシンを使って作ってみよう 人との関わりから、集団や社会への関わりへと発展していく
特別の教科 道徳	A 主として自分自身に関すること ・善悪の判断，自律，自由と責任 ・正直，誠実 ・節度，節制 ・個性の伸長 ・希望と勇気，努力と強い意志 ・真理の探究			B 主として人との関わりに関すること ・親切，思いやり ・感謝 ・礼儀 ・友情，信頼 ・相互理解，寛容	
国語科	教えて、あなたのこと かんがえるのっておもしろい なまえつけてよ 図書館を使いこなそう 漢字の成り立ち 春の空	きいて、きいて、きいてみよう 漢字の広場 見立てる 言葉の意味がわかること 和語・漢語・外来語	日常を十七音で 古典の世界 目的に応じて引用するとき みんなが過ごしやすい町へ	同じ読みの漢字 夏の夜 カレーライス 感想や思いを伝え合う	からたちの花 どちらを選びますか 新聞を読もう 敬語 漢字の広場 たずねびと
算数科	整数と小数 直方体や立方体の体積	比例 小数のかけ算	小数のわり算	合同な図形	図形の角 偶数と奇数 倍数と約数





第5学年

「生活で実践する力」を育成する授業モデル

学習過程

生活の課題発見

既習の知識及び技能や生活経験を基に生活を見つめ、生活の中から問題を見だし、解決すべき課題を設定する

解決方法の検討と計画

生活に関わる知識及び技能を取得し、解決方法を検討する

解決の見通しをもち、計画を立てる

課題解決に向けた実践活動

生活に関わる知識及び技能を活用して、調理・製作等の実習や、調査、交流活動などを行う

家庭科「おいしく食べて元気に」

【第1次】(1, 2/11時)

- ご飯とみそ汁の特ちょうやよさは何だろう
 - ・ 日本の伝統食であるご飯とみそ汁について、その特徴やよさを知る
- おいしいご飯とみそ汁を調理するための学習課題を立てよう
 - ・ 自分の食生活を振り返り、学習課題を立てる

【第2次】(3～8/11時)

- ご飯とみそ汁にはどのような栄養素がふくまれているのだろう
- おいしいみそ汁を作るコツは何だろう
- おいしいご飯をたくコツは何だろう
- おいしいご飯とみそ汁を同時に作るためには、どのような工夫をしたらいいのだろう

- : 本時の学習課題
- ・ : 本時の学習活動

【第3次】(9, 10/11時)

- おいしいご飯とみそ汁を作ろう
 - ・ 計画を基に調理に取り組む
 - ・ 前時に考えた「おいしいご飯とみそ汁を同時に作るための工夫」を意識して取り組む

農家の人々の工夫や努力への理解

米の生産に関する課題への理解

家族の一員として自分にできることについて、自分の考えを広げる

社会科「米づくりのさかんな地域」

(2)ア(イ) 食料生産に関わる人々の努力や工夫が食料生産を支えていることを理解する



【3/8時】

農家の人々はどういうふうに米づくりを進めているのか調べる

もっとおいしいお米を作ろうと、米づくりに
ついて日々勉強している



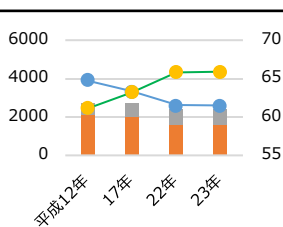
稲の生長に合わせた
工夫や努力をしている

米づくりは大変だけれど、
「おいしい」と喜んで
もらえると嬉しい

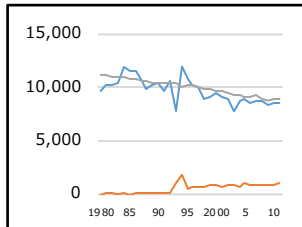
【7/8時】

農家の人々は米の生産に関わるさまざまな課題をどのように解決しようとしているのか調べる

農業従事者数と平均年齢の変化



米の生産量と消費量の変化



- ・ 農作業の機械化、共同化
- ・ 環境にやさしい肥料の開発
- ・ 小学校への出前授業、稲作体験

解決策は？

農業で働く人の数が減っている

農業で働く人の平均年齢が上がっている

米の消費量、生産量が減っている

米の輸入量が増えている

国語科「カレーライス」

C(1)カ 文章を読んでまとめた意見や感想を共有し、自分の考えを広げる

【2/5時】

「カレーライス」を読み、感想を伝え合う



出だしの「ぼくは悪くない」というセリフに
共感しました

家族にうまく思いを伝えられなくても、一緒に
料理をするうちに気持ちが通じていたところが
いいなと思いました

【3, 4/5時】

自分の選んだ作家や作品の魅力を
紹介し合い、自分の考えを広げる



家庭科「おいしく食べて元気に」(B 衣食住の生活(1) ア、(2)ア(オ))を軸に、社会科「米づくりのさかんな地域—山形県庄内平野—」、特別の教科 道徳「ベルフラワー」、国語科「作家で広げるわたしたちの読書 カレーライス」での学習内容を関連付け、「生活で実践する力」を育成する授業モデル



実践活動の評価・改善

実践した結果を評価する

結果を発表し、改善策を検討する

家庭での実践

改善策を家庭で実践する

【第4次】(11/11時)

●わが家のオリジナルみそ汁をよりよくするためには、どのような工夫をしたらいいのだろう

・授業での実践を振り返り、評価・改善する

家族の好みを生かして作るには？

もっと環境のことを考えて作りたいな！

・学習課題に対する自分の考えをまとめる
・実践報告会をする

【家庭における実践】

一人1台端末及び学習クラウドサービスを活用した実践報告



家庭で実践しようとする意欲の向上

特別の教科 道徳「ベルフラワー」 (C 主として集団や社会との関わりに関すること 家族愛、家庭生活の充実)

ベルフラワーをもらった日登美の心の葛藤や喜びについて考える話し合いを通して、**家族の一員としての在り方についての考えを広げる**

自分の体験や感じ方と照らして、**家族の一員としての役割を自覚し、家族のために役立とうとすることについての考えを深め、積極的に行動しようとする意欲を高める**

感謝の気持ちは言葉にして伝えることが大事だけれど、家族にも伝えられているかな？

大変な時に協力するのが家族だと思うよ



【家庭との連携】

・教材文及びワークシートを持ち帰り、家庭と共有する
・お家の方からのコメントを通して家族の思いを知り、家族の一員として生活をよりよくしようとする事への考えを深め、実践しようとする意欲を高める

「感謝＝思いやり」だと思います。それは家族にもあてはまることです
子供からもらう幸せを「ありがとう」と言葉にして伝えていきたいです



お手伝いしてくれることを当たり前と思わず、言葉で伝える余裕をもちたいと考えさせられました いつも洗濯物をきれいにたたんでくれてありがとう！

お姉ちゃんとしてよく頑張ってくれていますが、私自身も、子供について「お姉ちゃんなんだから！」と言ってしまふことがあります

生活の営みに係る見方・考え方



♥ 協力・協働

♠ 健康・快適・安全

♦ 生活文化の継承・創造

♣ 持続可能な社会の構築

「生活で実践する力」を育成するための手だて

(1) 教科等横断的な視点を踏まえた指導の充実

「生活で実践する力」を育成する年間指導計画及び国語科、社会科及び特別の教科道徳の学習内容を関連付けた授業モデルを作成し、学習課題の解決に向けて各教科等での学習を通して身に付けた基礎的な知識及び技能を活用することができるよう関連を意図的に想起させる

(2) 学習課題の設定や解決方法の検討を行う過程における指導方法の工夫


●授業開始前の児童の意識を確認する事前アンケートや、児童が家庭にインタビューする活動、ご飯やみそ汁の観察を通し、調理の仕方に関する問題を見いだし課題を設定することができるようにする
●生活の営みに係る方・考え方の視点から調理計画を考えるとともに、「おいしく調理するための工夫」を具体的に考えられるようにする

(3) 実践したことを評価・改善する学習活動の充実

●一人1台端末及び学習クラウドサービスを活用し、児童が家庭で実践した様子を見合うことができるようにする
●児童が課題解決に至るまでに習得すべき知識及び技能と、改善策を検討する流れを可視化する学習シートを作成し、学習過程を見通すことができるようにする

学習課題

おいしいご飯とみそ汁を作るためには、



課題をつかむ

1

ご飯とみそ汁の特ちょうやよさは何だろう

2

おいしいご飯とみそ汁を調理するための学習課題を立てよう

課題を解決するためのコツや技を身に付ける

3

ご飯とみそ汁にはどのような栄養素がふくまれているのだろう

4

おいしいみそ汁を作るコツは何だろう

5

おいしいみそ汁を作るコツは何だろう

6

おいしいご飯をたくコツは何だろう

7

おいしいご飯をたくコツは何だろう

1

月 日

【ご飯とみそ汁の特ちょうやよさは何だろう】

2

月 日

【おいしいご飯とみそ汁を作るために知りたいこと・ぎもんに思ったこと】

個人の課題

3

月 日

【ご飯とみそ汁にはどのような栄養素がふくまれているのだろう】

解決方法の検討

4

5

月 日

【おいしいみそ汁を作るコツは何だろう】

解決方法の検討

6

7

月 日

【おいしいご飯をたくコツは何だろう】

解決方法の検討

5年（ ）組（ ）番 名前（ ）

どうしたらいいのだろう

生活で実践する力

課題を解決する



9

さらに広げる

わが家のオリジナルみそ汁をよりよくするためには、どのような工夫をしたらいいのだろう

8

おいしいご飯とみそ汁を作るためには、どのような工夫をしたらいいのだろう

★計画をもとに家庭で実践しよう

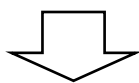


8

月 日 【おいしいご飯とみそ汁を作るためには、
どのような工夫をしたらいいのだろう】

課題の解決

【さらに工夫したいことは】



協力 健康・安全 伝統や文化 持続可能な社会

家庭実践に向けた
計画

月 日

【工夫したことについて振り返ろう】

①よかったこと ②改善したいこと

家庭実践の評価

9

月 日 【わが家のオリジナルみそ汁を
よりよくするためには、どのよ
うな工夫をしたらいいのだろう】

協力 健康・安全 伝統や文化 持続可能な社会

改善策の
検討

ここに家庭で実践している様子の
写真をはります

【学習を振り返って感想を書こう】

第5学年 家庭科「おいしく食べて元気に」(全9時間) ※学校での調理実習を含まず

学習過程

生活の課題発見

解決方法の
検討と計画

課題解決に向けた
実践活動

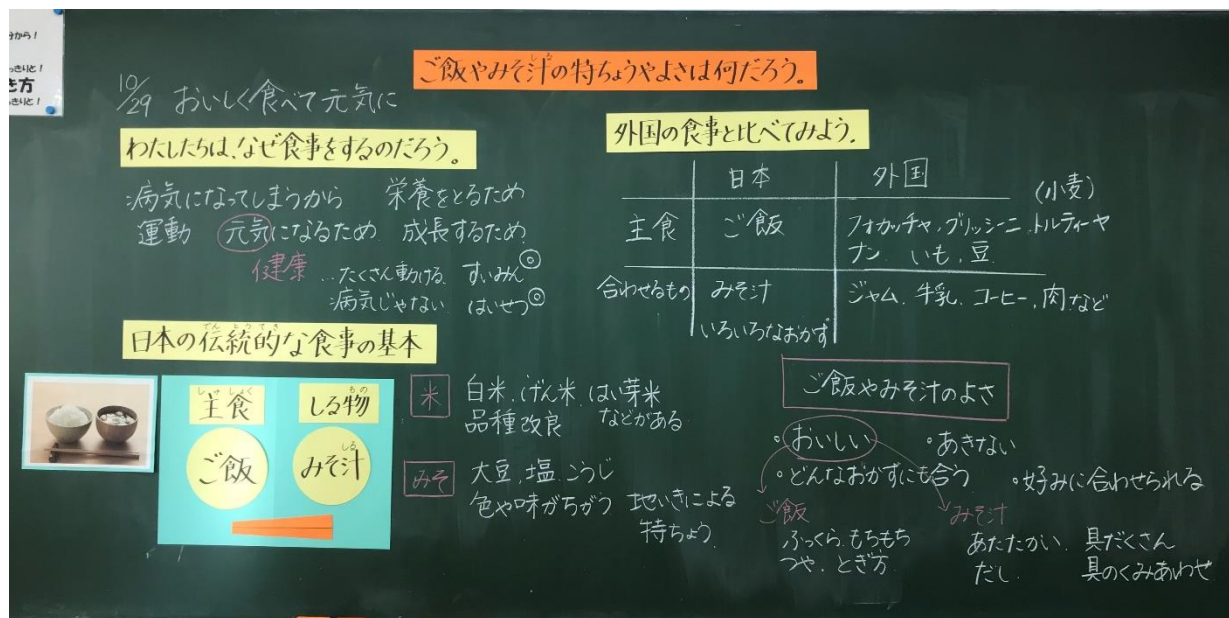
実践活動の
評価・改善

家庭での実践

第1時 ご飯とみそ汁の特ちょうやよさは何だろう

ねらい

- 食事の役割や大切さについて理解することができる
- 伝統的な日常食である米飯及びみそ汁について特徴やよさを理解することができる



学習活動

他教科等との関連

- ① 健康に関わる資料から、食事の役割や大切さ、食生活に関わる課題等について考える

- ② 外国と日本の日常食を比較し、日本の伝統的な日常食であるご飯とみそ汁の特徴やよさを考える

【5年 社会科「米づくりのさかんな地域」】

- 米農家の人々の工夫や努力への理解
品種改良による米のおいしさの向上や供給の安定、栽培地域の拡大
- 米の生産や消費に関わる課題への理解

- ③ 事前アンケートの結果から、おいしいご飯とみそ汁とはどのようなものか考える

指導のポイント

事前アンケートの結果を活用して、「おいしいご飯とみそ汁」の様子を具体的に捉える

4 おいしいみそ汁とは、どのようなみそ汁だと思いますか。

具がたくさん入るもの、おいしいもの。

5 おいしいご飯は、どのようなご飯だと思いますか。

ふかふかしていて、とてももちもちなご飯。

事前にアンケートを実施・集計しておき、多くの児童の意見を反映する

おいしいご飯とは？

- ・あたたかい ほかほか
- ・べちゃべちゃしていない
- ・ふくら
- ・かたすぎない
- ・つやがある
- ・ていねいにといである

題材を通して習得する知識及び技能との関連

- ・みそ汁との同時調理
- 適切な水の量
- 計量の仕方
- 吸水の効果
- 米のとぎ方

おいしいみそ汁とは？

- ・みその濃さがよい
- ・みその香りがする
- ・だしがきいている
- ・具たくさんである
- ・具の組み合わせがよい
- ・栄養のバランスがよい

- ・適切なみその量
- 計量の仕方
- 火加減・手順
- だしのとり方
- 材料の切り方
- 五大栄養素の種類と働き

学習シートの記述

10月29日 【ご飯とみそ汁の特ちょうやよさは何だろう】

昔の人々が食べていたもの、文化を残していると思う。よさがあると思う。何年も品種を改良して作る。とてもおいしい。あきふいて食べられる。

10月29日 【ご飯とみそ汁の特ちょうやよさは何だろう】

・米とみそ汁は、バランスよく栄養をとれるし日本の文化をまもることにもつながる。

・おいしい、いろいろなアレンジができる。・どなたにも合う。

・このみに合わせられる。

2月 日 【おいしいご飯とみそ汁を作るために知りたいこと・ぎもんになったこと】

第2時 おいしいご飯とみそ汁を調理するための学習課題を立てよう

ねらい

○おいしい米飯及びみそ汁の調理の仕方について問題を見いだして課題を設定することができる

1/2 おいしく食べて元気に
もちもち、ふっくら、ていねい、つやがある。
あたたかい、具だくさん(くみあわせ)、だし。

おいしいご飯やみそ汁を作るポイント

ご飯 水の量をきちんとはかる(米)
といたあと、30分くらい水にひたす(吸水)
よくとぐ、とぎすぎない、とき始めはきれいな水
むらす、下からよめる

みそ汁 あたたかい
実のくみあわせ、実の切り方
みその入れ方... 実が火が通ってから、
ふたとぐせない、火を止めてから

観察して気付いたこと・ぎもん(思ったこと)

ご飯 ①→②→③ べちゃべちゃ、ぬちゃぬちゃ、水の量? つやがある

みそ汁 だしあり: 香りが強い } だし? 必要なの? だしって何? だしの取り方?

おいしいご飯とみそ汁を作るには、どうしたらいいのだろう。

ご飯: むらし、吸水はなぜするの? まぜるとなぜよいのか?

みそ汁: だしは必要? 入れ方、量

学習活動

- ① 家庭で調べたおいしいご飯とみそ汁の作り方について発表する
- ② ご飯とみそ汁を観察し、調理の仕方について気付いたことや疑問に思ったことを発表する
- ③ 調理の仕方について問題を見だし課題を立てる
- ④ 学習課題を解決するための自らの課題を設定する

指導のポイント

(1) 家庭での調べ学習の結果を活用する

ご飯 たいだ後下の方、まぜごはんを混ぜる。ごはんをよめたりしないようにする。

みそ汁 具の組み合わせを考える。みそを入れるのは具材に火が通ってから入れる。

家庭での調べ学習を通し、「米のとぎ方」「たく前に吸水させる」「たいたあとにむらす」「みそを入れるタイミング」など、おいしく調理するための視点が広がる

(2) 提示する食材や調理品を工夫する

(だしあり・だしなし) みそ汁

(豆みそ・米みそ) みそ

水の分量を、基準量の0.5倍、1倍、1.5倍と変化させて炊いた米飯

観察を通して、「適切な水の量は?」「吸水の効果は?」「なぜむらすの?」「だして必要?」など、おいしく調理するために知りたいことや疑問を考える

おいしいご飯とみそ汁を作るために 5の1
知りたいこと・ぎもん

ご飯

- 水の量(めもり頼らない)(1.5倍など小数の時は?)
- とぎ方(とぎ米に何をやる?) (カサは?)
- むらしや吸水は必要?
- たいだあと(なぜまぜる?) (どうやてまぜる?)

みそ汁

- だしについて(だしって何?) (どうやてとる?) (本当に必要?)
- みその量
- みその入れ方(いつ入れる?) (香りを大切にすれば?)
- 実について(どんな組み合わせがいいの?) (何を考えて選べばいいの?)

全員の記述内容を確認して一覧にまとめておき、次時の授業の導入時に示す

学習シートの記述

2月11日 「おいしいご飯とみそ汁を作るために 知りたいこと・ぎもん(思ったこと)」

出汁のとぎ方はなんとなくしか分かんないから詳しく知りたいです。

また、お米は水の量が大切ということも分かった。でもどのくらいのお米に? どのくらいの水があればいいのかわからない。調べて、そしてたくさん時間も詳しく知れるといいです。

2月12日 「おいしいご飯とみそ汁を作るために 知りたいこと・ぎもん(思ったこと)」

ご飯などは水の量、またき方で仕上がりが変わるのにはなぜなのか。まただしとはどういふものなのか。吸水はなぜするのか。米をよめたりしないようにするのにはどうするのか。

第3時 ご飯とみそ汁にはどのような栄養素がふくまれているのだろう

ねらい

○食品の栄養的な特徴と、食品を組み合わせるとる必要があることについて理解することができる



学習活動

- ① ご飯とみそ汁の献立に使われている食材を、食品に含まれる栄養素と働きを基に分類し整理する

- ② 家庭でみそ汁の実として使われる食材を発表し、それらに含まれる栄養素と働きを調べる

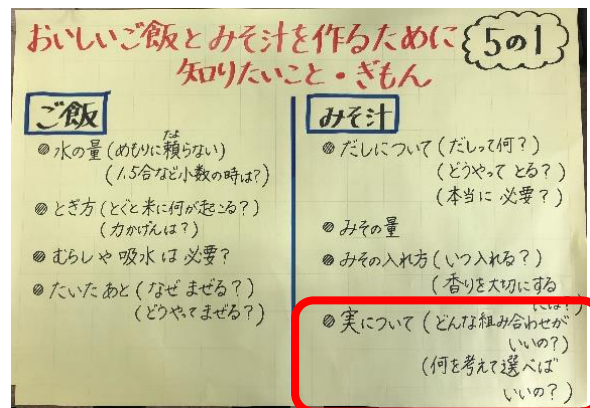
【5年 国語科「季節の言葉・秋の夕暮れ」】

- 秋を表す言葉への親しみ
「食欲の秋」「秋が旬の食材」

⇒ 旬の食材は栄養価が高く、供給量が多いため入手しやすい

指導のポイント

- (1) 前時に考えた疑問を生かし、本時の学習へつなげる



何を考えて実を選ぶといいのかな?

- 好きなもの
- みそに合うもの
- 値段の手ごろなもの
- 旬のもの(季節のもの)
- 栄養のバランス → 本時で深める

- (2) みそ汁の実に使われる食材を生かす

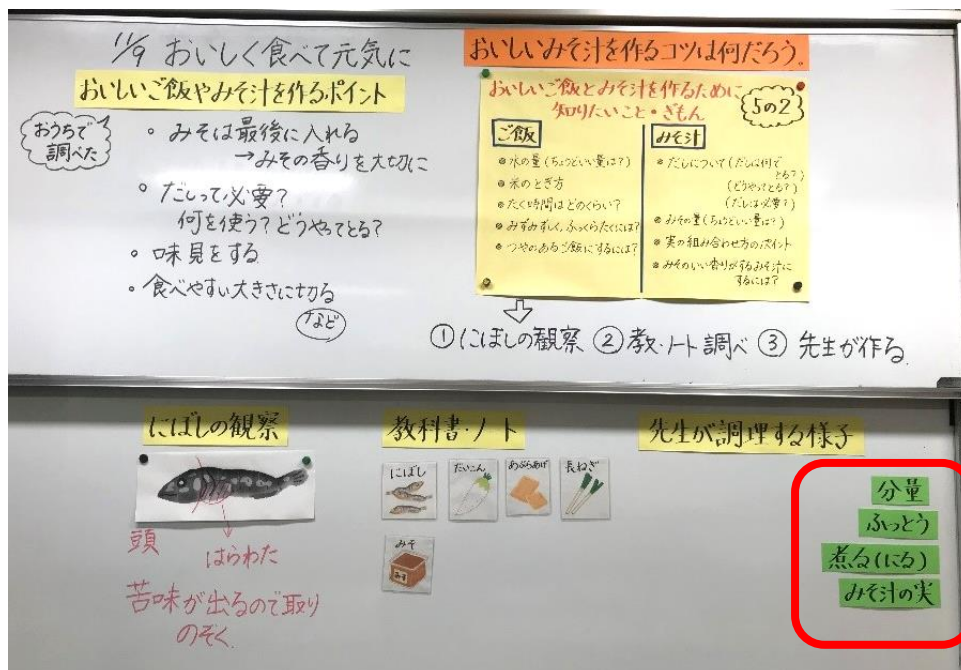
- 好きなもの・・・とうふ・わかめ・なめこ など
- みそに合うもの・・・あぶらあげ・ねぎ など
- 値段の手ごろなもの・・・広告などを活用
- 旬のもの・・・きのこ類・さつまいも など
- 栄養のバランス

→ 一つの食材では栄養バランスをよくすることはできない
→ 五大栄養素をもとに、食材をバランスよく組み合わせる必要がある

第4, 5時 おいしいみそ汁を作るコツは何だろう

ねらい

○みそ汁の調理の仕方を理解することができる



学習活動

- ① みそ汁の実(大根、油揚げ、ねぎ)の切り方や入れ方、みその入れ方などについての示範や、仕上がったみそ汁の様子を観察する



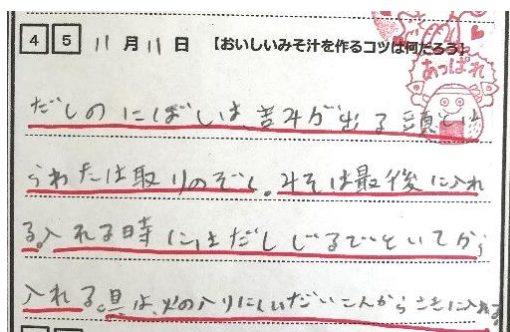
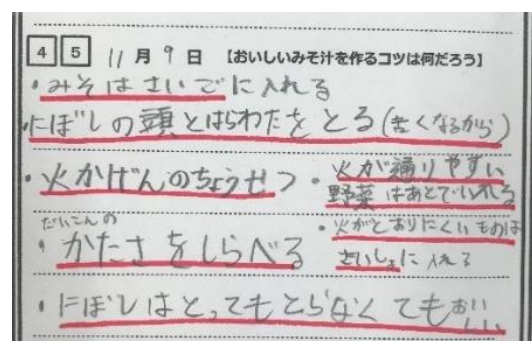
切った材料は黒い紙の上に置くと形状が分かりやすい

火が通る前後の大根の様子の変化もよく分かる

- ② 煮干しを分解して調べ、おいしいみそ汁の作り方や、だしの取り方について考えたことを発表する

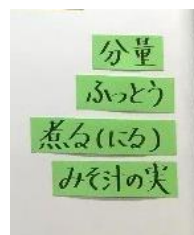
- ③ おいしいみそ汁を作るコツは何か考え、自分の考えをまとめる

学習シートの記述例



指導のポイント

(1) 実物の様子と、調理に関わる言葉を結び付ける



- ・「分量」「ふつとう」「煮る」「みそ汁の実」など、みそ汁の調理に関わる言葉を、導入場面において知識として確認する
- ・それらの言葉がどのような様子を示す言葉か、実物の様子と結び付ける
- 学習シートへ記入する際、これらの言葉を用いるよう意識付ける

(2) 一人一人の体験的な活動を取り入れる



一人一人に煮干しを配り、じっくり観察する

- ・頭や目がある
- ・骨がある
- ・黒い部分がある

→ 黒い部分が「はらわた」であり、苦みが出るため取り除く
焼き魚を食べ苦みを感じた時のことを想起する児童もいる

第6, 7時 おいしいご飯をたくコツは何だろう

ねらい

○米飯の調理の仕方を理解することができる

1/2 おいしく食べて元気に **おいしいご飯をたくコツは何だろう。**

おいしいご飯やみそ汁を作るポイント

おうちで調べてきたこと

- お米を20~30分水に付けておく。
- 水の量、米の量をきちんとはかる。
- 最後にむらす。
- よくとぐ / とぎすぎない
- よくかきまぜる。

みんなが知りたいこと・ぎもん

- 米と水の正確な量?
- 吸水って必要?
- むらすってどういうこと?
- かきまぜること必要?

↓

① 吸水の様子を観察 ② 煮こぼしを調べ ③ 先生のやり方を見る

① 吸水の様子を観察しよう。
30分くらい

② 材料と分量を調べよう。

③ 先生のやり方をよく見よう。

米と水の分量

① 重さで決める
米の重さ × 1.5 = 水(g)

② 体積で決める
米の体積 × 1.2 = 水(ml)

たく
浸水(しんすい)
吸水
分量
すり切る
とぐ(とぐ)
水を切る 水が引く
ふっとう
むらす(むらす)

学習活動

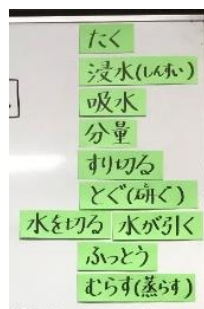
- ① 透明な鍋で炊飯を行い、米の変化の様子や炊き上がったご飯の様子を観察し、おいしいご飯の炊き方について考えたことを発表する



- ② おいしいご飯をたくコツは何か考え、自分の考えをまとめる

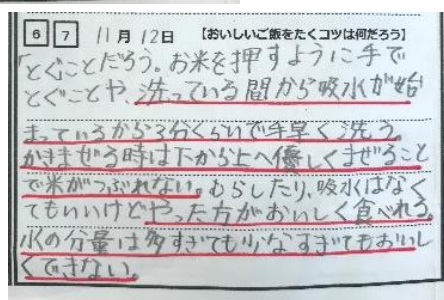
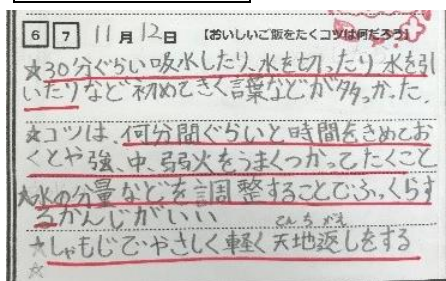
指導のポイント

(1) 実物の様子と炊飯に関わる言葉を結び付ける

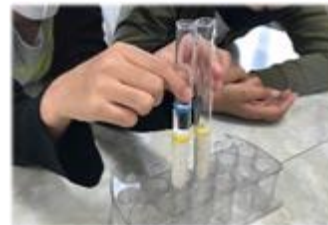
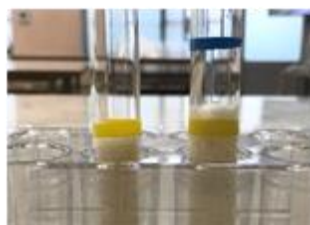


- 「吸水」「すり切る」「水を切る」「水が引く」など、炊飯に関わる言葉を、導入場面において知識として確認する
- それらの言葉がどのような様子を示す言葉か、実物の様子と結び付ける
→学習シートへ記入する際、これらの言葉を用いるよう意識付ける

学習シートの記入例



(2) 一人一人の体験的な活動を取り入れる



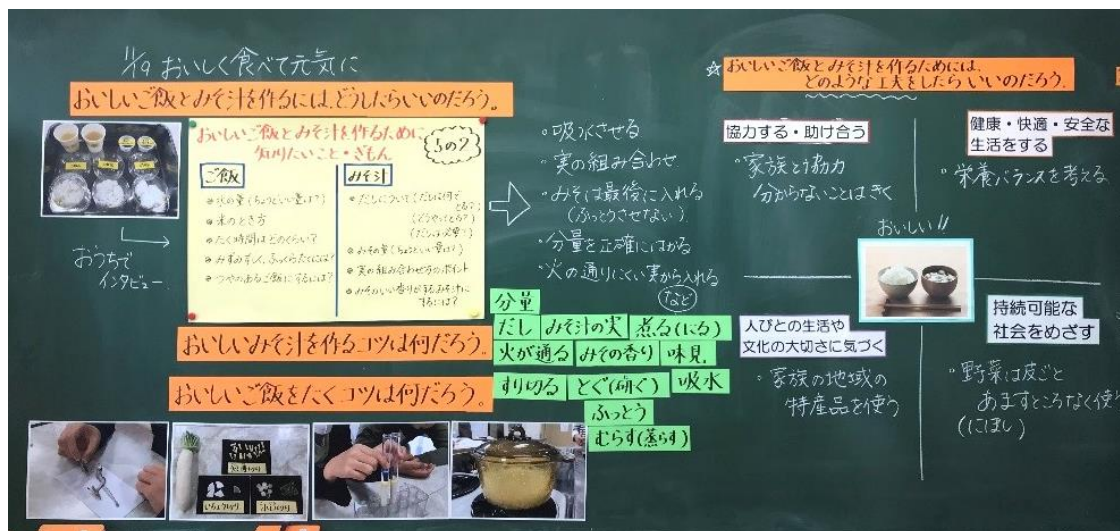
- 2本の試験管に同量の米を用意し、授業前に片方の試験管にのみ水を入れ2時間ほど吸水させる
- 米が吸水し、ふっくらとなった様子を観察する

ふっくらしたご飯をたく
ためには、吸水が大切!

第8時 おいしいご飯とみそ汁を作るためには、どのような工夫をしたらいいだろう

ねらい

○おいしいご飯とみそ汁の調理計画について考え、工夫することができる



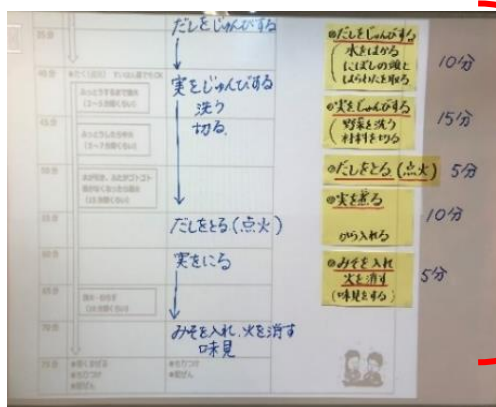
学習活動

- ① おいしいご飯とみそ汁の調理の仕方について、学習シートに記入し、個人で設定した課題の解決を図る
- ② おいしいご飯とみそ汁を同時に作るためにさらに工夫したいことを、生活の営みに係る見方・考え方を働かせて考える
- ③ おいしいご飯とみそ汁を同時に仕上げるための調理計画を立てる

【5年 社会科「自動車を作る工業」】

●ジャストインタイム方式

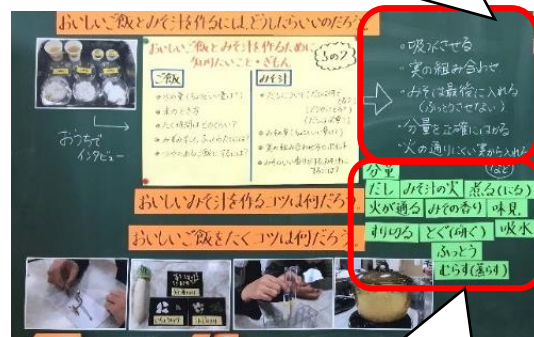
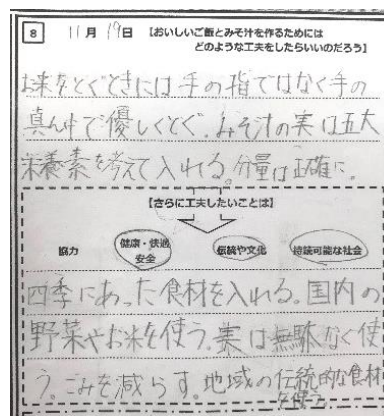
⇒必要な工程や所要時間を確認し、完成から逆算した効率のよい計画を立てる

児童の実態に
合わせ、完成ま
での調理工程と必
要な時間の目安
を示すとよい

第1時で「おいしいご飯とみそ汁とはどのようなものか」と考えた時に、「ほかほか」「たきたて」「あたたかい」という意見が出たことを振り返り、ご飯とみそ汁を同時に調理し仕上げるよいいことに気付かせる

指導のポイント

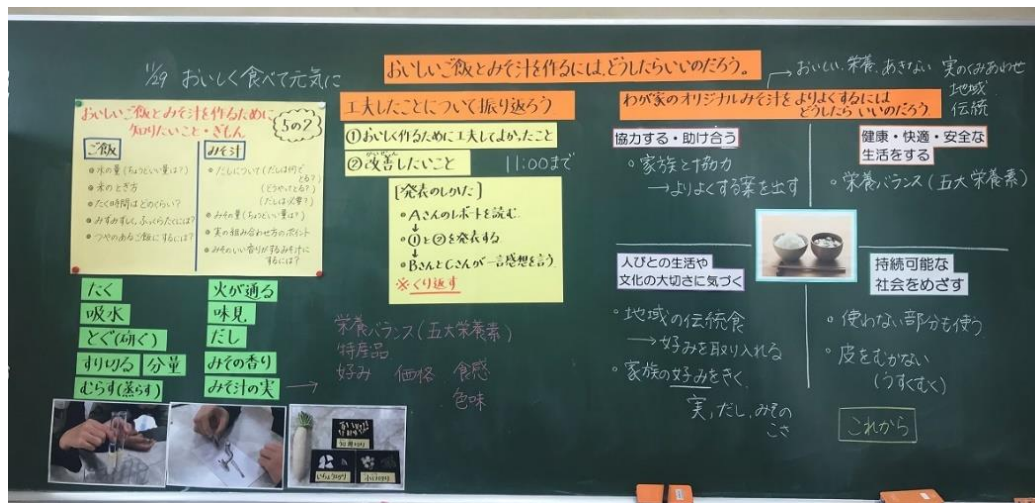
知識及び技能を確実に習得し、それを活用して解決を図る

おいしいご飯とみそ汁を作るにはどうしたいのか
(習得した知識及び技能を活用)キーワードを提示
(習得した知識及び技能に関わる言葉)

第9時 わが家のオリジナルみそ汁をよりよくするためには、どのような工夫をしたらいいだろう

ねらい

〇おいしく食べるために、米飯と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



学習活動

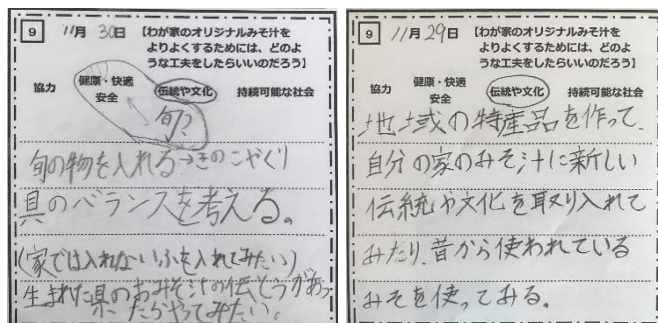
- ① 家庭での実践活動を振り返り、工夫したことについて、よかったことと改善したいことを考える



- ② 改善したいと考えたことを生かして「わが家のオリジナルみそ汁」を工夫する

【4年 社会科「特色ある地域と人々の暮らし」】

- 地域の人々が、特色あるまちづくりや産業の発展に努めていることへの理解



- ③ 題材の学習を振り返り、これからの食生活をどのようにしていきたいか考える

【5年 特別の教科 道徳】

(家族愛、家庭生活の充実)】

- 家族の一員としての自分の役割の自覚
- 積極的に役立とうとする態度

指導のポイント

生活の営みに係る見方・考え方を働かせて、わが家のオリジナルみそ汁をよりよくするための工夫を考える

協力する・助け合う

- ・ 分からないことは聞き、教えてもらう。
- ・ 家族のやり方を取り入れる。
- ・ 家族の好みを聞いて、みその濃さや実を決める。

健康・快適・安全

- ・ 季節に合った、旬の食材を使う。
- ・ 五大栄養素を意識して、栄養バランスのよいみそ汁にする。
- ・ 新鮮な食材を選ぶ。
- ・ 火が通ったか確認する。

伝統や文化

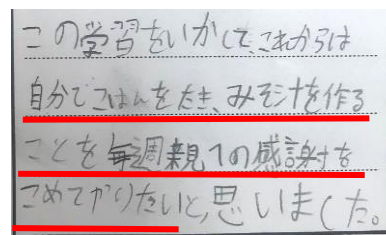
- ・ みそ汁の実に、家族の暮らした地域の特産品を使う。
- ・ 手作りのみそを使う。
- ・ いろいろな地域のみそを使う。
- ・ みそを組み合わせる。
- ・ 鍋で米をたいてみる。

おいしい! 「わが家のオリジナルみそ汁」

持続可能な社会

- ・ 野菜の皮や葉も使う。
- ・ 皮をむく時はうすくむ。
- ・ だしをとったあとにのぼし実として使う。
- ・ 捨てる部分を、ふりかけなど別の料理にする。
- ・ 計画を立ててから買い物に行く。

「生活で実践する力」が高まった児童の記述



「これまでの学習を生かして、家庭でこれからどうしていきたいか」を具体的に書けるとよい

- どのようなご飯とみそ汁を作りたいか
→ 家族が「おいしい」と言ってくれるご飯とみそ汁を作りたい!
- どのような工夫をしたいか
→ だしを変えたり、ちがう実にしりたい! 五大栄養素を意識して、実を組み合わせたい!
- どのくらいの頻度、どのような態度で取り組みたいか
→ 毎週、親への感謝を込めて作りたい!

改善策を基にした、家庭での実践の様子

【児童が家庭で実践する際に、生活の営みに係る見方・考え方を働かせて考えた工夫例】

協力する・助け合う

- ・妹とおばあちゃんと協力して、家族が好きな豚汁を作った
- ・家の人に教えてもらい、オクラのうぶ毛を、ネットを使って取った

健康・安全

- ・五大栄養素を考えて実を組み合わせた（たまねぎ、わかめ、豆腐）
- ・野菜の甘みが引き立つように、よく煮込んだ
- ・よく煮込んだ方がよい野菜と、色と食感を残すため煮込み過ぎない方がよい野菜を区別した

わが家のオリジナルみそ汁

伝統・文化

- ・山形県の郷土料理、納豆汁を作った
- ・手のひらの上で豆腐を切ることに挑戦した
- ・山形県の伝統料理「納豆汁」をアレンジして作った

持続可能な社会

- ・買う物や金額などの計画を立ててから買い物に行った
- ・新鮮そうな葉のついた大根を選んで買った
- ・大根の葉のみそ汁の実として活用した
- ・さつまいもはよく洗い、皮まで使った

【学習クラウドサービスを活用した、家庭で実践した様子の報告例】

わが家のオリジナルみそ汁を作ろう！



わが家のオリジナルみそ汁を作ろう！



わが家のオリジナルみそ汁を作ろう！



わが家のオリジナルみそ汁を作ろう！

協力 健康・快適・安全 伝統や文化 持続可能な社会

- ・僕と、妹と、おばあちゃんの3人で作りました。
- ・普通の味噌汁ではなく豚汁を作りました。僕は豚汁が好きなので、作ってよかったなと思います。
- ・ご飯は炊飯器で炊きました。
- <家の人感想>
- ・食べやすいように切れていた。
- ・美味しくできました。

わが家のオリジナルみそ汁を作ろう！

協力 健康・快適・安全 伝統や文化 持続可能な社会

工夫したこと

- 親のやり方を参考にし、オクラの産毛はネットで洗いながら取った。
- 出汁は花かつおを使って、エグみが出ないように混ぜたりしなかった。

- 前回作ったときは、五大栄養素のことをあまり考えずに作ったけれど、今回は五大栄養素のことを考えて実を組み合わせました。
- みそ汁の実を何にするか事前に考え、持って行く金額、何をかうかなど計画的に買い物できたと思いました。
- 福島県の郷土料理「こづゆ」をイメージして作りました。だしはかつお節でとり、豊かな風味を感じられるようにしました。大根は葉も使い、鮮やかな緑色とシャキシャキとした食感を楽しめるよう、あまり火にかけませんでした。