

小6 家庭「こんだてを工夫して」

単元の流れ (全 11 時間)

時	<ul style="list-style-type: none"> ・主な学習活動 ○With タブレの活用方法 ★With タブレを活用した結果
1	<ul style="list-style-type: none"> ・自分の食生活を振り返り, 単元の学習課題を設定する。 【With タブレ活用ポイント】 ○「課題の設定」ページを参考に, 自分の食生活の問題点などを考え, 単元の学習課題を設定する。 ★思考ツールなどを用い, 多面的に自分の食生活について課題意識を持つことができた。
2 ・ 3	<ul style="list-style-type: none"> ・課題を解決するために, 必要なことを考え, 1食分の献立を立てる。 【With タブレ活用ポイント】 ○「情報の収集」ページから, 作りたい献立に含まれる栄養素などの情報について, 自分に合った情報収集の方法を探す。(写真2) ★インターネットによる情報収集だけでなく, 「本で調べる」の NDC 分類法などを参考に, 図書室で調べることができた。 ○「整理・分析」ページから, 集めた情報を整理する方法を探す。 ★献立に含まれる食材ごとの栄養素を表にしてまとめ, 見やすく整理することができた。
4	<ul style="list-style-type: none"> ・前時までに考えた献立を基に, 栄養バランスのとれた1食分の献立について, グループで話し合う。 ○「一緒に学習する」「思考ツール」ページを参考に, Google アプリで意見を共有する。(写真3) ★「一緒に学習する」ページから, Jamboardの使い方を確認し, 意見を出し合うグループがあった。
5 ・ 6	<ul style="list-style-type: none"> ・目的に応じた調理の仕方, 購入方法を考え, 環境に配慮した調理計画表を作成する。計画に沿って, 設定した課題に必要な情報を集める。 【With タブレ活用ポイント】 ○自分が考えた献立について, 「情報の収集」のページを参考に調理法や購入する際に気を付けることなどを調べる。 ○「整理・分析」のページから, 集めた情報をフォルダごとに保存する方法を調べる。 ★調理例の写真や動画, 購入の際のポイントなどを調べることができた。
7 ・ 8	<ul style="list-style-type: none"> ・調理計画表に沿って, 調理実習を行う。(感染症などにより実施が難しい場合は家庭での実施とする)
9 ・ 11	<ul style="list-style-type: none"> ・実習後に自分たちの計画や実践について, 工夫点や改善点を発表資料にまとめ, 発表する。 【With タブレ活用ポイント】 ○「まとめ・表現」のページを参考に学習に取り組む。 ★自分の興味・関心に合わせた表現の方法で発表することができた。(スライドや写真撮影など) (写真4)



「思考ツール」で課題を設定する方法を調べる様子(写真1)



図書室で調べている様子(写真2)



With タブレ「GoogleWorkspace」ページ「Jamboard」の画面(写真3)



児童が調理し, 記録した画像(写真4)