

小学校第6学年 家庭科学習指導案（略案）

1 単元名 「こんだてを工夫して」（開隆堂 わたしたちの家庭科5・6）

2 単元の目標

- (1) 1食分の献立の栄養のバランスや買い物の仕方、環境に配慮した調理の仕方について理解するとともに、購入に必要な情報の収集・整理が適切にできる。 〔知識及び技能〕
- (2) 1食分の献立の栄養のバランスや買い物の仕方、環境に配慮した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力を身に付けることができる。 〔思考力、判断力、表現力等〕
- (3) 家族の一員として、生活をよりよくしようと、栄養を考えた食事や買い物、環境に配慮した生活について、課題の解決に向けて主体的に取り組んだり、振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。 〔学びに向かう力、人間性等〕

3 単元計画（11時間扱い、本時1，2／11）

時	目標	主な学習活動	○探究の流れ ・With タブレの活用
1 本時	・1食分の献立を構成する要素が分かり、1食分の献立作成の方法について理解できる。	・自分の食生活を振り返り、単元の学習課題を設定する。	○課題の設定 ・自分の食生活を振り返り、課題を設定する。
2 本時	・栄養バランスのよい1食分の献立について考え、課題解決する力を身に付けることができる。	・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。	○情報の収集 ・食品の栄養素、調理例などの情報を集める。 ○整理・分析 ・集めた情報を整理、分析する方法を考える。
3	・栄養バランスのよい1食分の献立について考え、課題解決する力を身に付けることができる。	・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。	○情報の収集 ・食品の栄養素、調理例などの情報を集める。 ○整理・分析 ・集めた情報を整理、分析する方法を考える。
4	・前時まで考えた献立をもとにグループで話し合い、自分の献立に修正・改善を加え、よりよい献立になるよう工夫する方法を身に付けることができる。	・前時で考えた献立をもと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。	○情報の収集
5 6	・調理食材の選び方、買い方、調理方法について問題を見いだして、様々な解決方法を考え課題を解決する力を身に付けることができる。	・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。	○情報の収集 ・調理法・購入に際しての留意点や環境への配慮などについて情報を集める。
7 8	・材料に適した調理や調理事項について、それに係る技能を身に付けることができる。	・調理計画表に沿って、調理実習を行う。	
9 10	・生活をよりよくしようと材料に適した調理や調理事項について振り返り、生活を工夫しようとする。	・家庭での実習後に自分たちの計画について、工夫点や改善点を発表資料にまとめる。	○まとめ・表現 ・情報をまとめ、表現する方法を考える。
11	・実践したことを基に、1食分の調理計画について考えたことを分かりやすく表現する力を身に付けることができる。	・学校での実習後に工夫点や自分たちの計画について改善点を発表する。	○まとめ・表現

4 本時の計画

(1) 目標

- ・ 1食分の献立を構成する要素が分かり、1食分の献立作成の方法について理解できる。
- ・ 栄養バランスのよい1食分の献立について考え、課題解決する力を身に付けることができる。

(2) 指導過程

段階	学習活動 ○主な発問・指示 ◆予想される児童の反応	◎指導上の留意点
導入 20分	<p>1 課題をつかむ。</p> <p>○なぜ、毎日違う料理を作り、献立を立てるのでしょうか。(20分)</p> <p>◆栄養バランスを考えないと。</p> <p>◆五大栄養素を勉強した。</p> <p>◆毎日同じでは飽きる。</p> <p>◆先生のメニューは色が汚くて食べたくない。</p>	<p>◎教師によるバランスがとれていない献立の例示写真を見て、献立に必要な要素(栄養バランス、いろどりなど)について考えさせる。</p> <p>◎当日の新型コロナウイルスの感染状況などを踏まえ、本単元は学校での実習か家庭での実習かを伝える。</p>
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> 自分や家族の食生活の課題を考え、オリジナルの献立を立てよう。 </div>		
展開 60分	<p>2 自分や家族の課題を捉え、学習課題を設定する。(25分)</p> <p>○自分や家庭の食生活を振り返り、自分や家族の食生活の課題を考えましょう。</p> <p>◆自分はあまり野菜がとれていないな。</p> <p>◆麺やご飯が多いから、おかずを工夫しよう。</p> <p>◆弟は好き嫌いが多から、それを克服できるような献立がいいな。</p> <p>◆東松島の食材を使ってみたい。</p> <p>3 課題を解決するためのオリジナルの献立を考える。(35分)</p> <p>○教科書やインターネット、図書室の本などを使って調べ、自分の課題を解決するための献立を考えましょう。</p> <p>◆教科書に載ってるオムレツがいいかな。</p> <p>◆5年生の時はゆで野菜を作ったね。</p> <p>◆野菜をおいしく食べる工夫は…。</p> <p>◆東松島の食材はどんなものがあるのかな。</p>	<p>◎教科書 113 ページを見せながら、今回は一汁三菜の形式を取ることを確認させる。また、小学校の調理実習ということから、生肉、生魚の調理は不可であることや野菜は必ず火を通して使うことを伝える。</p> <p>◎With タブレの「課題の設定」「思考ツール」を参考にしながら、自分の課題を設定させる。思考ツールなどを用いながら、考えを促せるように机間指導を行う。</p> <p>◎献立を作成する際には、導入で話し合った献立に必要な要素(栄養バランスやいろどりなど)を考慮して作成するよう伝える。</p> <p>◎With タブレの「情報の収集」を参考にしながら、情報の収集を行わせる。できるだけ幅広い選択肢から児童自身で選び、進められるよう声掛けを行う。</p>
まとめ 10分	<p>4 本時の活動を振り返り、次時以降の見通しを持つ。(10分)</p> <p>○隣の席の人と、自分の立てた課題や献立を発表し合いましょう。終わったペアから振り返りを記入してください。</p>	<p>◎進捗状況には個人差があるため、課題の設定など終わらない児童もいると考えられるが、次時以降にまた行うことを伝え、安心感を持って学習に臨ませる。</p> <p>◎隣の席の人と、自分の立てた課題や献立を発表し合い、自分の進捗状況を確認する。できたことや次時にやることを考え、ワークシートに記入する。</p>

(3) 準備物

- ① 教師：栄養バランスの悪い献立の写真、タブレットPC, ワークシート
- ② 児童：タブレットPC