

1 題材名 みんなでつくろう「阿知須小オリジナルランチ」

2 題材について

児童の実態

本学級の児童は、1学期に「作ってみようオリジナル野菜サラダ」の題材で児童一人ひとりが野菜サラダを作る実習をした。それまで、野菜を洗ったり、包丁をもったりすることが全くなかった児童も数名いたが、グループごとに協力し、意欲的に実習を進めることができた。また、2学期に入り、「作ってみようごはん」とオリジナルみそ汁」の学習を通して、調理の基礎的な技能を身に付けることができつつある。

これまでの総合的な学習の時間において、JAの方に指導を受け、阿知須の特産物のくりまさるを栽培したり、寒漬けを漬けたりする経験をしている。その結果、阿知須の特産物に対して親近感をもっている。

題材のねらい

本題材は、内容項目(4)「食事への関心」と(5)「簡単な調理」から構成している。ここでは、栄養バランスの整った食事に関心を持ち、野菜をいためる基礎的な知識と技能を身に付けるとともに、家族のための食事を工夫して調理することをねらいとしている。家族の健康を考え、家族のために調理をすることで、家族の一員として自分のできることをしたいという心情を育て、家族とのかかわりを深めることができる。

また、家族や友達からアドバイスをもらいながら、家族の好みや健康面を考えて、調理する活動を通して、より家族を思いやる気持ちを育てることができる題材である。

指導にあたって

◇ 問題解決的な学習

本題材では、自分の家族の好みや健康面で配慮したいことをもとに、「家族のためにオリジナルランチを作りたい」という願いを実現するために、友達と話し合い、工夫しながら主菜を作るという体験を重ねる学習過程を仕組んだ。

まず、バランスのよい食事について調べ、普段、家族で食べている1食分の献立を構成している食品を栄養的な特徴にもとづきグループ分けすることで、「家族の健康を保つ」という観点からバランスのよい食事について理解させる。そして、家族の実態に合わせたオリジナルランチ作りの課題を追求させるようにする。具体的には、既習の「米飯とオリジナルみそ汁」にもう1品、家族のために阿知須特産マコモタケを使ったオリジナルの主菜を作ることとする。その際、家族の実態が異なることから、一人一調理をするとともに、1回目の調理の気付きをもとに、2回目を工夫することで基礎的な技能を定着させたい。

このように児童の思いを中心とした学習過程を仕組むことで、主体的に追求することができ、達成感を味わうことで、今後の家庭での実践に意欲をもって取り組むことができるようになると思われる。

◇ 家庭との連携

目的を「家族のため」と設定することで、家族の好み、健康面で配慮したいことなどを調べ、家族の実態や食事のバランスにもとづいた調理に取り組ませる。追求の過程では、家族と相談したり、アドバイスをもらったりすることも大切にする。

このような、児童の学習の様子を家庭に伝え、家庭でも調理を行い、家庭との連携を図る。

3 題材の目標

- 家族の好みや健康を考え、進んで調理をする。 (関心・意欲・態度)
- 家族のために、どのように調理をすればよいか、自分なりに工夫する。 (創意工夫)
- 考えた調理の手順にもとづき、安全に野菜をいためることができる。 (技能)
- 栄養的に調和がとれるよう、食品を組み合わせるときの必要性を理解する。 (知識・理解)

4 題材構想図 みんなでつくろう「阿知須小オリジナルランチ」全6時間（7単位時間）



5 指導と評価の計画

【内容(4)ア (5)アイウオカ】		【関】家庭生活への 関心・意欲・態度	【創】生活を創意 工夫する能力	【技】生活の技能	【知】家庭生活 についての知 識・理解
		本題材の評価規準			
		昼食作りに関心をも ち、家族のためにオリ ジナルランチを作ろう としている。	調和のよい昼食 の作り方を考えた り、自分なりに工夫 したりしている。	日常よく使用され る食品を用いて、簡単 な調理ができる。	食品に含まれる 栄養的な特徴や基 本的な調理方法に ついて理解してい る。
次	時	目 標	学習活動における具体的評価規準		
第一 次	1 (60)	食品に含まれる栄 養的な特徴について 知り、既習のご飯と みそ汁に1品組み合 わせ、家族のための オリジナルランチを 作ることに関心をも つことができる。	家族のためのオリ ジナルランチ作りに 関心をもち、取り組 もうとしている。 (ワークシート)		食品に含まれる 栄養的な特徴 について理解し ている。 (ワークシート)
	2	バランスのよい食 事とするために、ご 飯とみそ汁に組み合 わせるとよい食品を 使った調理の計画を 立てることができる。			選んだ食品を 用いた調理の手 順を理解してい る。 (ワークシート)
第二 次	3 (60)	前時の計画をもと に、安全に調理をす ることができる。			調理の手順を考 えて、安全に調理を することができる。 (実習)
	4	家族や友達の意見 を聞くことを通し て、より自分の家族 にあった調理にする ために工夫すること ができる。		友達や自分の 料理について、よ り自分の家族の 好み、健康にあっ た調理にするた めに、工夫してい る。 (発言・ワークシート)	
第三 次	5 (60) 本時	家族や友達のアド バイスをもとに、切 り方、火の強さ、い ためる順番を工夫す ることを通して、家 族の好みや健康面を 考えていためること ができる。			家族の好みや健 康面を考え、材料や 目的に応じて、切っ たり、いためたりす ることができる。 (実習)
	6	栄養士さんから栄 養面のバランスと海 のもの、山のもの を取り入れる点から アドバイスをもらい、 オリジナルランチを 完成することができる。	家族のために調理 をするよさを知り、 これからも家族のた めに調理をしようと している。 (発言・ワークシート)		栄養面のバラ ンスと海のもの、 山のものを取り入 れるよさについて 理解してい る。 (ワークシート)

## 6 本時の学習指導

### (1) 本時の目標

家族や友達のアドバイスをもとに、切り方、火の強さ、いためる順番を工夫することを通して、家族の好みや健康面を考えたいため方ができる。

### (2) 学習指導過程

T1 岡田 T2 西村 ○ 岡田・西村

学習活動・内容と予想される児童の意識	支援と評価
<p>1 前時の改善点の確認をする。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・家族の好み、健康に対する工夫</li> <li>・材料の切り方 ・味付け</li> <li>・盛り付け ・フライパンの使い方</li> </ul> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>前回は、マコモタケを厚く切りすぎてしまったので、おじいちゃんが食べにくいかもしれないと友達が言ってくれた。家でもお母さんがアドバイスしてくれたように、マコモタケを薄く切っていたためあと、チンゲンサイもさっといためよう。</p> </div>	<p>T2 前回の調理実習後に行った相互評価や家族や友達のアドバイスから考えた改善点を確認することを通して、今回の実習で具体的に工夫できるようにする。</p> <p>T1 用具や火の扱い方など、安全確認を行う。</p> <p>T1 これまでに学習した野菜の切り方、いため方等、調理の手順のポイントを提示し、計画にしたがって実習できるようにする。</p>
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> <p>前回の調理実習の反省を生かして、家族の好みや健康面を考えた調理をしよう。</p> </div>	
<p>2 改善点を工夫しながら調理をする。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・火の通りに配慮した切り方</li> <li>・いためる順番 ・火の強さ ・味付け</li> </ul> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>・マコモタケは、おじいちゃんが食べやすいように薄く切っていたためよう。</li> <li>・ハム、マコモタケ、チンゲンサイをフライパンに入れるタイミングに気を付けるよ。</li> <li>・火加減にも気を付けたいな。</li> </ul> </div> <p>3 グループごとに試食をし、相互評価をする。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>友達が、いため方がよくなったから、とても食べやすくなったね、と言ってくれたよ。これならきっとおじいちゃんに喜んでもらえると思うよ。</p> </div>	<p>○限られた時間の中で、考えた手順にもとづき、調理ができるようアドバイスをする。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・1つのコンロを2、3人で使うため、1班を5、6人編成とする。前回の調理実習との比較ができるように、前回と同じグループ編成とする。</li> <li>○グループを分担し、包丁の使い方、コンロの使い方など、技能や安全面での指導をするようにする。</li> </ul> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>(評) 家族の好みや健康面を考え、材料や目的に応じて、切ったりいためたりすることができる。</p> <p style="text-align: right;">【技能】(実習)</p> </div> <p>T1 (発) 自分や友達の料理を試食をして、前回よりよくなったことは、どんなことですか。</p> <p>T1 グループごとに試食した後、調理方法や味付け、盛り付け方など前回と比較し、よかった点、気付いた点などをワークシートに記入させる。</p>
<p>4 本時のふりかえりをする。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・家族からのアドバイス</li> <li>・前回との比較、よくなった点</li> </ul> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>マコモタケの切り方を薄くして、さっといためたら、前回よりも食べやすくおいしい野菜いためができたよ。お母さんや友達のおかげだな。家に帰って、おじいちゃんに作って食べてもらいたいな。</p> </div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・友達との相互評価を付箋に記入し、本時の振り返りや今後、家庭での実践にも役立てることができるようにする。</li> <li>T2 気づきを述べた児童の家族からのアドバイスを全体に紹介することで、家族のアドバイスが今回の実習に生かされたことを自覚できるようにする。</li> </ul>