

6の2 家庭科学習指導案

5/19(木) 5限

家庭室 馳 裕紀子

1 題材名 レッツ クッキング Part3 ～いためる技をゲット！～

2 題材のねらい

材料や目的に応じたいため方について考えたり、自分なりに工夫したりしながら調理し、いためる調理の特性を理解する。

3 題材でめざす学ばしき

いためる調理を繰り返すことを通して いためる調理の特性を理解し いためる調理ができるようになるとともに 家族のために家庭で実践する楽しさ

本題材は2学年間で学習する4つの食領域の中で3つ目に位置する。第5学年ではゆでる調理、米飯及び味噌汁の調理を行っている。既習であるゆでる調理と比較することを通して、いためる調理の仕方、特性について明確にしていきたいと考える。

“おいしい”とは個人の嗜好に左右されるため、“おいしい野菜いためをつくろう”では子どもによって目指すものにばらつきがあることになる。そこで、本時では2種類の野菜いためを試食し、味、見た目、香りなどから違いを感じ取る。そして、その内の1つである野菜いためBを目指して調理するかを確認する。このことにより、どのような野菜いためを調理していくかが明確になるだろう。

試食を通していためる順序、いためる時間などの調理の仕方のポイントを予想するだろう。それらのポイントを全グループの試し調理により、はっきりさせるような授業の流れとする。グループ内もしくはペアで互いに教え合い、協力することができたり、ともに学習するよさを感じたりすることができると思われる。調理実習の後のふり返りでは、“いためる順序に気をつけて調理することができた”などの観点をあげ自己評価することを積み重ねることにより、自己の成長を実感することができるようにする。

第三次では、家族のための野菜いためづくりについて計画を立てる。家族を意識することにより、第二次で身に付けた知識及び技能を生かし、さらに自分なりの工夫をすることができるだろう。計画を立てることにより家庭での実践につなげることができると思う。

4 学習計画（総時数7時間＋課外）

主な活動と内容	学ばしきを味わうための手だて
1 ゆでる いためる調理の違いを知り 学習の見通しをもつ (1時間) ○ゆで野菜と野菜いための試食を通して、違いを考えながら、いためる調理の学習を行う見通しをもつ。 ・いためるとは、油を用いて加熱調理をすることなんだね。	(1) 生活場面をふり返り課題につなげる 既習、生活経験をふり返るとともに、同材料で調理されたゆで野菜と野菜いための試食を通して、それぞれの調理の違いを明確にし、いためる調理に対する関心を高める。
2 いためる調理の仕方や特性を理解する (4時間) (本時) ○野菜いためAとBの試食を通して、違いを明確にする。 ・Aは切り方がばらばらで油がギラギラしているけど、Bは食感がシャキシャキしているよ。 ○野菜いための調理のポイントは何か調べる。 ・いためる時間が短い方が野菜いためBに近いぞ。 ○野菜いための調理の仕方を理解する。	(2) かかわりを通して日常生活に必要な知識及び技能を身に付ける場を設定する 1グループが1つの調理のポイントを担当し、1グループの中でさらに2つに分け、ポイントを確かめるため条件制御を行い、調理計画を立てる。同じグループの子と相談し合うことができ、全てのグループの試し調理により調理のポイントを明確にすることができる。
3 家族のための野菜いためについて考える (2時間) ○家族のための野菜いためづくりの計画を立てる。 ・お母さんが好きな食材を使って作りたいな。 ・硬いものが苦手なおじいちゃんのために、やわらかくなるようにいためよう。	(3) 家庭での実践について考える場を設定する 家庭で家族のための野菜いためを調理する計画を立てるために家庭実践計画書を作成することを通して、家庭での実践につなげる。

