

## 5 本時の学習（第二次中1時）

### (1) ねらい

野菜のためのポイントを考えながら3色野菜のための調理計画を立てることができる。

### (2) 本時における学ぶ楽しさ

2種類の野菜のための試食を通して野菜のためのポイントを考えながら野菜のための調理計画を立てる楽しさ

### (3) 展開

時	学習活動と子どもの姿	学ぶ楽しさを味わうための手だて																					
3	<p>1. 前時の学習をふり返し、本時の課題を把握する</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・いためる調理について学習していくよ。</li> <li>・いためるとは、油を用いて加熱調理をすることだったよ。</li> </ul>	<p>(1) 生活場面をふり返し課題につなげる</p> <p>同材料で調理された2種類の野菜のための試食を通して、調理の仕方によりできあがりには違いがあることが分かるようにする。</p>																					
15	<p>2. 2種類の野菜のための試食し、違いを感じ取る</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・Aは切り方がバラバラだけど、Bはそろっていて、きれいだ。</li> <li>・Bは油の感じがあるけど、Aはカラカラな感じがする。</li> <li>・Aは硬い野菜もあればグニャグニャな野菜もあるけど、Bはシャキシャキしている。</li> </ul> <table border="1" data-bbox="587 763 1038 1001"> <thead> <tr> <th></th> <th>A</th> <th>B</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>材 料</td> <td colspan="2">にんじん, ピーマン, もやし</td> </tr> <tr> <td>調味料</td> <td colspan="2">塩, こしょう</td> </tr> <tr> <td>切り方</td> <td>バラバラ</td> <td>もやしに合わせて</td> </tr> <tr> <td>時 間</td> <td>7分</td> <td>3分</td> </tr> <tr> <td>順 序</td> <td>全て同時</td> <td>硬いものから</td> </tr> <tr> <td>火 力</td> <td>中火</td> <td>中火</td> </tr> </tbody> </table> <p>＜野菜のためBをつくるには どのように調理すればよいのだろう＞</p>			A	B	材 料	にんじん, ピーマン, もやし		調味料	塩, こしょう		切り方	バラバラ	もやしに合わせて	時 間	7分	3分	順 序	全て同時	硬いものから	火 力	中火	中火
	A		B																				
材 料	にんじん, ピーマン, もやし																						
調味料	塩, こしょう																						
切り方	バラバラ	もやしに合わせて																					
時 間	7分	3分																					
順 序	全て同時	硬いものから																					
火 力	中火	中火																					
10	<p>3. 調理のポイントを考える</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・Aが硬い野菜と柔らかい野菜があったのは、切り方がそろってなかったからじゃないかな。</li> <li>・温野菜サラダを作ったとき、硬いものから順にゆでたから、いためるときも同じじゃないかな。</li> <li>・Aはしんなりしていて、Bはシャキシャキしていたから、いためる時間が違うような気がする。</li> </ul>	<p>(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</p> <p>1グループが1つの調理のポイントを担当する。1グループの中でさらに2グループに分け、ポイントを確認するため条件制御を行い、調理計画を立てる。このことにより、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。</p>																					
15	<p>4. グループごとに調理計画を立てる</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ぼくたちのグループはいためる時間について調べよう。(あ)はいためる時間を10分、(い)は5分にしよう。</li> <li>・私たちのグループはいためる順序について確かめよう。(あ)はにんじん, ピーマン, もやしの順で、(い)はピーマン, にんじん, もやしの順にしよう。</li> <li>・(あ)は野菜を大きめに切って、(い)は食べやすいように小さく切ろう。</li> </ul>																						
2	<p>5. ふりかえりをする</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・次回は3色野菜のためをつくるぞ。楽しみだな。</li> </ul>																						
<p>いためる時間、順序、野菜の切り方が野菜のためのポイントのような気がするよ。次回つくってみて、はっきりさせよう。</p>																							