５の３　家庭科学習指導案

場　所　５の３教室
指導者　馳　裕紀子

題材名　レッツ　クッキング　Part1　～ゆでる技をゲット！～

⑴　めざすコミュニケーションの姿

じゃがいものゆで方について多様な考えを出し合い，共通点や相違点を確認し合うする姿

⑵　本時のねらい

じゃがいものゆで方を理解する。（知識及び技能）

⑶　学習の展開

時	学習のながれ	・手だて　◎評価 ★めざすコミュニケーションの姿にせまるための手だて
7	**１．前時をふり返る** ・ほうれん草をゆでて，ほうれん草のおひたしをつくったよ。 ・ふっとうした湯にほうれん草を入れて，切って，しょうゆをかけた。	★課題について考える際の共通の土台となるよう，前時の調理実習で行った調理手順をていねいにふり返るようにする。
3	**２．本時の課題を知る** ○冬休みに温野菜サラダをつくります。じゃがいもと他の食材を組み合わせます。 ・ほうれん草とゆで方は同じかな。 **＜じゃがいもはどのように　ゆでればよいだろう＞**	
20	**３．課題について考える（個人思考→全体）** ・ほうれん草をゆでた時，湯からゆでたからじゃがいもも同じじゃないかな。 ・でも，じゃがいもはほうれん草に比べてかたいから水からゆでた方がいいと思う。 ・ゆでる時間を長くすれば湯からでも大丈夫だと思うけど。 ・ゆでた写真を見ると，ゆで時間を長くしたら，じゃがいもは柔らかくなったけど，ドロドロになっているところもあるよ。 ・かたいじゃがいもをゆでるには，水からゆでた方がよさそうだ。	★考えの共通点や相違点が明確になるよう，構造的な板書となるようにする。 ★自分の考えの根拠となるよう，実際に水からゆでたじゃがいもと湯からゆでたじゃがいものゆでた経過写真を用意することで，自分の考えを述べやすくする。 ◎じゃがいものゆで方を理解している。（ワークシート）
10	**４．　まとめをし，ふり返る** ・ほうれん草のような葉を食べる野菜は湯からゆでて，じゃがいものような根菜は水からゆでた方がよさそうだ。 ［じゃがいもは，水からゆで始め，やわらかくなるまでゆでるとよい。］ ・次の時間は冬休みに調理する温野菜サラダの計画を立てるのが楽しみだ。	・野菜を湯からゆでる葉茎菜類（葉野菜，花野菜），果菜類，水からゆでる根菜類に分けゆで方を一般化することで，次時に学習する個人で調理する温野菜サラダの調理計画を立てることにつなげることができるようにする。

【実践のウリ】

今年度からゆでる調理の学習で必ず扱うようになったのがじゃがいもである。青菜とゆで方が異なり，水からゆでることを学習する。何度か試し調理をすることで青菜との調理の仕方の違いを理解することができるとよいが，コロナ禍の現在，調理実習を行うこと自体が難しい状況である。ならば既習である青菜のゆで方をベースに，２種類のゆであがったじゃがいもを見ながら調理の仕方を考え，ゆでる調理の理解につなげようと考えた。

【実践例】

本題材では，ガスこんろ等の調理器具の使い方を学習した後，ゆでる調理について学習する。ほうれん草のおひたしとゆでじゃがいもを取り上げ，ゆで方についての理解を深める。コロナ禍であるため，ほうれん草のおひたしは一人調理を行い，ゆでじゃがいもは家庭で調理することとした。ゆでじゃがいもの調理の仕方について考えたのが本時である。

ほうれん草のおひたしは子供全員が調理していることから，前回の調理の仕方を全員で確認した後，ゆでじゃがいもについて考えることとした。既習をていねいに確認することで，ほうれん草とじゃがいもの違いからゆで方の違いにつながり，既習をもとに活発に考えを出し合えると考えたからである。

ほうれん草とじゃがいものゆで方の大きなちがいは，沸騰した湯からゆでるか，水からゆでるかである。ほうれん草のおひたしの調理計画を立てた際，迷いなく沸騰した湯からゆでると考えていたことから，じゃがいもを水からゆでると考えないのではないかと考えた。そこで，あらかじめ教師が調理した水からゆでたじゃがいもと沸騰した湯からゆでたじゃがいもを準備しておいた。

実際に授業を行うと，前回の調理の仕方をもとに，食材を洗う，ゆでる，切る，冷ますなどの調理の仕方を考えていた。また，生活経験から皮をむく，芽を取るなども考えることができた。ほうれん草のおひたし同様，ゆでてから切るか，切ってからゆでるかという手順については既習や生活経験をもとに活発に話し合われた。しかし，予想通りじゃがいもを沸騰した湯からゆでると考え，水からゆでるという考えは出てこなかった。そこで，丸のまま水からゆでたじゃがいもと沸騰した湯からゆでたじゃがいもを見せると，ゆであがったじゃがいもの見た目の違いから，自分たちが考えた調理の仕方の中で何かが違うように感じ，改めて考え始めた。ゆでるとは沸騰した湯で加熱することであるという考えからなかなか離れることができなかったが，「水からゆでたのでは…」という考えを聞いた際に「あ～なるほど」との声が上がった。ゆで方の違いは冬季休業中に調理する際に実感するだろう。

【成果】

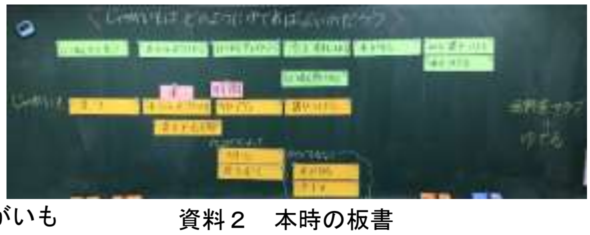
既習や生活経験をもとに自分の考えをもち，出し合いながら，ゆで方について考えることができた。また，調理済みのじゃがいも２種類を見ることで，多様な考えを出し合うことにつながった。

【課題】

調理する経験の少ない子供や調理実習の際，調理することで精いっぱいで考えながら調理することができなかった子供にとっては，自分の考えを表出することや出された意見を理解することが難しかったようである。

【資料】

資料１　子どもに提示した２種類のじゃがいも



資料２　本時の板書