

第6学年 家庭科 題材名「くふうしよう おいしい食事」

1. 目標

- 栄養のバランスを中心に1食分の献立を考え、身近な食品を用いて調理計画を立て、簡単なおかずを作ることができる。【生活の技能】【生活を創意工夫する能力】
- 日常とっている食事に関心を持ち、食事の役割を考えて食事を大切にしようとする。
【家庭生活への関心・意欲・態度】

2. 指導計画（12時間扱い）

見通す	①～③時	ある月の給食の献立表をもとに「1食分の献立の立て方の工夫」について調べ、話し合い、単元の学習課題をつかむ。
	④・⑤時	「1食分の献立を立てる」上でのさまざまな工夫について、給食センターの栄養教諭（T2）から話を聞き、その話で得た知識をもとに、個人で「1食分の献立」を考え、グループで発表し、話し合う。 ←学び合いの例
取り組む	⑥～⑨時	身近な食品でおかずを作る。 じゃがいも（皮をむく。ゆでる。いためる。）卵（焼く）
	⑩・⑪時	前時の調理実習で学んだことをいかして、自分で考えた「1食分のおかず（主菜）」を調理する。
	⑫時	2年間の調理実習から食事の役割を考え、今後、家庭で楽しく食事ができるように、実践計画を立てる。
振り返る		

3. 第⑤時について

- 目標 献立を立てるときのポイントを振り返り、グループで考えた献立を見直そう。【創意工夫】

見通す	活動①	前時の学習を振り返り、本時の学習課題を確認する。 本時の学習課題「考えたおかずを詳しくグループで発表しよう。」
	活動②	前時の授業をもとに「献立を立てるのポイント」を全体で共有する。
取り組む	活動③	自分で考えた献立を詳しく発表し合う。 資料：栄養分類表のワークシート・発表の仕方 T：自分で考えた献立について、栄養のバランスや色どり、味つけなどを詳しくプレゼン（説明）しよう。聞いている人はよいところを伝えよう。疑問に思ったことは、質問したり、アドバイスしたりしよう。 S1：僕は、ご飯を主食にした主菜を考えました。それは、「青菜とベーコンの炒め物」です。材料は、小松菜、ベーコン、油、塩、こしょうです。小松菜は、主に体の調子を整えるもとになる食品です。ベーコンは、主に体をつくるもとになる食品です。油は主にエネルギーのもとになる食品です。味つけは、塩とこしょうです。主に栄養のバランスを考えました。 S2：栄養のバランスはとてもよいと思うよ。色取りを考えてみたら？ S3：そうだね、黄色のコーンや赤ピーマンは、どう？
		<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 10px; width: 30%;"> <p>栄養のバランスを 考えることが、大切 です。</p> </div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 10px; width: 30%;"> <p>色どりも大切で す。鮮やかだと食 欲が出ます。</p> </div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 10px; width: 30%;"> <p>全部 醤油 味だ と・・・。味つけも 大切です。</p> </div> </div>

S 2 : 黄色もほしいね。タンパク質のある卵はどうか。

S 4 : 輪切りに切るときれいだね。

S 1 : うん、栄養のバランスもいいね。色もカラフルだよ。

活動④ 自分の献立を友達のアドバイスをもとに、再度見直し、決定する。

T : 友達のアドバイスを聞いて、再度自分の献立を見直して、決定しよう。

S 5 : 野菜の付け合わせを考えて、ミニトマトをつけよう。

S 6 : 主菜も副菜もしょう油味だから、副菜は塩味にしよう。

活動⑤ 今日の学習を振り返る。

(Aさん) グループでの話し合いは、自分で考えた献立について友達からアドバイスをもらい、自分で気づかなかったことがわかって、よりよい献立になり、次の調理実習が楽しみです。

(Bさん) グループの友達に自分の献立を発表し合って、自信がついた。また、友達の献立もとても参考になった。

4. 学び合いの例について

【活動②】 ワークシートの活用



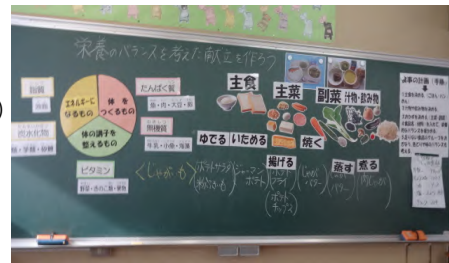
(手だて) **①明確で児童の興味関心が高まる課題設定**

「自分で考えた献立をプレゼンしよう」という課題を設定し、前時に学習した献立を立てるポイントを踏まえて考えた自分の献立をグループ発表させることにより、さらに「1食分の献立」について興味関心を高められる。

②思考するために必要な知識

前時で学んだ献立を考える上での大切なこと（ポイント）をクラス全体で共通理解させる。

(留意点) 適切な献立を考えさせるため、詳しく板書し、知識を共有する。



【活動②・③】 学習形態の工夫（コの字型・小グループ）

(手だて) コの字型にすることにより、「聞く人を見て、自分の意見をはっきり伝えること」や「発言している人を見てうなずきながら話を聴くこと」の児童一人一人の意識を高めさせる。

(手立て) 小グループでの話し合いは、発表の苦手な児童も自信をもつことができ、主体的に話し合いが進められる。また「献立について」友達のアドバイスや発表をもとに、考えを深めたり広げたりできるようにする。



(留意点) 何を話し合って、何を答えとするのか、話し合いのねらいを明確にする。

小学校第6学年 家庭科

題材名 「くふうしよう おいしい食事」

取組のワンポイントアドバイス



以下のポイントを押さえて授業を展開するように心がけました。その結果、子供一人一人が主体的にいきいきと学ぶ姿を見ることができました。今後も研修を継続していきたいと考えています。

ポイント①

本時のねらいに沿った適切な「ワークシート」の活用が、必要不可欠です。まず、ワークシートの意図を確実に児童に理解させることが大切です。児童にとって分かりやすく、記述しやすいポイントを押さえたワークシートは、課題解決への思考を整理し、自分の考えを深めさせることができました。

ポイント②

学習課題を明確に設定するとともに学習計画も提示し、児童が見通しをもって、学習に取り組み、何を学習するのかという意識を持たせていくことがとても重要です。そして、エキスパート活動（個人で考える活動）では、児童一人一人が基礎となる知識をもとに、本時の課題を主体的に考えられるように、準備していくことも大切だとわかりました。



ポイント③

以前、効果的な話し合い活動が行われなかった反省を生かし、有効的な話し合い活動をさせるために事前に、何を話し合うのか、何を答えとするのかを児童に伝えました。また、話し合いの仕方も示したことにより、個々の児童が自分の伝えたいことを発表し、それに対するよいところを伝えたり、質問したり、活発な話し合い活動を展開することができるようになりました。自分の意見だけでなく、友達の見解も聞くことができ、考えが深まったと感想を述べる児童も見られました。

ポイント④

「考え、話し合い、学び合う学習」では、いつでも堂々と自分の意見を伝えることができる温かい人間関係が成立している学級を築いていくことが、とても大切であると改めて実感しました。お互いを認め合い、励まし合いながら、切磋琢磨に成長し続けていく学級経営を全校で目標にしていきたい思います。

