第6学年　家庭科学習指導案

高槻市立日吉台小学校　　学校栄養職員

学級担任

１．単元名「できることを増やしてクッキング」

２．単元目標

　　食材に適した調理の仕方を理解し、よりおいしく食べるために調理の仕方や調理計画を考えるこ

とを通して、家庭生活における食事の重要性を考える力を養う。

３．単元の評価基準

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 知識・技能 | 思考・判断・表現 | 主体的に学習に取り組む態度 |
| ・食材に適した調理の仕方について理解しているとともに、適切にできる。 | ・おいしく食べるためにいためる調理の仕方について問題を見いだして課題を設定し、様々な解決方法を考え、実践を評価・改善し、考えたことを表現するなどして課題を解決する力を身に付けている。 | ・家族の一員として、生活をよりよくしようと、食事の役割、ゆでる・いためる調理の仕方について、課題の解決に向けて主体的に取り組んだり、振り返って改善したりして、生活を工夫し、実践しようとしている。 |

４．指導計画（全5時間）

　　〇「ゆでる」「いためる」調理の違いを知ろう（1時間）本時

　　〇調理実習の計画をしよう（1時間）

　　〇いためておかずを作ろう（2時間）

　　〇朝食を食べよう（1時間）

５．本時の目標（本時1/5）

　　・「ゆでる」「いためる」の調理の特徴を知り、おいしく食材に適した調理方法を理解することがで

きる。

　　・おいしく食べるために、「いためる」調理の仕方について要点をまとめることができる。

６．食に関する指導の視点

　　調理方法により食品の見た目や栄養素の変化を知り、適切な選択ができるようにする。

（食品を選択する能力）

7．教材について（教材観）

　　できる調理の方法が増えると、作れる料理が増え、調理の選択肢も広がりバランスのとれた献立

作成にもつながると考えられる。そこで、実物を見たり、身近な給食を通したりし調理の仕方を考え

ることにより、児童の調理への意欲が高まるように設定した。その中でも特に、調理の方法の基礎

である「ゆでる」「いためる」の特徴を理解できるようにしたい。また、「給食」を活用することで、児

童が同じ土台で考えることができる。

本時の流れ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 学習活動 | 指導上の留意点・評価（●） | 教材 |
| 導入  10分 | ・野菜の実物（生・ゆでる・いめる）を見て、どれを食べたいか第一印象で答える。  ・「ゆでる」「いためる」の動画を見る。 | 「ゆでる」「いためる」調理の違いを知ろう。  ・野菜の実物を見て考えることで、想像しやすいようにする。  ・「ゆでる」「いためる」の動画を見せ、それぞれのイメージを広げる。 | ・野菜の実物  ・「ゆでる」「いためる」の動画（給食） |
| 展開  20分 | ・「ゆでる」と「いためる」調理の違いを考える。 | ・「ゆでる」「いためる」の仕上がりの状態、加熱の仕方、用具などの違いを比較資料で考えさせる。  ＊食感、味付け、汚れ、加熱時間、加熱方法、栄養素、切り方など  ●「ゆでる」「いためる」調理の特徴ついて理解している。  …知識・技能 | ・「ゆでる」「いためる」の比較資料  ・ワークシート（9項目程度記入できる表） |
| まとめ  15分 | ・「いためる」調理によりできる料理を知り、おいしくいためるための要点をまとめる。  （交流・振り返り） | ・「いためる」調理でできる料理を想起させ、おいしくいためる要点についてまとめさせる。  ＊切り方、大きさ、いため時間  ＊給食を活用  ＊失敗の見本（こげ、かたい、水っぽい）  ●おいしく食べるために、いためる調理の仕方についてまとめることができている。  …思考・判断・表現 | ・ワークシート  ・スライド（給食）  ・失敗例の写真 |