

おいしいご飯とみそ汁をつくろう【事例2 導入場面での活用】

学年	小学校5年生
教科（授業内容）	家庭科（ご飯とみそ汁）
使用教材	プログラミングゼミ
コスト・環境	タブレット端末（1人1台 または 2人1台） ※ iOS または Windows または Android ※ インターネット接続不要

学習活動の概要

● 題材の目標

- (1) 食事の役割と食事の大切さ、我が国の伝統的な日常食である米飯とみその調理の仕方を理解するとともに、それらに係る技能を身に付ける。
- (2) おいしく食べるために、米飯及びみそ汁の調理計画や調理の仕方について問題を見出して課題を設定し、解決方法を考え、実践を通して評価・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る。
- (3) 家族の一員として、よりよい食生活の実現に向けて、課題解決に向けて主体的に取り組んだり、振り返ったりして生活を工夫し、実践しようとする。

● 題材について

本題材は、米飯とみそ汁が伝統的な日常食であることや、調理の仕方を理解し、適切に調理ができるようにするとともに、課題を解決する力や自分と家族の食生活をよりよくしようと工夫する実践的な態度、生活文化を大切にしようとする態度を育てることをねらいとしている。指導に当たっては、体験的な活動を通して、手順の根拠について考えたり、観察して気づいたことを言葉で表現したりする活動を取り入れ、理解を深めるようする。

● 教科の学習とプログラミング教育の関連

本題材の炊飯の学習では、ご飯をおいしく炊くためには、どのような手順と手立てが大切なのかを考えるようにする。2回の米飯の調理を計画しているが、一人ひとりが米飯の調理を実践することはできない。そこで「プログラミングゼミ」で作成された「炊飯器シミュレ

一タ」を事前に活用し、プログラミング的思考を働かせて炊飯の疑似体験に何度も挑戦し、炊飯についての予備知識と課題意識をもった上で、炊飯の調理を行うことにより、おいしく炊くために大切なことについての理解を深めたい。実際の炊飯については、耐熱ガラス鍋を使うことで、固い米が柔らかいご飯になるまでの一連の操作や変化を実感的にとらえ、炊飯することができるようにする。また、みそ汁に関しては、みそ汁の実として扱う食材の栄養やだしの役割についても理解し、それらの学びを生かして自分で調理計画を考えたり、手順を工夫して調理したりすることができるようにする。毎日よく食べる日本の伝統食だからこそ、おいしさにこだわりをもって、調理することを意識させていきたい。

学習指導計画

総時数 10 時間

次	時	○ねらい ・ 学習活動
1次 米飯とみそ汁について知り 課題をもつ	1	○米飯とみそ汁が我が国の伝統的な日常食であることを理解し、米飯の調理において自分の課題を設定する。 ・米飯とみそ汁が我が国の伝統的な日常食であることを理解する。 ・土鍋で炊いたご飯を食べ、おいしいご飯を炊きたいという思いをもつ。 ・調べてきたことをもとに、米飯の調理計画を立てる。 ・米飯の調理において、自分の課題を設定する。
	2	【本時 2/10】 ○米飯や米飯について関心をもち、米飯の調理の仕方を理解する。また、自動炊飯器のプログラムを考える活動を通して、炊飯についての正しい手順の理解を深める。 ・自動炊飯器のプログラムを考える活動を通して、炊飯の正しい手順を考えることができるようにする。 ・米を洗う→吸水→点火→消火までの手順、火加減についてプログラミング体験を通して考える。 ・米飯の炊き方について分かったことを共有し、実際の鍋での炊飯についての見通しをもつ。

2次 実習を通して米飯やみそ汁の調理について理解する	3	<p>○米や米飯に関心をもち、調理の仕方を理解し、鍋で炊飯する。（1回目）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・時間の経過と吸水の変化についての理解を図るために吸水実験を行い、それをもとに、米を洗い、吸水する。 ・点火～消火までの手順や火加減についてまとめる。 ・米が米飯に変化する様子を観察し、記録する。（4～5人グループ） ・配膳し、試食する。 ・米の体内での働きについて知る。
	4	<p>○2種類のみそ汁を飲み比べ、だしを入れることで風味や味が変わることに気付く。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・みそ汁の調理について調べてきたことを発表し、各家庭にはそれぞれ好みのみそ汁があることを理解する。 ・だし入りみそ汁とだし無しみそ汁を飲み比べて、味の違いに気付く。 ・だしの役割についてまとめる。
	5	<p>○基本的なみそ汁の調理の仕方を理解し、みそ汁の調理をする。（1回目）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・みそ汁作りの示範を見て、みそ汁作りの手順を確かめる。 ・ペアでみそ汁の調理をする。（煮干し・長ねぎ・油揚げ） ・配膳し、試食する。 ・みそ汁の調理について課題をもつ。
3次 食事の役割と栄養	6	<p>○日常の食事の役割に関心をもち、食事の役割や大切さを理解する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・毎日の食事について振り返る。 ・栄養職員から3つのグループの食品について振り返り、五大栄養素の種類と働きについて知る。 ・和食のよさを栄養の視点から確かめる。 ・米飯とみそ汁の学習の見通しをもち、学習後の自分の食生活の姿をイメージする。

4次 おいしいご飯とみそ汁の調理	7	<p>○米飯とみそ汁の調理に必要な材料や手順を考え、米飯とみそ汁の調理計画を立てる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・手順や時間に関する工夫についてグループで話し合う。 ・オリジナルみそ汁の実を考える。 ・米飯とみそ汁が同時においしく調理できるようにペアやグループで相談し、調理計画を立てる。 ・付箋または*¹アプリを用いて、プログラミング的思考を働かせながら計画を立てる。
	8 9	<p>○調理計画に沿って、米飯とみそ汁の調理をすることができる。（2回目）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・米飯とみそ汁の調理実習をする。（ご飯はグループ、みそ汁はペア） ・配膳し、試食する。
5次 家庭実践に向けて	10	<p>○学習の振り返りを生かして、家庭実践計画を立てる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・米飯とみそ汁作りについて調理計画をもとに振り返る。 ・友達の発言を聞き、自分の家庭実践をよりよくするために大切なことについて考える。 ・栄養職員から旬のよさや1日に必要な野菜の量について知る。 ・家庭実践計画を立てる。（*²アプリあり）

*アプリ…プログラミングゼミの*¹「2人で調理計画」、*²「1人で調理計画」の活用可

本時の学習（2/10）

(1) 本時のねらい

- 米や米飯に関心をもち、米飯の調理の仕方を理解する。また、自動炊飯器のプログラムを考える活動を通して、炊飯の正しい手順の理解を深める。

(2) 新学習指導要領上の位置付け

- 家庭科〔第5学年〕 B 衣食住の生活
 - (2) ア(イ) 伝統的な日常食の米飯及びみそ汁の調理の仕方

(3) 本時の展開

○主な学習活動	・指導・支援 ※資料 ★評価
○本時の課題を確認する	・前時に行ったことを掲示し、本時の目当てを考えることができるようにする。
<p>おいしくお米を炊くための手順をどのようになっているか考えよう！</p>	
<p>○前時の学習を振り返り、おいしく炊くための手順の予想を確認する。</p> <p>○自動炊飯器のプログラミングを用い、炊飯の手順を考える。</p> <p>○自動炊飯器のプログラミングで、炊飯がうまくいかなかったこと事例を共有し、その原因について考え、どのようにするとよいか見通しをもつ。</p> <p>○共有したことをもとに、調理計画を見直す。</p> <p>○本時の振り返りを行い、次時の見通しをもつ。</p>	<p>・前時までにおいしいご飯を炊くためにはどんなことがポイントになるか自分の課題をもつようにする。</p> <p>・計量や火加減がポイントになりそうなことを確認する。</p> <p>・教師がプログラミング操作の手順を示範する。</p> <p>・ペアで対話する中で正しい手順に迫れるようにする。</p> <p>・プログラムをスクリーンショットで残し、比較しながら解決に向かうことができるようにする。</p> <p>★行動観察</p> <p>・事例を大画面に映して共有できるようにする。</p> <p>★行動観察</p> <p>・共有したことをもとに課題解決できるよう机間指導を行う。</p> <p>・振り返りを共有することにより、様々な気付きや、次時への見通しをもつことができるようにする。</p> <p>★学習カード</p>