

家族のための食事を作ろう

学年	小学校6年生
教科（授業内容）	家庭科（1食分の調理）
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） ※ 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

- 食生活や栄養を考えた1食分の食事作りに関心をもって献立を考え、調理計画を立てたり調理したりしようとする。
- 1食分の調理計画や栄養バランスの良い1食分の献立を考え、自分なりに工夫して調理計画を立てようとする。
- 日常よく使用される食品を用いた調理に関する基礎的・基本的な技能を身に付けている。
- 家族の好みや健康、栄養バランスを考えた1食分の献立の立て方について理解する。

● 題材について

本題材では、これまでに学習してきた「ゆでる調理」「ごはんのみそ汁作り」「いためる調理」「栄養を考えた食事」で身に付けた力をいかして1食分の献立を立て、家族が喜ぶおいしいおかずを作ることができるようにする。これまでに学んだ健康・安全・栄養・環境・調理の基礎など、全てのことを総合的に、見通しをもって取り組むまとめの学習であることを意識していきたい。これまでに身につけた力に自信をもち、これからの自分の生活をよりよく創り出すための工夫を見つけ、自分の力に合った新たな課題も次々の活動につなげる実践的な態度を培っていきたい。また、家族のためにという相手意識をもつことで家族が笑顔になる姿を具体的に思いうかべることができ「家族に健康でいてほしいから栄養バランスの良い献立を立てるにはどうしたらよいか」「おいしく食べてもらうには味付けはどうしたらよいか」「温かいものを温かいうちにたべてもらいたい。作る手順はどうしたらよいか」な

子どもが自ら課題を見つけ、解決に向けた計画を立てることができるのではないかと考える。

● 教科の学習とプログラミング教育の関連

この題材では、家庭で1食分を自分で作ることを目指している。そのため並行して作業を進めていくこともあり、見通しをもって調理を進めていく力がより必要になる。限られた時間の中で1食分の調理をするためには、無駄なく効率的に調理を進めることが大切である。そこでプログラミングゼミの「1人で調理計画」教材を活用して一人ひとりが自分の調理手順を作成する活動を通して効率よく調理を進める手順を考えさせるとともに、児童のプログラミング的思考を育成したい。

学習指導計画

総時数 9 時間

時	○ねらい ・ 学習活動
1	<p>○栄養バランスを考えた1食分の食事づくりへの関心を高め、解決すべき課題を設定することができる。</p> <ul style="list-style-type: none">・ 日常の食事を見つめ、健康な生活を送るために食事が果たしている役割について確認する。・ 既習事項を生かして1食分の食事づくりを進める上で、自分の力に合った課題を設定しようとする。 <div data-bbox="304 1413 1318 1518" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><p>身に付けた力を生かして家族が笑顔になる1食分の献立を立て、おいしく調理しよう</p></div> <p>家族が笑顔になる</p> <p>→ ・ 健康 栄養バランス</p> <p style="padding-left: 40px;">和食のバランスのよさ</p> <ul style="list-style-type: none">・ 感謝の気持ち <p style="padding-left: 40px;">家族の好きな食材</p> <ul style="list-style-type: none">・ 色どり、盛り付け、旬、時間、手順 等・ 給食を取り上げ、献立の立て方の工夫を知る。・ 献立の立て方や食事づくりの工夫を家で調べてくる。

家庭：家族ウォッチング・インタビュー（家族の好きなおかず、よく使う食材を見つめる。食事を作る際に気を付けていることをインタビューする。

2	<p>○献立を構成する要素が分かり、1食分の献立作成の方法について理解する。</p> <ul style="list-style-type: none">・主食、主菜、副菜を組み合わせ、1食分の食事が構成されていることを確認する。・調べてきた家庭での献立の立て方や食事づくりについて発表する。・ごはん・みそ汁を含めた家族が笑顔になる1食分の献立を考える。 (自動炊飯器でご飯を炊く計画)
3	<p>○自分が今まで身に付けたことを最大限に生かせる主菜、副菜の調理計画を考え、工夫することができる。</p> <ul style="list-style-type: none">・自分が今まで身につけたことを最大限に生かせる主菜、副菜を考える。「ゆでる」「いためる」の調理方法を使ったレシピカードや教科書のおかずの例を示し、考える。・ペアの友達とアドバイスし合いながら、主菜・副菜の調理計画を一人ひとり立てる。衛生的に手順よく調理をするための調理計画を考える。
4 ・ 5	<p>○計画に沿って、ゆでたりいためたりしながら、主菜・副菜を調理することができる。(それぞれで調理し、ペアで見合う)</p> <ul style="list-style-type: none">・2人で1つのコンロを使用する際の手順や動線を確認する。・ペアで主菜、副菜を調理する。・配膳し、試食する。・自分の調理の振り返りとともに、ペアの友達のよかった点や課題について確認し、振り返る。・味付けや色どりがどうだったか自分たちの調理を振り返る。観点に沿って相互評価し、友達へ改善のためのアドバイスをする。
6	<p>○実習 I を振り返り、主菜・副菜の調理方法を見直し、調理計画を工夫・改善する。</p> <ul style="list-style-type: none">・振り返りや友達のアドバイスから、どのように改善したらよいかを具体的に考える。

	<ul style="list-style-type: none"> ・家族といっしょに食べることを意識して、調理時間・手順・材料の使い方についても確認する。 <p>(変更ポイント)</p> <ul style="list-style-type: none"> 栄養バランス…食材見直し 調理時間…切り方 手際…手順の確認 自分の力にあっていたか…メニューの変更
7 ・ 8	<ul style="list-style-type: none"> ○計画に沿って、ゆでたりいためたりしながら、主菜・副菜を調理することができる。(ペア調理) ・家族といっしょに食べることを意識し家庭で調理することを想定して調理をする。(調理作業時間の記録)
9	<p>【本時 9/9】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○これまでの調理実習を振り返り、家庭実践への意欲を高めるとともに、家庭での実践手順を考える。 ・これまでの実習で改善したことや新たな課題を振り返るとともに、献立作成のポイントを確認する。 ・家で1食分の調理をするためのタブレット端末のアプリを使って手順の確認をする。 ・アドバイスを参考にしながら自分の1食分の献立を完成させる。 ・学習全体のふり返り
<p>家庭：家族を笑顔にするための食事づくりを実践する。</p>	

本時の学習 (9/9)

(1) 本時のねらい

- これまでの調理実習を振り返り、家庭実践への意欲を高めるとともに、家庭での実践手順を考えることができる。

(2) 新学習指導要領上の位置付け

- 家庭科 [第6学年] B 衣食住の生活

(2) 調理の基礎

イ おいしく食べるために調理計画を考え、調理の仕方を工夫すること。

(3) 栄養を考えた食事

イ 1食分の献立について栄養バランスを考え、工夫すること。

(3) 本時の展開

○主な学習活動	・指導・支援 ※資料 ★評価
○ ここまでの調理実習を振り返り、改善できたところを確認する。 ○ 1食分の調理作りのポイントを再確認する。 家族が笑顔になる →・健康 栄養バランス 和食のバランスのよさ ・感謝の気持ち、家族の好きな食材 ・色どり、盛り付け、 時間、手順	・今までのワークシートや調理したおかずの写真を見て、調理実習を振り返ることができるようにする。 ・献立はご飯(主食)・おかず(主菜・副菜)みそ汁(汁物)を組み合わせることを確認する。 ・調理のポイントについて確認できるようにし、家族を手料理で笑顔にするという思いを高める。
家族が笑顔になる1食分の調理手順を考えよう	
○ 家庭で行う調理計画の手順をプログラミングの操作を通して見直し、確認する。 ○ 振り返りをする。	・プログラミングの操作の資料を用意し、操作が分からないときはICT支援員にも入っていただく。 ・プログラミング操作は一人ひとり行うが、ペアでアドバイスしあうことができるようにする。 ★作成した手順画面 ★学習カード ・よいところを賞賛し家庭実践に生かせるようにする。