

学習指導案 略案（特別の教科 道徳を除く）

5年1組		指導者	〇〇〇〇	教科等	家庭科	
題材	題材名等	おいしく作ろう「伝統的な日常食～ごはんのみそ汁～」(第5学年)				
	題材の評価規準 (目標)	知識・技能	○食事の役割が分かり、日常の食事の大切さについて理解している。【B(1)ア】 ◆調理に必要な材料の分量や手順が分かり、調理計画について理解している。【B(2)ア(ア)】 ◆我が国の伝統的な配膳の仕方について理解しているとともに、適切にできる。【B(2)ア(イ)】 ○伝統的な日常食である米飯及びみそ汁の調理の仕方を理解しているとともに、適切にできる。【B(2)ア(ウ)】			
		思考・判断・表現	○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。【B(2)イ】			
		主体的に学習に取り組む態度	○家族の一員として、生活をよりよくしようと、食事の役割、伝統的な日常食である米飯及びみそ汁の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。			
	題材の学習展開					
	導入	□自分の食事を見つめよう(1時間)				
	展開	□おいしいごはんのみそ汁を作ろう(5時間)				
終末	□家族と食べるおいしいごはんオリジナルみそ汁を考えよう(2時間)					

本時 (3/全8時間)	ねらい	米飯の調理について、前時までに確認した米飯の調理の仕方を参考に、実際に鍋を使った炊飯の中で米の変化を観察する活動を通して、必要な米や水の分量や調理の流れ、我が国の伝統的な配膳の仕方を理解し、適切にできるようにする。 (下線部・・・評価規準【◆知識・技能 行動観察、ワークシートの内容】)	
	学習過程	<p>「めあて」や『課題』の確認</p> 「確認したお米のたき方どおりに調理し、伝統的な方法で配膳しよう」 『お米をたくときには、どのようなことに気をつけなければいけないか』 <p>本時で学んだことの『まとめ』や「振り返り」</p> 『水の量、吸水(浸水)時間、炊き方(火加減、蒸らし、混ぜ方)などに気をつけて、つくり方の手順を確認しながら進めるように気をつける』 「お米を炊くときには、お米の量や水の分量、調理の手順を確認しながら進めることが大切だということがわかった。いつもなんとなく置いていたけれど、置く位置も昔から伝わっていたことをはじめて知った」	
	努力を要する状況の児童生徒に対する手立て	【予想されるつまずき】 計量や手順を忘れて、調理に参加できていない 手順を確認せず、一人で作業を進めている	【必要な支援・手立て】 調理計画や調理の仕方を友だちと一緒に確認させるなど、個に応じた言葉かけをする 調理計画に示した手順と、グループ内の役割分担をもう一度確認させる