

小学校第6学年 家庭科学習指導案

学習指導者 善通寺市立西部小学校 新田 博子

1 題材名 こんだてを 工夫して

2 題材指導計画（総時数 11時間【本時3/11】）

- どのような料理や食品を組み合わせて食べればよいかを知る。・・・1時間
- 一食分の献立を考える。・・・2時間（本時2/2）
- 工夫して毎日の食生活に生かす。・・・8時間

3 授業の見どころ

グループ学習を、全員参加の必要感のある学び合いの場にするために、献立改善の話し合いの前に自分のグループの献立の課題を見つけ、各自の考えを献立図の中に言葉で書く時間を確保する。グループでの話し合いの場面では、考えを1つのワークシートに共有しながら、栄養教諭から学んだ観点が取り入れられているか確認し改善する時間を設ける。その際、献立を作成する際に考慮する観点を板書したり、五大栄養素の図や既習の調理法を掲示したりしておくことで、既習事項を生かすことができるようにしておく。

グループ活動の際に、自分が気付かなかった改善点があった場合は、自身の献立図にも修正を加えていく。グループで話し合った考えは、タブレットPCで写真を撮影・提出し、全体で共有・発表する場を設定する。

4 本時の学習指導

(1) 目標

食品の五大栄養素を大切にし、ご飯とみそ汁を中心に栄養バランスのとれた1食分の献立を考えたり、自分なりに工夫したりすることができる。

(2) 学習指導過程

学習活動と児童の意識	教師の指導
<p>1 前時の学習を想起し、本時の学習課題を把握する。 〈献立作成時の観点〉</p> <div style="display: flex; flex-wrap: wrap; gap: 5px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">栄養のバランス</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">味のバランス</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">色どり</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">季節(旬)</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">地場産物</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">費用</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">年中行事</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">調理方法</div> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>学習課題 よりよい献立にするには、どこをどのように改善するとよいのだろうか。</p> </div>	<ul style="list-style-type: none"> ○ 前時で考えている献立図を用意しておく。 ○ 前時に使った食材に栄養素のシールを貼って分類しておく。視覚的にも分かりやすいように、教科書と同じ色（3色）のシールで分類しておく。 黄：主にエネルギーのもとになる食品 赤：主に体を作るもとになる食品 緑：主に体の調子を整えるもとになる食品
<p>2 グループで考えた献立について、よりよい献立になるように見直す。 (1)個人で、課題と改善策を考える。</p> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>指導の重点項目</p> <p>(2)グループで、改善策を考える。</p> <div style="display: flex; gap: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">色どりをよくするために、ミニトマトとブロッコリーを横に置こう。</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">中に入れる野菜を増やすと、もっとよくなるよ。</div> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 5px;">苦手な物を変えたいな。(好み)</div> </div>	<p>発 献立作成時のアイテム（観点）を使って、献立をよりよくすることはできるかな。</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 献立作成時の観点をもとに改善策を考えることを伝える。 ○ 献立図に書き込みながら、考えるとよいことを助言する。 <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <ul style="list-style-type: none"> ○ グループでの改善策を話し合う際には、献立図（紙）の上に書き込みながら活動をするようにしておく。 ○ 書き込む前の事前に考えた献立は、タブレットPCで確認ができるようにしておく。 ○ 使った観点をチェックできるようにしておく。 </div>
<p>(3)全体で共有する。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">色どりをよくするために、他にもこんな方法があるんだな。</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 5px;">給食でも、秋にサツマイモご飯が出たね。季節を考えるのもいいね。</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 5px;">みそ汁の実を増やすと、もうひと品おかずを作らなくても、たくさんの栄養素がとれるんだね。</div>	<ul style="list-style-type: none"> ○ 何について気を付けたのか、何を意識したのか、どんな工夫をしたのかを、観点の言葉とともに発表するようにさせる。 ○ 「色どりをよくするために、この野菜を使ったのですね。」「季節にあった野菜を使うとよいことに気付いたのですね。」と価値付ける。 <p>評 献立作成時の観点を使用し、よりよくなることを考えながら、献立を考えることができる。</p>
<p>3 本時のまとめと振り返りをする。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">色どりや見た目も大切だね。</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 5px;">季節にあった献立がいいね。</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 5px;">食品を組み合わせると、一つのおかずでたくさんの栄養素がとれる。</div>	<ul style="list-style-type: none"> ○ 本時の学習を振り返り、分かったことや、友だちのおかげで解決したり納得したりしたことを書くよう助言する。 ○ 自分で献立を考えて行く際に、本時で学んだことが使えるようにするために、振り返りを何点か紹介する。