

1 題材について

| | |
|---------|---|
| 対 象 学 年 | 小学校 第5学年 |
| 学習指導要領 | (5)のアイエカ (4)のア |
| 題 材 名 | 「家族みんながおいしいごはんのみそ汁を作ろう」(全12時間) |
| 題 材 目 標 | <p>米飯やみそ汁作りに関心をもち、おいしいごはんやみそ汁を作ろうとする。 (家庭生活への興味・関心・態度)</p> <p>自分の生活に基づいて、おいしい米飯とみそ汁の作り方を考えたり、自分なりに工夫したりしている。 (生活を創意工夫する能力)</p> <p>米飯やみそ汁作りが適切にできる。 (生活の技能)</p> <p>ごはんやみそ汁およびこれらにかかわる食品の特徴や調理方法について理解している。 (家庭生活についての知識・理解)</p> |
| 配 慮 事 項 | <p>基礎的・基本的な内容の確実な定着の工夫</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ごはんについては、児童全員が共通の課題をもって臨み、確実に炊ける知識や技能を身に付けるようにする。 (第1、2、3時) ・みそ汁については、みそ汁作りを通して、児童一人一人の工夫や、家族との関係に注目しやすくするため、個人ごとの調理とする。特に、1回目の調理は、全員同じ実を使い、基礎的・基本的な技能を徹底して学ぶ場とする。 (第5～6時 第10～11時) <p>単位時間における指導の工夫</p> <ul style="list-style-type: none"> ・児童の工夫や発想を広げ、その高まりが実感しやすいように、みそ汁の具材の学び合いの場を位置付ける。学び合いの前までに、知識面を整理し、自分なりの考えをはっきりさせておく。 (第7～8時において、学び合いのための意見作りの場とする) ・学び合いの観点を具についての、栄養面、手早さ・切りやすさ、色(見た目)、味(好み)、実の取り合わせ、季節(旬)、値段(手に入れやすさ)、家族の様子、へのこだわりから導く。 (第8時 これらを学び合いの視点とする) ・実の選択における、栄養面、手早さ・切りやすさ、色(見た目)、味(好み)、実の取り合わせ、季節(旬)、値段(手に入れやすさ)、家族の様子における観点的な深まりや広がり、を、創意工夫の評価とする。 (第8時 これらの観点に基づいた考えの広がりを評価の視点とする) |
| 参 考 資 料 | <ul style="list-style-type: none"> ・資料1 「前時に選んだみそ汁の具とその理由」(第7時における、児童の工夫の状況) ・資料2 「最終決定したみそ汁の具とその理由」(第8時(本時)における、児童の工夫の状況) ・資料3 本時(第8時)の学習プリント |

2 題材の評価規準

| | ア 家庭生活への関心・意欲・態度 | イ 生活を創意工夫する能力 | ウ 生活の技能 | エ 家庭生活についての知識・理解 |
|----------------|--|--|---|--|
| 題材のまとめりごとの評価規準 | <ul style="list-style-type: none"> 日常生活の食事に関心を持ち、調和のよい食事のとり方をしようとしている。 調理に関心を持ち、日常よく使用される食品を用いた簡単な調理をしようとしている。 | <ul style="list-style-type: none"> 食生活を見直し、調和のよい日常の食事について考えたり、自分なりに工夫したりしている。 日常よく使用される食品を用いた簡単な調理について考えたり、自分なりに工夫したりしている。 | <ul style="list-style-type: none"> 調和のよい日常の食事のとり方に関する基礎的な技能を身に付けている。 日常よく使用される食品を用いた簡単な調理に関する基礎的な技能を身に付けている。 | <ul style="list-style-type: none"> 調和のよい日常の食事のとり方について理解している。 日常よく使用される食品を用いた簡単な調理に関する基礎的な事項について理解している。 |
| 題材の評価規準 | <ul style="list-style-type: none"> 食事をするにより、体の成長や活動に必要なものがとれることや人間関係が豊かになることに気付き、食事をとろうとしている。 米飯やみそ汁作りに関心を持ち、おいしいごはんやみそ汁を作ろうとする。 | <ul style="list-style-type: none"> 調和のよい食事となるよう、食品の組み合わせなどを考えたり、自分なりに工夫したりしている。 自分の生活に基づいて、みそ汁の実を工夫したりしている。 | <ul style="list-style-type: none"> 調理に必要な材料の分量を計量したり、手順を考えて調理計画を立てたりすることができる。 米飯やみそ汁作りが適切にできる。 | <ul style="list-style-type: none"> 調理に必要な材料の分量が分かり、手順を考えた調理計画の立て方を理解している。 ごはんやみそ汁及びこれらにかかわる食品の特徴や調理方法について理解している。 |
| 単位時間における評価規準 | <p>米飯やみそ汁作りについて関心を持ち、おいしいものを作ろうとする。願いに沿ったみそ汁を作ろうとする。家でも実践しようとする意欲がもてる。</p> | <p>自分なりのみそ汁を工夫したりする。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・栄養面 ・手早さ、切りやすさ ・色（見た目） ・味（好み） ・実の取り合わせ ・季節（旬） ・値段（手に入れやすさ） ・家族の様子 <p>仲間の意見を参考に、自分なりのみそ汁を多くの視点から工夫したりする。</p> | <p>ごはんを適切に炊くことができる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・計量 ・水量 ・洗い方 ・給水 ・炊飯（火加減） <p>みそ汁を適切に作ることができる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・具の準備の仕方（切り方） ・だしの取り方 ・具を入れるタイミング ・みそを入れるタイミング | <p>ごはんの炊き方を理解している。</p> <p>みそ汁の作り方を理解している。</p> <p>食品の栄養的な特徴を理解している。</p> |

3 指導と評価の計画（全12時）

| 時 | ねらい | 学習活動 | 評価規準 | 評価方法 | 指導・援助 |
|--------|---|--|--|--|-------------------------------|
| 1 | 主食である米の栄養面を中心とした特徴と、計量、水量洗方、給水、炊飯（火加減）などの炊き方を知る。 | <p>米の洗方からごはんの炊き方について、家庭で取材してくる。</p> <p>主食のごはんについて話し合う。 ・主食の意味とごはん（米）の特徴を知る。</p> <p>ごはんの炊き方を知ろう。</p> <p>家庭での取材を参考に、ごはんの炊き方についてまとめる。 ・計量・水量 ・洗方・給水 ・炊飯（火加減）</p> <p>実習の方法の確認をする。</p> | <p><ア- > 米飯やみそ汁作りについて関心をもち、おいしいものを作ろうとする。</p> <p><エ- > ごはんの炊き方を理解している。</p> | <p>発言内容やプリントの記述内容から。（昔からごはんを使ったいろいろな料理が工夫されてきたことを発言したり、意欲的に米飯やみそ汁いる。等） プリントの記述内容から。（ごはんの炊き方が具体的に書かれている。）</p> | 説明図や動画等を準備し理解しやすいようにする。 |
| 2 3 | 計量、水量、洗方、給水、火加減に気を付けながらごはんを炊くことができる。 | <p>実習の準備をし、実習順序の確認をする。</p> <p>水加減や火加減に気を付けてごはんを炊こう。</p> <p>ごはんを炊く。 ・計量・水量 ・洗方・給水 ・炊飯（火加減）</p> <p>試食し、味を確かめ、正しく炊けていたか振り返る。</p> | <p><ウ- > ごはんを適切に炊くことができる。</p> | <p>実習中の姿。 （計量、水量、洗方、給水、火加減は適切か。）</p> <p>プリントの記述内容から。（水加減や火加減について振り返り、ごはんの炊き方について書いているか。）</p> | 調理の過程を掲示する。机間指導の中で適宜実習の援助を行う。 |
| 4 | 実の準備の仕方（切り方）、だしの取り方、実を入れるタイミング、みそを入れるタイミング等、みそ汁の作り方を知る。 | <p>みそ汁の作り方を家庭で取材してくる。</p> <p>みそ汁の種類やおいしさについて話し合う。</p> <p>みそ汁の作り方を知ろう。</p> <p>家庭での取材を参考に、みそ汁の作り方をまとめる。 ・実の準備の仕方（切り方） ・だしの取り方 ・実を入れるタイミング ・みそを入れるタイミング 実習の方法を確認する。</p> | <p><エ- > みそ汁の作り方を理解している。 （だしの取り方、実やみそを入れるタイミング等）</p> | <p>発言やプリントの記述内容から。 （だしの取り方、実やみそを入れるタイミング等について発言したり記述したりしている。）</p> | 実物や説明図などを準備し、理解しやすいようにする。 |

| | | | | | |
|-------------|--|---|---|--|---|
| 5 6 | <p>実の準備の仕方（切り方）、だしの取り方、実を入れるタイミング、みそを入れるタイミング等に気をつけながら、みそ汁を作ることができる。</p> | <p>実習の準備をし、実習順序の確認をする。</p> <p>みそ汁を作ってみよう。</p> <p>作りかたの確認にしたがって、みそ汁を作る。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・実の準備の仕方（切り方） ・だしの取り方 ・実を入れるタイミング ・みそを入れるタイミング <p>試食し、みそ汁の味や香りを確かめ、うまく作ることができたか確かめる。</p> | <p><ウ - > みそ汁を適切に作ることができる。</p> | <p>実習中の姿。 （だしの取り方、実やみそを入れるタイミングは適か。） プリントの記述内容から。（だしの取り方、実やみそを入れるタイミング等について具体的に書かれているか。）</p> | <p>一人一鍋の実習を基本にし、ペアで実習の様子を見あ合う。 机間巡視の中で適宜実習の援助を行う。</p> |
| 7 | <p>自分の生活に合わせたみそ汁を、栄養面、手早さ、切りやすさ、色、味、実の取り合わせ、好み、家族の様子などに由来する根拠をもって工夫できる。</p> | <p>家庭のみそ汁によく入っている具と、なぜよく入れてあるのかの理由、および、家族の具の好みや味への要望を取材してくる。</p> <p>家族の一員としてのみそ汁作りを課題とすることを確認する。</p> <p>わが家のみそ汁を考えよう。</p> <p>前時までの知識、自分自身や家族のことを考えて、自分だけのみそ汁を考える。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・具は2～3種類（栄養面、手早さ・切りやすさ、色（見た目）、味（好み）、実の取り合わせ、季節（旬）、値段（手に入れやすさ）、家族の様子などの視点から） <p>なぜそのように決めたのか、理由をまとめておく。</p> | <p><イ - > 自分なりのみそ汁を工夫したりしている。</p> | <p>発言内容、プリントの記述内容から（根拠をもって考えることができたか。）</p> | <p>作るみそ汁の目的（いつ、誰に対して）を明らかにする。 多様な面を考えて決めさせる。考えられない児童には、左記の考える視点をアドバイスすることで、考えがもてるように促す。</p> |
| 8 本 時 | <p>仲間の意見を参考に、考えたみそ汁を、栄養面、手早さ・切りやすさ、色（見た目）、味（好み）、実の取り合わせ、季節、値段（手に入れやすさ）、家族の様子という視点から、作るみそ汁を工夫できる。</p> | <p>前時に考えた内容を振り返る。</p> <p>仲間の意見を参考に、実習で作るみそ汁の具を決めよう。</p> <p>みそ汁となぜそうしたかを学び合う。</p> <ul style="list-style-type: none"> （栄養面、手早さ・切りやすさ、色（見た目）、味（好み）、実の取り合わせ、季節（旬）、値段（手に入れやすさ）、家族の様子などの視点から） | | <p>プリントの記述内容から。（注目できた視点がふえたか。）</p> | <p>事前に児童の工夫を把握し、学び合いを誘導する。（学び合いの視点を設定・提示する。） 具体的に考えられない児童に対しては、</p> |

| | | | | | |
|----------|--|---|--|--|---|
| | | <p>作るみそ汁を決定する。(理由もまとめる。)</p> <p>決定した意見を交流する。</p> | <p><イ - > 仲間の意見を参考に自分なりのみそ汁を多くの視点から工夫したいりしている。</p> | <p>り、あるいはある視点についてより考えが深まった内容が見られるか。)</p> | <p>栄養ごとに食品を示した表や、野菜の切り方の画像等を用意し、考えるための援助にする。</p> |
| 9 | <p>わが家のみそ汁の調理計画を立てることができる。</p> | <p>前時に決定したみそ汁の中身を確認する。</p> <p>わが家のみそ汁の作り方を確認しよう</p> <p>前回の実習を手がかりに、わが家のみそ汁の作り方を確認する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・実の切り方について、資料や画像集から選択する。 ・実を入れるタイミングについて個々に確認する。 <p>計画表を完成する。ペアの人と確認し合う。</p> | <p><エ - > みそ汁の作り方を理解している。</p> | <p>調理計画表の記述から(みそ汁の作り方が適切に記入されているか。)</p> | <p>実の切り方の例を示す資料を用意する 実を入れるタイミングとして、水から入れるものかどうか気付かせる。</p> |
| 10 11 | <p>計画に従って適切にみそ汁を作ることができる。</p> | <p>実習の準備をし、実習順序の確認をする。</p> <p>わが家のみそ汁を作ろう。</p> <p>みそ汁を作る。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・実の準備の仕方(切り方)・だしの取り方 ・実を入れるタイミング ・みそを入れるタイミング ・みその入れ方(味も) <p>試食し、味を確かめ、うまくなってきたか確かめる。</p> | <p><ウ - > みそ汁を適切に作ることができる</p> <p><ア - > 願いに沿ったみそ汁を作ろうとする。</p> | <p>実習中の姿から。(だしの取り方、実やみそを入れるタイミング等適切にできているか。) プリントの記述内容から。(みそ汁の作り方について振り返ることができているか。)</p> | <p>一人一鍋の実習を基本にし、ペアで実習の様子を見合う。机間指導の中で適宜実習の援助を行う。</p> |
| 12 | <p>実習の反省を通して、栄養について理解を深め、家庭でも適切に食事を整えようとする意欲をもつ。</p> | <p>前時の実習を振り返る。</p> <p>ごはんのみそ汁の実習を振り返り、食べることの大切さを知ろう。</p> <p>食品の体内での主な働きについて調べ、食事の大切さについて確認する。</p> <p>ごはんのみそ汁の調理の大切さを確認し、家でもやってみることを確認する。</p> | <p><エ - > 食品の栄養的な特徴を理解している。</p> <p><ア - > 家でも実践しようとする意識がもてる。</p> | <p>発言内容やプリントの記述内容から。(食品の栄養的な特徴について発言したり、記述したりしているか。)</p> <p>発言内容やプリントの記述内容から。(家庭実践を具体的にイメージしているか。)</p> | <p>実物や説明図など準備し理解しやすいようにする。</p> <p>家庭での実践を後日報告させる。</p> |

4 単位時間の授業展開例

(1) 本時のねらい

・ 仲間の意見を参考に考えたみそ汁を、栄養面、手早さ・切りやすさ、色（見た目）、味（好み）、実の取り合わせ、季節、値段（手に入れやすさ）、家族の様子という視点から、作るみそ汁を工夫することができる。

(2) 本時の位置

8 / 12時

(3) 展開案

| 過程 | 学習活動 | 評価について | 指導・援助 | | | | | |
|--|--|---|---|--|--|--------------------------------------|---|---|
| <p>つかむ</p> <p>/</p> <p>課題を解決する</p> <p>ふかめる</p> <p>/</p> <p>まとめる</p> | <p>・ 前時の感想から、みそ汁の実について、よく工夫して考えた意見や、実の取り合わせに困った意見等を交流する。</p> | <p>・ 左記の視点ごとに意見を交流する。より多くの視点から根拠をもって決定した意見を認めていく。</p> <p><イ - > 評価規準 仲間の意見を参考に自分なりのみそ汁を多くの視点から工夫したりしている。</p> <p>・ 評価方法 期間指導を行い、プリントの記入状況から判断する。 プリント記述から、前時の意見と比べて、さらに多くの視点から根拠をもって意見を工夫できたら、（あるいは相当な根拠を持って変更しないと決めたら。）創意工夫できた事ととらえる。</p> | <p>・ 意見をなかなかもてない児童の感想を取り上げるなどして、仲間からのアドバイスを受けやすくする。（意図的指名を含む。）</p> <p>・ はじめに取り上げた児童、仲間からのアドバイスも意見として出されるよう、意図的に意見を交流させる。（事前に全員の意見とその根拠を把握しておく。）</p> <p>・ 左記の視点の意味を紹介し、出される意見を位置付けていく。</p> <p>Bへ高めるための指導 ・ よく使われるみそ汁の実を提示し、それぞれの特徴を考えさせる。（教科書3ページを提示するなど）</p> <p>Aへ高めるための指導 ・ 左記のような考える視点を再確認し、考える手がかりをさらに多くもてるようにする。</p> <p>・ 導入時に紹介した児童を意図的に指名して、意見が持てるようになったことを価値付ける。</p> | | | | | |
| | <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <p>仲間の意見を参考に、実習でつくるみそ汁の実を工夫しよう</p> </div> <p>・ 意見の交流をする。</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding: 2px;"> <p>栄養面 「野菜を入れて、栄養バランスをとる。」「肉の代わりに、魚で栄養をとれるようにする。」等</p> </td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;"> <p>手早さ・切りやすさ 「ネギは簡単にきざむだけでいいから簡単だ。」等</p> </td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;"> <p>色 「ネギとあげだと、緑と黄で色があざやかだ。」等</p> </td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;"> <p>味（好み） 「さつまいもを入れると甘い感じになるからいい。」「アサリを入れたときの味がいい。」等</p> </td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;"> <p>実の取り合わせ 「とうふとわかめのみそ汁は、定番でいい。」等</p> </td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;"> <p>季節（旬） 「冬だから大根がいい。」「カブもいい。」等</p> </td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;"> <p>ねだん（手に入れやすさ） 「やすくできる。」「冷蔵庫の余り物で」等</p> </td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;"> <p>家族の様子 「お父さんは、が好きと言っている。」「おばあちゃんは柔らかいものがいい。」等</p> </td> </tr> </table> <p>・ 意見交流を参考に、再度自分の作るみそ汁に工夫を加える。</p> <p>・ 決定した意見を交流する。・ 本時のまとめをする。</p> | | | <p>栄養面 「野菜を入れて、栄養バランスをとる。」「肉の代わりに、魚で栄養をとれるようにする。」等</p> | <p>手早さ・切りやすさ 「ネギは簡単にきざむだけでいいから簡単だ。」等</p> | <p>色 「ネギとあげだと、緑と黄で色があざやかだ。」等</p> | <p>味（好み） 「さつまいもを入れると甘い感じになるからいい。」「アサリを入れたときの味がいい。」等</p> | <p>実の取り合わせ 「とうふとわかめのみそ汁は、定番でいい。」等</p> |
| <p>栄養面 「野菜を入れて、栄養バランスをとる。」「肉の代わりに、魚で栄養をとれるようにする。」等</p> | | | | | | | | |
| <p>手早さ・切りやすさ 「ネギは簡単にきざむだけでいいから簡単だ。」等</p> | | | | | | | | |
| <p>色 「ネギとあげだと、緑と黄で色があざやかだ。」等</p> | | | | | | | | |
| <p>味（好み） 「さつまいもを入れると甘い感じになるからいい。」「アサリを入れたときの味がいい。」等</p> | | | | | | | | |
| <p>実の取り合わせ 「とうふとわかめのみそ汁は、定番でいい。」等</p> | | | | | | | | |
| <p>季節（旬） 「冬だから大根がいい。」「カブもいい。」等</p> | | | | | | | | |
| <p>ねだん（手に入れやすさ） 「やすくできる。」「冷蔵庫の余り物で」等</p> | | | | | | | | |
| <p>家族の様子 「お父さんは、が好きと言っている。」「おばあちゃんは柔らかいものがいい。」等</p> | | | | | | | | |

5 評価の実際と個に応じた指導事例

(1) 本時重点的に取り上げた評価規準

<イ - >

仲間の意見を参考に自分なりのみそ汁を多くの視点から工夫したりしている。

(2) 評価の実際

【評価方法】

自分なりのみそ汁の「工夫」の中身を、実を選択する際の根拠から把握するようにし、栄養面、手早さ・切りやすさ、色(見た目)、味(好み)、実の取り合わせ、季節(旬)、値段(手に入れやすさ)、家族の様子(8つの視点から分析してつかむこととした。創意工夫の力をつけるためには、まず根拠をもって自分の意見を持ち、工夫や発想を学び合い、学び合いをもとに自分の意見を吟味修正するという過程を位置付けることが必要と考えた。この指導過程を経て、より多くの視点を根拠にして考えをもてた場合や、一つの視点についてより深い根拠をもとにして考えをもてた場合、「工夫できた」ととらえることとした。

本実践においては、前時(第7時)における、児童の具の選択の根拠の記述から、まず児童一人一人の見方、考え方を8つの視点から把握した。(資料1参照)そして本時では、児童が選択した根拠、すなわち、自分の工夫の中身を学び合い、さらに吟味修正をして具を最終決定した。その際の根拠の記述内容を、8つの視点から把握し(資料2参照)、その伸びや深まりをとらえることとした。

【判断した児童の状況例】

・「おおむね満足できる」状況と判断した例

16番、26番の児童は、前時に実の選択を行った際の根拠として、どちらも、8つの視点のうち、「味(好み)」を根拠にあげることしかできなかったが、本時の指導を経て、16番の児童は、「栄養面」、「味(好み)」、および、8つの視点以外の、「家庭での習慣」を根拠にあげることができた。また26番の児童は、「手早くできるもの」、「味(好み)」、「家族の様子」、「味わった経験」についてあげることができた。これにより、工夫が広がったととらえられ、「おおむね満足できる」状況と判断した。(資料1、資料2参照)

プリントの記述から

16番の児童の工夫の伸び

前時の終わり 「とにかく、うまいものにする。」

(味(好み)へのこだわり: 1項目)

本時の終わり 「栄養バランスがよく、おいしいと感じる物で、いつも家で食べている味にしたい。」

(味(好み), 栄養面, 習慣へのこだわり: 3項目)

26番の児童の工夫の変化

前時の終わり 「かなりおいしいみそ汁にする。」

(味(好み)へのこだわり: 1項目)

本時の終わり 「お父さんのために、柔らかいとうふやわかめにする。つくるのもはやい。ネギを煮ると甘みがでる。家で食べたことがある。」

(手早さ, 味(好み), 家族の様子, 経験へのこだわり: 4項目)

・「十分満足できる」状況と判断した例

19番、21番の児童は、本時の指導を経て、具の選択の根拠として、8つの視点のほぼ全部についてあげることができた。また、出席番号、11, 24, 31の児童は、「家族の様子」について、家族に対する思いがよく反映された根拠をあげることができ、さらに他の視点についても思考を広められた。よって、工夫が深まり、かつ広がったととらえ、十分満足できる状況と判断した。(資料1, 資料2参照)

プリントの記述から

19番の児童の工夫の伸び

前時の終わり 「ちゃんと、味と栄養があるみそ汁にする。みそはいつもの味にする。」

(栄養面, 味(好み), 習慣へのこだわり: 3項目)

本時の終わり 「栄養バランスがよくて、ネギで見た目をよくして、味もおいしくする。さといもは皮の手間がかかるけど、すぐ手に入るし、旬の物だし、バランスがいいので。家族が喜ぶよう、いつもの味のみそ汁にする。」

(栄養面, 手早さ, 色, 味(好み), 実の取り合わせ, 季節, 値段, 習慣へのこだわり: 8項目)

2 1 番の児童の工夫の変化

前時の終わり 「家族の人の好みと、栄養がととのっているから。」

(栄養面、家族の様子へのこだわり：2項目)

本時の終わり 「味が良くて、栄養のバランスがとれ、手早くできて、家族みんなが一つは好きな物が入っているから。にんじんがきれいにみえて、実の取り合わせもいいから。毎日のんでいるのに近いし、家にあるのが多いから。」

(栄養面、手早さ、色、味(好み)、実の取り合わせ、季節、値段、習慣へのこだわり：8項目)

1 1 番の児童の記述

前時の終わり 「・・・お母さんの味になるようにする・・・」

本時の終わり 「・・・お母さんの味と同じくらいおいしくする。・・・おじいさんのことを考えて、やわらかいものにする。からくないようにする・・・」

(家族の様子へのこだわりの深まり)

2 4 番の児童の記述

前時の終わり 「・・・家族の人が、おいしいと言ってくれる・・・」

本時の終わり 「(家族の好みの具と、苦手な具をもう一度集計表にして)全員が好きなのがとうふとねぎ、さといもは、お父さんが少し苦手だけど、すこしがまんしてもらって入れさせてもらう・・・」

(家族の様子へのこだわりの深まり)

3 1 番の児童の記述

前時の終わり 「(家族の様子に関する記述なし)」

本時の終わり 「弟がだいこんが好きだし、おじいちゃんが畑で作ったものなので、きっとおじいちゃんがよろこんだくれると思うし、お母さんも食べられると思うからです。」

(家族の様子へのこだわりの深まり)

(3) 個に応じた指導の実際

・「努力を要する」状況から「おおむね満足できる」状況へ高めるための指導の実際

本時の学び合いの場面において、前時の児童の意見の分析から、学び合いの場面にあわせて、意図的に指名する児童を決めておき、授業の流れの中で適切な場面で紹介した。具体的には、

- ・ 2 3 番の児童の、3つの色のバランスをとるようにするという工夫
- ・ 1 2 番の児童の、とうふやわかめにして、できる限り手間のかからない具にするという工夫
- ・ 1 3 番の児童の、緑の物をいれると鮮やかにみえるという工夫
- ・ 1 4 番の児童の、家で作った物で今が旬の白菜やネギを使うという工夫
- ・ 1 番の児童の、野菜嫌いな弟でも食べられるよう、ネギを小さく切って入れてあげるという、家族を想定した工夫(いずれも資料1参照)

といった意見を、学び合いの中で意図的にとりあげた。これにより、より多くの視点に児童の意識が向くようにした。

一方、1 6 番の児童は、主に、自分自身の「味(好み)」へのこだわりが見られたが、その他の視点についての工夫の広がりが見られなかった。その原因として、みそ汁に入れる実を具体的にイメージができないことが考えられた。そこで、机間指導、個別指導の際に、3つの栄養素の分類ごとに食品の写真が掲載されている資料(教科書3ページなど)を提示したり、以前取材した家族の好みの調査結果を振り返らせたり、野菜の切り方を示す動画を提示したりするなどして、より具体的なイメージをもたせることにした。特に食品の栄養的特徴については、明確に比較がしやすく、児童の工夫を引き出しやすい視点となり得た。

・「おおむね満足できる」状況から「十分満足できる」状況へ高めるための指導の実際

上記のような意図的な学び合いによって、より多くの視点に児童の意識が向くようにした。一方、先述の、1 9、2 1 番の児童が、「十分満足できる状況になった要因として、机間指導、個別指導の際に、「これは栄養にこだわっているね」「家族のことは考えないの?」という声かけが大変有効であったことが考えられた。さらに、プリントにも8つの視点を明記し、印を記入しながら指導することで、児童自身も、工夫の広がりを、把握しやすかったことが考えらる。(資料3参照)

家庭科学学習プリント

みそ汁づくり

名前()

わが家のみそ汁：最終決定しよう

意見交流で参考になったことをメモしよう

| | |
|---------|------------|
| 栄養面 | 味(好み) |
| 手早さ | 実の取り合わせ |
| 切りやすさ | 季節(旬) |
| 色(見ため) | ねだん手に入れやすさ |
| 家族の様子から | その他 |

| 最終決定したもの | | |
|------------------------------------|-------|---------------------|
| | 決めたもの | これに変えた理由または変えなかった理由 |
| だし | | |
| みそ | | |
| 実 2つ か 3つ | | |
| めざすのは、どんなみそ汁ですか？(こういうみそ汁にしたいという願い) | | |

先生より

| | | | | | | |
|-------|--|---------|--|----------------|--|-----|
| 栄養面 | | 色(みため) | | 季節(旬) | | その他 |
| 手早さ | | 味(好み) | | ねだん 手に入れやすさ | | |
| 切りやすさ | | 実の取り合わせ | | 家族の様子 | | |