

令和元年度

第53回群馬県小学校家庭科教育研究発表大会

# 公開授業指導案



令和元年10月24日（木）

吉岡町立明治小学校

# 家庭科学習指導案（5年3組）

令和元年10月24日（木） 13：50 ～ 14：45

（家庭科室）

指導者 T1 野村 聡太

T2 福田 敬子(栄養士)

## 授業改善の視点

各自が家庭の実態に合わせて、オリジナルのみそ汁とそのキャッチコピーを考え、栄養士のアドバイスを受けたことは、条件に応じた実の選び方を学ぶ上で有効であったか。

1 題材名 食べて元気に （開隆堂 p. 42～p. 49）

## 2 題材の考察

### （1）題材観

#### 題材観

本題材は、小学校学習指導要領に次のように位置付けられている。

### B 衣食住の生活 「食生活」

#### （1）食事の役割

- ア 食事の役割が分かり、日常の食事の大切さと食事の仕方について理解すること。
- イ 楽しく食べるために日常の食事の仕方を考え、工夫すること。

#### （2）調理の基礎

- ア 次のような知識及び技能を身に付けること。
  - （オ） 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、適切に使用できること。
  - 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

- ア 次のような知識を身に付けること。
  - （ア） 体に必要な栄養素の種類と主な働きについて理解すること。

毎日の家庭生活の中で、食事をすることは重要な活動である。生命維持、及び成長期の児童にとって、全ての生活の根底を支えている行為である。しかし、食事の意味を考え食生活を大切にしている児童は少ない。学校給食では、なかなか残菜がゼロにならない。帰宅後は習い事のスケジュールが過密で、夕食は移動車の中で済ますといった話も耳にする。また、お腹がすけばコンビニやスーパーで手軽に好きな食べ物が手に入るといった現状がある。

そこで、本題材では、食事の意義や栄養という観点を与え、食事について考えさせる。日常何気なくとっている食事を改めて見つめ直し、食事の役割、食品、栄養、調理などの基礎的事項を学習することにより、新しい視点から食生活を見直し、自分の生活をよりよく工夫していこうとする実践力を育てることができると考える。さらに、我が国の伝統的な食事の基本であるご飯とみそ汁について、そのよさに気付くバリエーションの豊かさを活かして、栄養的に調和の取れた食事にしていこうとする態度を養うことができると考える。

## (2) 系統及び関連

1学期に「はじめてみよう クッキング」の学習で、簡単な調理を学習した。調理用具や食品の安全な取り扱い方を学び、ゆで野菜やゆで卵の調理実習をした。2回目の調理となる本題材は、食品の栄養的な特徴や食品の組み合わせについて関心を持ち、伝統食であるご飯とみそ汁の実習に取り組む。さらに、第6学年の「くふうしよう おいしい食事」において、栄養のバランスを中心に、1食分の献立を考えたり、身近な食品を使った簡単なおかずを作ったりすることを通して、主食、汁物、おかずの1食分の食事を作れるようになることにつながっている。

## (3) 児童の実態 (男子17名、女子14名 計31名)

本題材に関するアンケートを実施した。その結果を踏まえて児童の実態を分析したい。

### 【家庭生活への関心・意欲・態度】

児童は5年で始まった家庭科の学習を大変楽しみにしている。家庭科と言えば「調理」と第一に調理実習を挙げ、楽しみにしている児童が多い。1学期のゆでる実習後はさらに関心が高くなり、9割以上の児童が次の実習を心待ちにしている。また「1学期に行ったゆでる実習を学習した後、家でも実際にやってみましたか。」という質問では「作った」と答えた児童は70%もおり、家庭生活において非常に関心が高いことが分かった。朝食はほぼ全員食べてきているが、本題材で扱う和食については、毎朝ご飯と答えた児童は61%であった。みそ汁については、ほとんど飲まない児童が3割弱おり、和食が食生活の中心ではない家庭もあることが分かった。

### 【生活を創意工夫する能力】

料理について、料理ができると親がいないときに一人でも困らない、将来役立つ、大人になっても困らないなど、生活の自立につなげて考えている児童が6割以上いることが分かった。他に現在の自分にプラスなこととして、お腹がすいたときに自分で作れる・親の手伝いができる・家の人に作ることができる・お弁当などを買わずに自分で作れるなどを挙げている。また調理することが楽しい・褒めてもらうと嬉しい・家族が喜んでくれるなどの理由が、意欲を引き出す原動力になっていることが分かった。

### 【生活の技能】

家庭でみそ汁を作ったことがある児童は29%、親の手伝いや立ち会いのもとを合わせると67%と多くの児童が経験している。しかし、全く経験のない児童も3割弱おり、作り方やおいしく作るコツなどについては、今まで関心をもたずに生活していた児童がほとんどであった。ご飯に関しても、ご飯を炊いたことがある児童が58%、またご飯をおいしく食べるコツには質問に対して、運動してから食べる・よく噛んで食べる・間食をとりすぎないなどの回答が上がった。

### 【家庭生活についての知識・理解】

食事についての問いに対しては、栄養、元気、健康といった言葉を使って必要性を説いた児童が多かった。食事が生活にとって欠かせないものであることは、家庭やメディアなどで見聞きした様々な情報から一般的な事柄として捉えていることが分かる。だが、具体的に栄養素を知っている児童は大変少なく、また言葉として聞いたことがあるという程度の児童も2割にとどまり、自分の健康と直接関わる知識として捉えている児童はほとんどいなかった。3つの食品群に関しては、給食の献立表の表記から、8割の児童が、赤・黄・緑の三色を挙げたが、それが何を表しているのか、理解している児童は31人中4人と大変少なかった。

### 3 指導目標

ご飯とみそ汁の調理を通して、日常の食事に使われている食品に関心をもち、食事の役割や五大栄養素の種類と働きやご飯とみそ汁の調理の仕方について理解し適切に調理できるようにするとともに、栄養バランスのよい食事について考え、工夫する。

### 4 評価規準（おおむね満足できる状況）

家庭生活への 関心・意欲・態度	生活を 創意工夫する能力	生活の技能	家庭生活についての 知識・理解
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 日常とっている食事に関心をもち、食事の役割を考えて、食事を大切にしようとしている。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 栄養を考えた食事について自分の課題を見付け、その解決を目指して考えたり、自分なりに工夫したりしている。</li> <li>・ おいしいご飯の炊き方やみそ汁の作り方について考えたり、自分なりに工夫したりしている。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ ご飯とみそ汁の調理ができる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 五大栄養素の種類と働きについて理解し、栄養を考えて食事をとることの大切さについて理解している。</li> <li>・ ご飯やみそ汁の調理の仕方について理解している。</li> </ul>

### 5 指導方針及び指導上の留意点

#### 【つかむ過程】

- ・ 第1時では、学校生活での共通体験である「給食」を取り上げて、写真や献立表、食品カードなど、具体的な資料を用意し、「食事」について考える手がかりとする。
- ・ 食品調べに当たっては、前週7日間分の給食写真を掲示することによって、自分の体内に入れた食品をより具体的に意識して考えられるようにする。
- ・ 野菜嫌いや少食などの自分の食べ方の傾向は、これまでの食生活から十分に自己認識しており、それに対して劣等感をもっている児童も少なくないと考え。そこで自分の食べ方の特徴を明らかにするとき、他児童の傾向やクラス全体の傾向を捉えることにより、善悪という判断基準ではなく、新しく得た知識と照らし合わせて、客観的に自己を見つめ直すことができるようにする。
- ・ 各家庭の食事については個人差があるので、プライバシーに配慮する。

#### 【追究する過程】

- ・ 日本の伝統食であるご飯とみそ汁の学習に当たっては、調理前の食品の米とみそについて、栄養素のグラフや体験した米作りなどをもとに、食品としてのよさを捉えられるようにする。さらに、ご飯とみそ汁におかずを加えることで、栄養のバランスがよい食事になることを押さえる。
- ・ ご飯を炊くとき、大半の家庭で炊飯器を使っていると思われる。そこで、実習前にデジタル画像を活用し、米がご飯に変化していく過程を視聴することにより、吸水、火加減、加熱時間、蒸らす等のポ

イントを理解しやすいようにする。

- ・みそ汁については、顆粒だしを使っている家庭も多いと思われる。授業では、だしに使われている煮干しや昆布、鰹節などを実際に手に取って観察したり、だし入りとそうでないみそ汁を飲み比べたりすることによって、香りや味の違いを実感できるようにする。
- ・授業で行う調理実習では、児童の家庭環境や実態を考慮し、教科書に作り方の例として取り上げている食品を学校で用意し、調理させる。家庭でのチャレンジ実習では、学んだことを生かして栄養を意識させ、「持久走大会前のスタミナみそ汁」や「風邪をひかないビタミンたっぷりみそ汁」など、目的意識をもって計画を立てた実践ができるようにする。
- ・みそ汁の実を考える際、自分たちが毎日食べている給食の献立を、さまざまな面を考慮して作っている栄養士から指導・助言をもらうことによって、説得力のあるアドバイスにより意欲的にみそ汁を考案できるようにする。

**【実践に生かす・まとめる過程】**

- ・実際に家庭で作るみそ汁を考える際、実について家族にインタビューしてきたワークシートを活用することで、みそ汁を食す対象がはっきりとしてより身近な課題として計画を立てたり、実の組み合わせを発想したりしやすいようにする。
- ・食事の大切さについて考える際は、給食の時間に栄養士によって行われる、食育指導で学んだことも想起させることで、マナーの大切さにも気付けるようにする。
- ・今回の活動が次の実践につながるように、成果と課題を整理しながら実践内容を共有していく。また、改善策も考える。

6 指導・評価計画（全11時間予定、本時は7時間目）

過程	時間	☆本時のねらい・主な学習活動	指導上の留意点	評価項目〈評価方法〉
つかむ	1	☆「食べること」について考え、日常の食事の大切さについて考える。 ・「食べる」ことを中心に、ウェビングに表してなぜ食べるのか考える。 ・給食の献立をもとに、料理と食品の関係に気付き、使われている食品とその数を確かめる。 ・自分の食べ方の特徴を知る。	・給食の献立表を活用し、多くの食品が使われていることに気付けるようにする。 ・食べることは、命を支えていること、成長するために重要な活動であることを捉えさせる。	<b>関心・意欲・態度</b> 毎日食べている食事に関心を持ち、栄養を考えた食事のとり方をしようとしている。 〈観察・ワークシート〉 <b>【B(1)ア】</b>
	2	☆食品に含まれる五大栄養素とその体内での働きが分かる。 ・「栄養」という言葉の意味とその働き(体内のしくみ)を知る。 ・五大栄養素の種類と体内での働きについて知る。	・五大栄養素の名称や働きは、カードにして掲示し、視覚的に捉えさせる。 ・給食の献立表を参考に、それぞれの栄養素を含む食品を給食で食べている食品から挙げて、具体的に実感できるようにする。	<b>知識・理解</b> 五大栄養素の種類と働きについて理解している。 〈発言・ワークシート〉 <b>【B(3)ア(ア)(イ)】</b>

	3	<p>☆食品に含まれている主な栄養素の体内での働きにより、食品は3つのグループに分けができることが分かる。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・給食を例に挙げ、3つのグループにはどんな食品が含まれているかを調べる。</li> <li>・3つに分けられた食品をグループごとに見たときに、どの食品群かを考える。</li> <li>・各グループの体内での働きを知る。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食の献立表や教科書110ページの「栄養素のはたらきによる食品の分類表」を参考にすることで、食品は体内での主な働きによって3つのグループに分けられることを理解できるようにする。</li> </ul>	<p><b>知識・理解</b></p> <p>栄養素の体内での主な働きにより、食品を3つのグループに分ける分け方を理解している。</p> <p>〈ワークシート・観察〉</p> <p><b>【B(1)ア・B(3)ア(イ)】</b></p>
	4	<p>☆体が元気になる食べ方について、3つのグループの組み合わせや栄養のバランスといった視点で考え、自分の食べ方について考える。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・給食の献立から、どのように食品を組み合わせたら体によい食事になるかを考える。</li> <li>・自分の食べ方を見直す。</li> <li>・マイスタイル、5－3スタイルを探る。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・専門職の栄養士が作成している給食の献立から、どのような食品の組み合わせが適切かを考えることによって、3つのグループの食品を偏りなく食べることの重要性を実感できるようにする。</li> </ul>	<p><b>関心・意欲・態度</b></p> <p>食品の栄養的特徴や食品の組み合わせに関心をもっている。</p> <p>〈ワークシート〉</p> <p><b>【B(3)ア(ア)】</b></p> <p><b>創意工夫する能力</b></p> <p>自分の食生活の課題を見つけ、その解決を目指して考えたり自分なりに工夫したりしている。</p> <p>〈ワークシート・観察〉</p> <p><b>【B(3)イ】</b></p>
追究する	5	<p>☆日本の伝統的な日常食であるご飯とみそ汁に関心を持ち、そのもとになる米やみその特徴が分かる。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・米とご飯の違いを知る。</li> <li>・みそ汁の作り方が分かる。</li> <li>・みそ汁の実の種類について知る。</li> <li>・「炊く」調理による米の変化に着目して、おいしいご飯の炊き方が分かる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ご飯とみそ汁は日本の伝統食であることや和食のスタイル(ご飯・みそ汁・おかず)について伝える。</li> <li>・米とみその栄養素について確認する。</li> <li>・米からご飯になる様子を理解することを通して、米とご飯の違いを知る。</li> </ul>	<p><b>知識・理解</b></p> <p>米やみその特徴が分かる。</p> <p>〈ワークシート・観察〉</p> <p>ご飯とみそ汁の調理の仕方について理解している。</p> <p>〈ワークシート・観察〉</p> <p><b>【B(2)ア(オ)】</b></p>
	6	<p>☆だしや実の組み合わせの重要性について考える。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・おいしいみそ汁にはだし汁が重要であることを知る。</li> <li>・実の組み合わせや切り方を確認する。</li> <li>・グループでだしと実を選び、みそ汁を考えてみる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・だしの取り方には色々な種類があることを食品カードで具体的に示し、確認する。</li> <li>・実となる具材の切り方、それらの煮る順序、みそを入れるタイミングなどのポイントを確認する。</li> </ul>	<p><b>知識・理解</b></p> <p>みそ汁にだしを使うことで風味が増すことを理解している。</p> <p>〈ワークシート・観察〉</p> <p><b>【B(2)ア(ウ)(オ)】</b></p>

	7 本時	<p>☆栄養士のアドバイスを生かして個人でわが家のオリジナルみそ汁を考える。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・宿題として、各家庭で聞いてきたみそ汁の実の選び方を参考に考える。</li> <li>・グループで自分が考えたみそ汁を一人ずつ発表する。聞き手の児童は、考案されたみそ汁のよいところや感想を付箋に書いて、渡す。</li> <li>・栄養士によくできていた児童のみそ汁に「ここがナイス!!」の賞賛・助言をもらう。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養士にT2として授業に参加してもらうことで、児童の学習意欲が高まるようにする。</li> <li>・事前に行ったアンケート結果から、本学級内のみそ汁の実ランキングと旬の野菜を掲示し、選ぶ際の一助とする。</li> </ul>	<p><b>創意工夫する能力</b></p> <p>自分の家庭の実態を踏まえた上で、栄養のバランスが取れたみそ汁の実を考えている。</p> <p>〈発表・ワークシート〉</p> <p><b>【B(3)ア(イ)】</b></p>
実生活に生かす・まとめる	8	<p>☆ご飯とみそ汁が同時に出来上がるように実習計画を立てる。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ご飯の炊き方・みそ汁の作り方を確認する。</li> <li>・同時に出来上がるための手順や工夫を考える。</li> <li>・実習計画を立てる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・実習がスムーズに進むように、材料・分量・手順・分担をグループで話し合っておく。</li> <li>・米の給水時間、だしをとるための時間などを十分に考えて、実習計画を立てられるようにする。</li> </ul>	<p><b>創意工夫する能力</b></p> <p>おいしいご飯及びみそ汁の調理の仕方について考えたり、自分なりに工夫したりしている。</p> <p>〈ワークシート・発言〉</p> <p><b>【B(2)ア(ア)・イ】</b></p>
	9 ・ 10	<p>☆立てた実習計画をもとに、ご飯とみそ汁の調理実習をする。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・安全面や衛生面に注意し、手順に従って調理を行う。</li> <li>・担当者は加熱による米の変化を記録する。</li> <li>・調理したご飯とみそ汁の出来栄を、自分たちで確かめながら試食する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・1学期の実習を想起しやすいように、衛生面や調理器具の扱い、切り方などのポイントをカードで掲示し、実習中に随時確認できるようにする。</li> <li>・実習の過程が確認できるように、調理の手順をカードに分けて、黒板に提示しておく。</li> <li>・加熱による米の変化に気付けるよう、ガラス鍋を使用し、観察・記録させる。</li> </ul>	<p><b>関心・意欲・態度</b></p> <p>ご飯やみそ汁に関心を持ち調理しようとしている。</p> <p><b>【B(2)ア(オ)】</b></p> <p><b>技能</b></p> <p>衛生面・安全面に気を付けながら、手順に沿ってご飯とみそ汁の調理ができる。</p> <p>〈ワークシート・観察〉</p> <p><b>【B(2)ア(イ)～(オ)】</b></p>
	11	<p><b>【冬休み後】</b></p> <p>☆家庭での実践を報告して、今後の食生活について考える。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・家庭での実践を報告し合っ、成果と課題を共有する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・今回の活動が次の実践につながるようにするために、成果と課題を整理しながら実践内容を共有していく。また、改善策も考</li> </ul>	<p><b>関心・意欲・態度</b></p> <p>作る相手や目的に合ったよりおいしいご飯やみそ汁作りを目指して改善策を積極的に考えている。</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>・今後よりよい食生活を営むために自分でできることを考える。</li> </ul>	える。 <ul style="list-style-type: none"> <li>・家庭で実践していく意識を持てるようにするために、学習終了後も家族のご飯やみそ汁を作ってみるように促す。</li> </ul>	〈発表・ワークシート〉 <b>【B(2)イ】</b>
--	---	---	-------------------------------

## 7 本時の学習

### (1) ねらい

自分の家庭の実態からどのようなみそ汁を作るとよいか考えてキャッチコピーに表し、それに合ったみそ汁の実を考える。

### (2) 準備

教師：個人用ワークシート、付箋、シール、和食の師範カード、実物投影機、スクリーン

5年3組のみそ汁の実ランキング表

児童：教科書、みそ汁の実の選び方のプリント

## 3 本時の展開

学習活動	時間	支援及び指導上の留意点・評価	
		○T1 (担任)	◇T2 (栄養士)
1 本時の学習課題をつかむ。 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;">             ○○家オリジナルのみそ汁の実を考えよう。           </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>・スペシャルゲストとして栄養士さんにアドバイスしてもらえることを知る。</li> </ul>	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>○本時は、前時までに学習した栄養の知識をもとに、実を工夫しオリジナルのみそ汁を考えることを知らせる。実習後の「ハウスキッキング Part 2」で、家でみそ汁を作ることを知らせ、学習の見通しをもたせる。</li> <li>○また、本日のスペシャルゲストの栄養士を紹介する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◇栄養士の役割を含め、簡単な自己紹介をする。</li> </ul>



<p>2 各自でみそ汁の実を考える。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・活動内容の説明を聞く。</li> </ul> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <p>&lt;みそ汁の条件&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・自分の家族に合ったキャッチコピーを考える</li> <li>・そのキャッチコピーをもとに実を選ぶ</li> <li>・栄養のバランスを考える</li> <li>・実の種類は3～5つ</li> </ul> </div> <p>・例として、教師の考えた「みそ汁のキャッチコピーと実の選び方」を聞く。</p> <p>・各自で、「キャッチコピー」とそれに沿った「みそ汁の実」、「それらに決めた理由」を考える。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p><b>児童が意識するであろうポイント</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養バランス</li> <li>・好み</li> <li>・旬</li> <li>・地産地消 など</li> </ul> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p><b>予想される児童の反応</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・「ぼくお父さんは、毎日仕事で忙しいから、体調を崩さないか心配だ。だから、ビタミン多めのみそ汁にしよう。」</li> <li>・「お母さんの好きな豆腐を選ぼう。他に何を組み合わせたらいいかな？」</li> <li>・「何の実を選んだらいいのかわからない。『ランキング』を見てみよう。」</li> <li>・「旬の物も取り入れてみたいなあ。」 など</li> </ul> </div>	<p>20</p>	<p>○始めにみそ汁に込める家族への思いをキャッチコピーとして考える。次にそれをもとに栄養のバランスという本題材で学んだ視点で実を選んでいくという手順を伝える。教科書110ページの「栄養素のはたらきによる食品の分類」の活用を促す。</p> <p>○教師が例を示し、児童が考える際の参考にさせる。</p> <p>○事前に家庭で聞いてきた「みそ汁の実の選び方」を参考にしてよいことを伝える。</p> <p>○事前に行ったアンケート結果より、本学級内の「みそ汁の実ランキング」と「旬の野菜」を提示することによって、実を選ぶ際の一助とする。</p> <p>○思いつかない児童への声かけやアドバイスを行う。</p>	<p>◇机間支援をして、栄養バランスのよいみそ汁になっているか、どうすれば栄養バランスがよくなるのか、児童にヒントを与える。</p> <p>◇前時までに学習した「五大栄養素と3つの食品グループとその働き」について想起させる。</p> <p>◇思いつかない児童への声かけやアドバイスを行う。</p>
		<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p><b>生活を創意工夫する力</b></p> <p>自分の家族への思いと栄養面を踏まえた上で、ご飯とおかずとのバランスが取れたみそ汁の実を工夫して考えている。</p> <p style="text-align: right;">〈発表・ワークシート〉【B(3)ア</p> </div>	

<p>3 グループで、各自が考えたキャッチコピーとみそ汁の実を発表する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>話し手は、聞き手に伝わるように、ワークシートを班のメンバーに見やすく提示する。</li> <li>聞き手は、説明を聞きながら、よさや工夫を付箋にメモしながら聞く。発表後に話し手に付箋を渡す。</li> </ul> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>聞く視点</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>キャッチコピーにあっているか</li> <li>栄養バランスはどうか</li> </ul> </div> <p>4 栄養士がアドバイスをを行う。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>掲示発表を行い、キャッチコピーに沿ったみそ汁の実の選び方ができているかどうか栄養士の話聞く。</li> </ul> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>予想されるキャッチコピーと実</p> <p>『風邪知らずのビタミン満点みそ汁』</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ねぎ ・大根 ・にんじん</li> <li>・わかめ</li> </ul> <p>【理由】家族が元気でいられるように、風邪予防になる野菜を多く入れました。無機質には、体の調子を整えるはたらきもあると学習したので、わかめも入れました。</p> </div>	<p>20</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○司会を決め、スムーズに話し合いが進むように一人の発表が2分程度になるように促す。</li> <li>○机間支援をしながら、各班の発表を把握する。個々の考案したみそ汁の中から、いくつかを取り上げ、実の選び方のよさを「ここがナイス!!」で紹介するみそ汁を栄養士と一緒に選び出す。</li> </ul> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>ここがナイス!!のポイント</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・キャッチコピー</li> <li>・栄養バランス</li> <li>・色どり</li> <li>・旬</li> </ul> </div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◇万遍なく各グループに助言できるよう、チェックしながら、机間支援を行う。</li> <li>◇特徴のある何人かのみそ汁を紹介し、実の選び方のよさなどを説明する。</li> <li>◇おかげの内容を工夫することで、さらに食事全体としての栄養バランスをよくできることを伝える。食べたもので自分の体ができていることや日常の食事の大切さに改めて気付かせるような言葉かけをする。</li> </ul>
<p>5 本時の学習について振り返る。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>本時のまとめを行い、実の組み合わせについて分かったこと・学んだことをワークシートに記入し、発表する。</li> </ul>	<p>5分</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○児童が調理実践を意欲的に楽しんでできるように、実を工夫することで、みそ汁はバリエーションが増えることを押さえる。</li> </ul>	

# 家庭科学習指導案（6年1組）

令和元年10月24日（木）13:50～14:35 （6年1組教室）

指導者 T1 篠原 愛莉

T2 森田あずさ（栄養士）

## 授業改善の視点

食のプロである栄養士からアドバイスをもらい献立の練り直しをすることは、「じゃがいも料理を含むよりバランスのよい1食分の献立」を考えることに有効であったか。

1 題材名 くふうしよう おいしい食事（開隆堂 p.96～p.103）

## 2 題材の考察

### （1）題材観

本題材は、小学校学習指導要領に次のように位置付けられている。

### B 衣食住の生活 「食生活」

#### （3）栄養を考えた食事

ア 次のような知識を身に付けること。

（ウ） 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こと。

イ 1食分の献立について栄養のバランスを考え、工夫すること。

児童は5年時から、野菜を中心とした調理実習、また、日本の伝統的な食事「和食」の基本であるご飯とみそ汁の調理実習を経験している。その中で、「調理の基礎」について一通りの内容を学び、実践する力を身に付けてきた。さらに、「体に必要な栄養素の種類と働き」や「食品の栄養的な特徴と組合せ」を知り、3つのグループの食品を組み合わせた食事が大切であることなど、食事の知識についても学習してきた。

本題材は、このような学習経験を踏まえ、食分野における児童の学習の総まとめとなる活動と考えることができる。児童には、新たな技能を身に付けるのではなく、これまでにできるようになった料理を工夫して組み合わせることで、いろいろなおかずのバリエーションをつくる基本になることに気付かせる。また、実習の場面で一人調理を体験することにより、つくることができる自信をもたせて、家庭実践につなげることができる。

このように、本題材は、児童が日常とっている食事に関心を持ち、食事の役割を考えて、食事を大切にしようとする態度を培い、自立の基礎となる力を身に付けることができると考える。

### （2）系統及び関連

児童は5学年の「はじめてみよう クッキング」で、調理の学習をスタートした。調理用具や食品などの基本的な扱い方や手順を学び、安全で衛生的な調理実習の仕方を学習した。ここでは、卵や青菜のゆで方を学び、ゆで野菜サラダの実習を経験してきた。また、「食べて元気に」の学習では、なぜ食べるのか、毎日食べている食事に関心を持ち、主な栄養素の3つの働きや五大栄養素の働きを学んできた。そして、ご飯とみそ汁の調理実習を通して、伝統的な和食について実践する力を身に付けた。

6 学年では、「いためてつくろう 朝食のおかず」の学習で、フライパンを使っていためる調理を経験した。調理器具の使い方、材料の洗い方や切り方、いためる時間や火力の違いなど、日常でよく使われる基本的な調理方法を学んだ。

本題材では、これまでの学習を受けてさらに発展した知識・技能を身に付けることになる。知識においては、5 学年で学んだ五大栄養素の種類と働きの知識を生かし、栄養バランスのよい1 食分の献立を考えられるようになることが目標となる。また、技能においては、すでに習得したゆでる調理、いためる調理を自分の判断で選択し、実践する力が求められる。中学校では、発達段階に合った栄養バランスや地域の食文化の学習に繋げていく。

### (3) 児童の実態 (男子17名、女子13名 計30名)

#### 【家庭生活への関心・意欲・態度】

1 学期に学習した「いためてつくろう 朝食のおかず」の時の学習態度では、本学級の児童の食分野に対する関心は高いように思われる。調理実習の際も、グループのメンバーで協力・分担して調理を進めていた。また、今回「自分の家で食事に関する手伝いをどの程度しているか」というアンケートを採ったところ、「ほぼ毎日している」という児童が5名、「ときどきしている」が21名、「ほとんどしていない」が4名いた。「全くしない」という児童はいなかった。このアンケートの結果から、家庭科の学習だけでなく、実生活での実践も積極的に取り組んでいることが分かる。そして、日常の献立を見せて考えさせた際には、栄養バランスや食事の形態などにほとんどの児童が気付くことができた。

#### 【生活を創意工夫する能力】

「毎日の食事で何か気を付けていることや意識していることはあるか」という問いに対しては、「すべての食べ物をバランスよく食べるように心がけている」「野菜を残さないようにしている」などの栄養バランスに関する記述を30名の全ての児童が書いていた。そして、「甘いジュースを飲みすぎないようにしている」「お菓子の食べ過ぎに気を付けている」「揚げ物をたくさん食べすぎないようにしている」などの塩分や糖分量を摂取しすぎないように意識している児童が9名いた。また、「箸の持ち方」「茶碗を持つ」などの食事のマナーに関わる回答が9名おり、その中には「お皿の置き方」「ご飯の位置」などの配膳の仕方まで意識している児童が1名いた。これらの結果から、本単元の学習事項である「栄養のバランス」や「和食の形態」などについて、ほとんどの児童が日常生活で意識していることが分かる。

#### 【生活の技能】

本題材は「食」分野に関する題材である。「食」に関する生活の技能としては、6 学年の1 学期には、炒めるという調理方法を実習で行ったところ、野菜炒めとスクランブルエッグを作る過程を通して、加熱調理における火加減について実践してきた。しかし中には、野菜に十分火が通っていなかったり、卵に火が通り過ぎてしまったりしたグループも見られ、火加減についての技能は十分に習得しているとは言えない。また、食材準備の段階では、野菜を切る作業を通して包丁の安全な扱い方を経験した。また、基本的な包丁の使い方の知識はあるものの、まだ包丁の扱い方に不安が感じられる児童がほとんどである。また、調理を友だちに任せて洗い物などを中心に行っている児童も見られたりするので、生活の中で繰り返し包丁を使い、慣れていく必要がある。

#### 【家庭生活についての知識・理解】

5 学年時に学習した五大栄養素について、「食材を栄養素別に分類する」という簡単なテストを実施し

た。その内容と正答率は、以下の通りである。

炭水化物	うどん：21名(約70%)	じゃがいも：9名(約30%)	お菓子：5名(約16.6%)
脂質	マーガリン：14名(約46.6%)	サラダ油：22名(約73.3%)	
たんぱく質	肉：11名(約73.3%)	大豆：21名(約70%)	
無機質	ヨーグルト：11名(約36.6%)	小魚：7名(約23.3%)	
ビタミン	にんじん：15名(約50%)	りんご：27名(90%)	

結果を見ると、一度学んだ内容であるが、りんご以外は約16.6%～約73.3%と、食品によって正答率に大きく差が見られる。特に、無機質の正答率が低い。本単元の「栄養素のバランスを中心に1食分の献立を考えることができる」という目標を考えると、五大栄養素についてももう一度復習し直す必要があると考えられる。

### 3 指導目標

毎日の食事に関心を持ち、1食分の献立作成を通して、栄養バランスを考えた献立の立て方を理解し、簡単なおかずを調理できるとともに、栄養バランスや食品の組み合わせを考え工夫している。

### 4 評価規準（おおむね満足できる状況）

家庭生活への 関心・意欲・態度	生活を 創意工夫する能力	生活の技能	家庭生活についての 知識・理解
○毎日の食事に関心を持ち、栄養バランスのよい食事のとり方をしようとしている。 ○身近な食品を使って、おかずを作ろうとしている。	栄養のバランスや食品の組み合わせを考え1食分の献立を工夫して考えている。	身近な食品を用いて、その材料や目的に応じた茹で方や炒め方ができる。	栄養のバランスを考えた1食分の献立の立て方を理解している。

### 5 指導方針及び指導上の留意点

#### 【つかむ過程】

- ・導入の場面においては、児童の食事の例として修学旅行のビュッフェの際に児童が選んだ料理の写真を使うことで、栄養バランスの偏りに気付き、自分たちの身近な問題として課題意識をもって取り組めるようにする。
- ・給食の献立を想起させることで、給食の献立は栄養バランスがよいことに気付かせるようにする。
- ・それぞれの食品の栄養素を考える際、五大栄養素について思い出しやすくするために、カードを使って視覚的に捉えられるようにする。
- ・1食の食事全体で必要な栄養素を補うことを理解するために、主食には主にエネルギーのもとになる食品が、主菜には主に体をつくるもとになる食品が、副菜には主に体の調子を整える食品が多く含まれていることなどを伝える。
- ・各家庭の食事については個人差があるので、プライバシーに配慮する。

【追究する過程】

- ・じゃがいもは安価で保存もきき、さまざまな料理に使われているということを確認することで、身近な食品であるじゃがいも料理の価値を実感させる。
- ・「1食分の献立を立てる活動」は、始めに個人で考えさせ、次にグループで考えるというように段階を踏み、繰り返し行うことで、徐々に自分なりに工夫して献立を考える力を養えるようにする。
- ・段階を追って着目する観点を増やしていくことによって、調理方法や旬の食材の活用など、栄養面以外のさまざまな面での「バランスのよい」食事を無理なく考えられるようにする。
- ・献立を練り直す際、自分たちが毎日食べている給食を、さまざまな面を考慮して作っている栄養士から適切なアドバイスをもらうことによって、より積極的に練り直す活動に取り組めるようにする。

【実践に生かす・まとめる過程】

- ・たくさんのじゃがいも料理があることに気付かせるために、家族にじゃがいも料理についてインタビューをさせる。
- ・じゃがいもの皮むきの仕方は、デジタル教材を活用したり実演して見せたりすることで、正しい技術を身に付けさせ、家庭でも繰り返し練習できるようにする。
- ・調理実習において、必ず全員がじゃがいもの皮むきをすることで、技能の定着を図る。
- ・食事の大切さについて考える際は、学活の授業で学んだことや学期に1回実施される栄養士による給食指導を想起させることで、栄養やマナーの大切さにも気付けるようにする。
- ・今回の活動が次の実践につながるように、成果と課題を整理しながら実践内容を共有していく。また改善策も考える。

6 指導・評価計画（全14時間予定、本時は8時間目）

過程	時間	☆本時のねらい・主な学習活動	指導上の留意点	評価項目〈評価方法〉
つかむ	1	☆自分の食事を振り返り、題材を通した課題を設定しよう。 ・日々の食事の問題点を探る。 ・題材を通した課題を設定する。 ・学習の見通しをもつ。	・よくない食事の例として、修学旅行のビュッフェの際に選んだ料理の写真(昨年度)を使うことで、自分たちの問題として本題材に課題意識をもって取り組めるようにする。 ・各家庭の食事については個人差があるので、プライバシーに配慮する。	<b>関心・意欲・態度</b> 毎日の食事に関心をもち、日々の食生活の課題について考えようとしている。 〈発言・ワークシート〉
<b>題材を通した課題</b> バランスのよい1食分のこんだてを考えて、身近な食材を使ったおかずを作れるようになるろう。				

追 究 す る	2	<p>☆給食の献立をもとに、1食分の献立の立て方について知ろう。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・主食・汁物(飲み物)・おかず(主菜・副菜)に使われる食品とその栄養素について知る。</li> <li>・1食分の献立の考え方を知る。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・五大栄養素と主な3つの働きについて思い出しやすいように、カードを使って視覚的に捉えられるようにする。</li> <li>・児童が共通理解しやすい資料として、給食のメニューを活用することで、給食の栄養バランスを見取りやすくする。</li> </ul>	<p><b>知識・理解</b></p> <p>1食分の献立の考え方を理解している。</p> <p>〈発言・ワークシート〉</p> <p><b>【B(3)ア(め)】</b></p>
	3	<p>☆1食分の献立を考えよう。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・和食の形態を知る。</li> <li>・個人で1食分の献立を考える。</li> <li>・考えた献立を少人数のグループで発表し、それらについて意見交換をする。</li> <li>・「バランスのよい」とはどのようなことかを考える。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「1食分の献立を考える活動」で、自分なりに工夫して献立を考えるために、今までに学習した調理方法を振り返らせる。(ゆでる、炒める)</li> <li>・献立を考えやすくするために、教科書で取り上げている料理例(P.70、99、など)を参考にさせる。</li> <li>・栄養バランスを考えさせる際には、教科書P.110の「栄養素のはたらきによる食品の分類」を参考にさせる。</li> </ul>	<p><b>創意工夫する能力</b></p> <p>栄養のバランスを中心に1食分の献立を考えている。</p> <p>〈活動や発表の様子・ワークシート〉</p> <p><b>【B(3)イ】</b></p>
	4	<p>☆「バランスのよい」食事になるようにグループで献立を考えよう。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・グループごとに1食分の献立を考え、全体で発表する。</li> <li>・他のグループの献立のよさに気付く。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・献立を提示させる際に、工夫した視点を発表させる。</li> <li>・自分のグループと比較し、他のグループのよい所に気付かせる。</li> </ul>	<p><b>創意工夫する能力</b></p> <p>栄養バランスを考えながら1食分の献立をグループで考えている。</p> <p>〈活動や発表の様子・ワークシート〉</p> <p><b>【B(3)イ】</b></p>

5	<p>☆栄養士からのアドバイスをもとに献立を練り直そう。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養士から、献立のアレンジの仕方を知る。</li> <li>・アドバイスをもとに、グループでさらによい献立に仕上げる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養士からのアドバイスを全体で共有させ、練り直しに生かせるようにする。</li> <li>・既習のゆでる調理といためる調理をもとにして、 <ul style="list-style-type: none"> <li>*食品を増やす、変える</li> <li>*色どりの工夫ポイントを伝える。</li> </ul> </li> <li>・話し合いが進まないグループには、前時で学習した栄養バランスや調理の仕方を再度考えさせる。</li> </ul>	<p><b>創意工夫する能力</b></p> <p>栄養士からのアドバイスをもとに、献立を練り直している。</p> <p>〈発表・ワークシート〉</p>
6	<p>☆身近な食品であるじゃがいものよさを知ろう。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・宿題で調べてきたじゃがいも料理を発表し合う。</li> <li>・じゃがいものよさについて知る。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・じゃがいも料理について、色々な調理方法があることに気付かせる。</li> <li>・じゃがいもは安価で、保存がきくことなどを理解させる。</li> </ul>	<p><b>知識・理解</b></p> <p>身近な食材の栄養的な働きやよさ、調理法などを理解している。</p> <p>〈発表・ワークシート〉</p> <p><b>【B(2)ア(エ)】</b></p>
7	<p>☆じゃがいも料理を含む献立を考えよう。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・グループでじゃがいも料理を含む1つの献立をつくる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・家庭で聞いてきたじゃがいも料理を活用することで、意欲的に献立を考えられるようにする。</li> <li>・調理方法が違うおかずの組み合わせを新たな工夫ポイントとして伝える。</li> <li>・献立を考える際、考える優先順位を伝え、じゃがいも料理ともう1つのおかずを先に考えさせ、時間配分に留意させる。</li> </ul>	<p><b>創意工夫する能力</b></p> <p>身近な食材を使った献立を考えている。</p> <p>〈発表・ワークシート〉</p> <p><b>【B(2)イ】</b></p>



	8 本時	<p>☆じゃがいも料理を含む献立をグループで練り直そう。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養士からクラスに向けたアドバイスを聞く。</li> <li>・アドバイスをもとに、グループでさらによい献立に仕上げる。</li> <li>・グループで練り直した献立を発表し合う。</li> <li>・栄養士からの賞賛・助言を聞く。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養士に T2 として授業に参加してもらうことで、児童の学習意欲が高まるようにする。</li> <li>・栄養士から直接、給食の献立作りのポイントや新たな練り直しのヒントを教えてもらう。</li> <li>・栄養バランスだけでなく旬や味つけにも目を向けさせる。</li> </ul>	<p><b>創意工夫する能力</b></p> <p>さまざまな観点を踏まえながら、献立を練り直している。</p> <p>〈発表・ワークシート〉</p> <p><b>【B(3)ア(イ)・B(3)イ】</b></p>
実践 に 生 か す ・ ま と め る	9	<p>☆じゃがいもの皮のむき方を知ろう。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・じゃがいもの皮むきのデモンストレーションを見る。</li> <li>・ボールをじゃがいも、定規を包丁に見立てて練習する。</li> <li>・実際に皮をむく。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・事前にじゃがいもの皮むきの仕方をデモンストレーションして見せることで、正しいじゃがいもの皮むきができるようにする。</li> <li>・はじめにボールと定規で練習することで、切り方をイメージできるようにする。</li> </ul>	<p><b>生活の技能</b></p> <p>正しい手つきでじゃがいもの皮をむくことができる。</p> <p>〈実習での様子・出来上がり・ふり返しシート〉</p> <p><b>【B(2)ア(エ)】</b></p>
	10	<p>☆家族との食事を楽しくする工夫を考えよう。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・「楽しい食事とは何か」を考える。</li> <li>・食事の役割や楽しくする工夫、マナーについて話し合う。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「食育」の授業で学んだことも想起させることで、マナーの大切さにも気付けるようにする。</li> <li>・できるようになったことを家庭で実践することで、自分の自信になるとともに、家族の喜びにもなることを意識させる。</li> </ul>	<p><b>知識・理解</b></p> <p>食事の役割や大切さ、マナーについて理解している。</p> <p>〈発言・ワークシート〉</p> <p><b>【B(1)ア】</b></p>

1 1	<p>☆じゃがいも料理の調理実習の計画を立てよう。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・調理に必要な材料や用具について調べたり考えたりする。</li> <li>・調理の手順を考え、役割を分担する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・第7時でグループごとに考えたじゃがいも料理を調理実習で実際に作ることで、学習のつながりを感じられるようにする。</li> <li>・規定の範囲内で自分の作りたいおかずを作らせることによって、調理への意欲を高める。</li> </ul>	<p><b>創意工夫する能力</b></p> <p>使う食材の組み合わせや量を工夫して計画を立てている。</p> <p>〈ワークシート〉</p> <p><b>【B(2)イ】</b></p>
1 2 ・ 1 3	<p>☆1食分の献立を踏まえて、じゃがいも料理の調理実習をしよう。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・計画に沿って実習を進める。</li> <li>・配ぜんや食事のマナーに気を付け試食をする。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・作るのはじゃがいもを使ったおかずだけだが、1食分の献立の中のおかずだということを忘れさせない。</li> <li>・調理実習において、必ず全員がじゃがいもの皮むきをすることで、技能の定着を図る。</li> </ul>	<p><b>生活の技能</b></p> <p>材料や目的に応じた切り方・茹で方・炒め方ができる。</p> <p>〈実習での様子・出来上がり・評価シート〉</p> <p><b>【B(2)エ】</b></p>
1 4	<p><b>【冬休み後】</b></p> <p>☆家庭での実践を報告して今後の食生活について考えよう。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・家庭での実践を報告し合って、成果と課題を共有する。</li> <li>・今後よりよい食生活を営むために自分でできることを考える。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・今回の活動が次の実践につながるようにするために、小グループで成果と課題を整理しながら実践内容を共有していく。また、改善策も話し合っ考えさせる。</li> <li>・家庭で実践していく意識をもてるように、学習終了後も自主学習などで食事をつくってみるように促す。</li> </ul>	<p><b>関心・意欲・態度</b></p> <p>日々の食生活の課題解決を目指して改善策を積極的に考えている。</p> <p>〈発表・ワークシート〉</p> <p><b>【B(2)イ】</b></p>

## 7 本時の学習

### (1) ねらい

前時に考えた1食分の献立を栄養士の助言をもとに練り直す活動を通し、より「じゃがいも料理を含むバランスのよい献立」を考え、工夫している。

### (2) 準備

教師：教科書、ワークシート、カード、食品分類表、テレビ、タブレット

児童：教科書、前時に個々で考えた献立、筆記用具

### (3) 展開

学習活動 と 予想される児童の反応	時間	支援及び指導上の留意点・評価	
		○T1 (担任)	◇T2 (栄養士)
1 前時までの学習を振り返り、本時の課題をつかむ。	5	○栄養士を紹介し、本時は前時に作成した献立に具体的なアドバイスをもたらえることを伝え、児童の学習意欲の向上につなげる。	
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">めあて</div> じゃがいも料理をふくむこんだてを、グループで練り直そう。			
2 栄養士から前時に考えた献立に対するアドバイスを聞く。		○前時までに学習した工夫ポイントはカードで確認させ、本時では「旬の食品」や「味つけ」を新たな工夫ポイントとして伝えることを栄養士にお願いしておく。 ○栄養バランスを重視して根拠をもった考えであれば、料理に適さない食品でもよしとする。	◇前時にグループで考えた献立に対する感想やアドバイスを伝えることで、よりよい献立につながるようにする。 ◇献立の練り直しに役立たせるために給食の献立づくりのポイントを伝える。
<div style="border: 1px solid black; padding: 10px;"> <p><b>【工夫ポイント】</b></p> <p>&lt;前時まで&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品（ふやす、変える）</li> <li>・色どり</li> <li>・調理方法</li> </ul> <p>&lt;本時&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・旬の食品</li> <li>・味つけ</li> </ul> </div>			

<p>3 栄養士からのアドバイスをもとに献立を練り直す。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p>予想される児童の反応</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・「旬のものを入れてみよう。」</li> <li>・「栄養バランスが悪いから、食品を〇〇にしてみよう。」</li> <li>・「味つけを塩味から醤油味にしてみるとおいしくなるね。」</li> </ul> </div> <p>4 各グループで練り直した献立を発表し、全体で共有する。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p>予想される児童の反応</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・「秋らしく、味噌汁にさつまいもを入れてみました。」</li> <li>・「野菜炒めを醤油味に変えました。」 など</li> </ul> </div> <p>5 栄養士からのコメントを聞く。</p>	30	<p>○机間支援をする中で、よい発言をしている児童がいたら積極的に賞賛し、困っているグループには適切なアドバイスをする。</p> <p>○変更点に分かりやすくなるように、赤ペンで色を分けて記述させるようにする。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p>生活を創意工夫する能力</p> <p>栄養のバランスや食品の組み合わせを考え、1食分の献立を工夫して考えている。</p> <p style="text-align: center;">〈発表・ワークシート〉【B(3)ア(イ)・B(3)イ】</p> </div> <p>○改善前の献立と比較しながら発表するように指示することで、変化が他の班の児童にも伝わりやすくなるようにする。</p> <p>○練り直しの変容が分かりやすいように、ワークシートを工夫する。</p>	<p>◇机間支援をする中で、よい発言をしている児童がいたら積極的に賞賛し、困っているグループには適切なアドバイスをする。</p> <p>◇一人一人が達成感を感じられるように、賞賛の言葉をかける。</p>
<p>6 本時の振り返りをする。</p>	10	<p>○本時のめあてに沿った振り返りをさせる。</p> <p>○本時の学習での児童の変容を具体的に伝えることで、児童に達成感をもたせる。</p>	