

修業その2 『みそ汁づくりの極意』

～自分や家族のためのみそ汁づくり～

5年家庭科 10月 21Q 〈7時間〉
 附属新潟小学校 教諭 尾形 美穂

1 本題材で目指す姿

調理したものの評価を通して、よりよいみそ汁をつくるための改善策を見いだす子ども

「よりよいみそ汁」として美味しいこと・健康的であることなど、目指すみそ汁の観点を共有する。調理したものをそれらの観点で評価させる。目指す子どもの姿の具体としては、改善策として「みそ汁の実は、その種類によって煮る順番を変えたり、大きさをそろえて切る」「健康のためには栄養を考え、みそ汁の実の種類を工夫する」といったような改善策が発言や1回目の調理計画の訂正に表れている姿とする。

2 本題材で育成する資質・能力

	①知識・技能	②思考力・判断力・表現力	③態度
家庭	<ul style="list-style-type: none"> ○みそ汁のよさとだしについての理解 ○みそ汁づくりに関する知識・技能 ○食材と五大栄養素に関する知識・技能 	<ul style="list-style-type: none"> ○調理したものを評価し、改善点と改善策を考えることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○自分と家族にとってよりよいみそ汁をつくらうとする態度

3 資質・能力の関連

〔第5学年〕家庭科
 修行その1『ゆでるの極意』
 ～卵と野菜をゆでる～



〔第5学年〕家庭科
 『食べてげんきに』
 ～五大栄養素と体ではたらき～



〔第5学年〕家庭科
 修行その2
 『みそ汁づくりの極意』
 ～自分と家族のためのみそ汁づくり～

4 題材の計画

	【学習活動】 ☆資質・能力	【働き掛け】	Q
家庭 (一次)	<p>みそ汁をつくらう!!</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ みそ汁のことを知る。 ○ だし汁とだしありのみそ汁とだしなしのみそ汁3種類を飲み比べて、その違いを考える。 <ul style="list-style-type: none"> ・だし汁は、いい香りがするけど、味がしないよ。 ・だしありみそ汁は、いい香りがするし美味しいね。 ・だしなしみそ汁は、美味しくない。しょっぱいだけだ。 <p>○ みそ汁には、だしが必要だ。 ☆家庭科①</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 『調理修業』として2回の調理実習をするという見通しをもつ。 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ みそ汁とは「だし汁で実を煮て、みそで味をつけたしたもの」「ご飯だけでは補えない栄養を補うことのできる1品」であることを押さえる。 ◆ だし汁とだしありのみそ汁とだしなしのみそ汁3種類を比較させ、違いを問う。 	3 Q 1 時間
家庭 (二次)	<ul style="list-style-type: none"> ○ どんなみそ汁をつくりたいかマインドマップを使って班で話し合う。 <ul style="list-style-type: none"> ・だしを使って美味しいみそ汁。 ・ちょうどいいしょっぱさのみそ汁。 ・実を食べやすい大きさのみそ汁。 ・実がよく煮えているみそ汁。 ・実の栄養のバランスがいいみそ汁。 ☆家庭科①・ツール活用能力 ○ 目指すみそ汁の観点を基に1回目の『調理修業』の調理計画を班で話し合う。 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ どんなみそ汁をつくりたいか、目指すみそ汁を問う。 【働き掛け1】 ※ 班で話し合ったことを学級全体で共有させ、目指すみそ汁の観点到にさせる。 <p>※ 調理計画を立てるための学習シートを用意する。</p>	3 Q 1 時間

★家庭科①・協働性

○ つくりたいみそ汁は、美味しくて健康にいいみそ汁だ。どうやってつくるか考えよう。

- 1回目の『調理修業』として計画に基づいてみそ汁をつくる。
★家庭科①
- 『調理修業』の過程を記録蓄積型アプリなどに記録しておく。
★ツール活用能力
- 自分たちのつくったと他の班のみそ汁を試食し、観点表で評価する。

- ◆ 計画を基に1回目の調理実習を行わせる。
- ※ 基本的なみそ汁のつくり方は、指導するが、みその量や材料の切り方など自分たちの計画に基づいてつくらせる。
- ※ 計画に変更点がある場合は、赤字で書き加えさせる。
- ※ 子どもが調理の過程を記録するために記録蓄積型アプリを欲したら、使うことを許可する。
- ◆ 1回目の調理実習でつくったみそ汁が目指したみそ汁になったか問う。
【働き掛け2】
- ※ 目指すみそ汁の観点表を用意する。自分の班のみそ汁を試食した後、観点表で自己評価させる。その後互いに試食させ同じように観点表で評価させる。

6Q2時間

- つくったみそ汁について試食したときの評価を基に話し合う。
 - ・少ししょっぱかった。みその量を変えたほうがよさそうだ。
 - ・実が煮えていなかった。よく煮るにはどうしようか。
 - ・実が野菜ばかりで、栄養のバランスが悪い。入れる実を変えないと。

- ◆ 1回目の調理実習でつくったみそ汁の評価から改善点を問い、改善策の見通しをもたせる資料や具体物を提示する。
【働き掛け3】
- ※ それぞれの班での評価を発表させ、低い評価なのはなぜなのか考えさせる。
- ※ 考えが具体的に伝わるように可視化したり、資料や具体物等を用意したりする。

3Q1時間

[課題] パーフェクトなみそ汁のつくり方を考えよう！！

○ 美味しいみそ汁をつくるには、みそ汁の実の切り方を工夫しよう。健康で美味しいみそ汁をつくるためにみその量と実の種類を工夫しよう。
★家庭科②

- 改善点を踏まえ、2回目の『調理修業』の調理計画を話し合う。
★家庭科②・協働性

- ◆ 改善点を基にみそ汁をつくるための改善策を問う。
【働き掛け4】
- ※ 赤字で改善策を書かさせ、2回目の調理計画を立て直させる。

- 2回目の『調理修行』として計画に基づいてみそ汁をつくる。
★家庭科①
- 互いに試食し、観点表に評価する。
- 『調理修行』の過程を記録蓄積型アプリなどに記録しておく。
★ツール活用能力
- 1回目の『調理修業』と2回目の『調理修業』のみそ汁づくりを調理計画の学習シートや観点表の評価、記録蓄積型アプリを見て振り返りながら『修業報告書』を書く。

- ◆ 改善策を基に2回目の調理実習を行わせる。
- ※ 子どもが調理の過程を記録するために記録蓄積型アプリを欲したら使うことを許可する。
- ※ 1回目と同じみそ汁の観点表を用意する。自分の班のみそ汁を試食した後、観点表で自己評価させる。その後互いに試食させ同じように観点表で評価させる。
- ◆ 『みそ汁づくりの極意』を問い、まとめを『修業報告書』に書かせる。
【働き掛け5】
- ※ 『修業報告書』を用意する
- ◆ 学習したことを基に家族のためにつくるみそ汁の調理計画を立てさせる。

6Q2時間

○ 美味しいみそ汁が完成したぞ。家族に食べさせたいな。
★家庭科③

- 家でつくって家族に食べてもらう。
- 振り返りを記入する。

- ◆ 家庭でもみそ汁をつくるように呼び掛ける。つくった子どもには家族に食べてもらった感想を基に振り返りをさせる。
- ※ 振り返りシートを用意する。

家庭(三次)