

第5学年2組 家庭科学習指導案

平成29年2月9日（木）公開授業Ⅱ
平成29年2月10日（金）公開授業Ⅰ
会場 2階-N（小学校家庭科室）
授業者 新潟大学教育学部附属新潟小学校
教諭 尾形 美穂

1 単元名 非常時の食事を考える ー限られた条件での調理 ー

2 本単元の価値

家庭科では、「生涯にわたってよりよく生きるために家庭生活を支える資質や能力を育てる」ことが求められている。そのためには、子どもの家族の一員としての意識と家庭生活への関心を高めるとともに、子どもが知識・技能を実生活で活用できるようしなければならない。これらのことから、本単元には二つの価値がある。

①非常時という日常生活ではない状況は、子どもに家庭生活への関心と家族の一員としての意識をより一層高めさせることができる。

②非常時の対策は、子どもに自分のこととして問題意識をもたせることができ、調理の知識・技能の習得・活用に必然性をもたせることができる。

これら二つの価値を踏まえ、単元について述べる。

昨今、人々の防災に対する関心が高まっている。その中でも食事は、被災者にとって、深刻な問題であると同時に、非常時による不安を和らげ、生きる活力になる重要な営みである。今後、子どもにとっても非常時は他人事ではなく、身近に起こりうる問題として考えさせなくてはいけない。私は、家庭科教育の果たす重要な役割になると考えている。本単元では、防災教育との関連を図って家庭科の学習を構成した。防災教育は、子どもにとって避難訓練が身近な学習である。また、ニュース等の情報からの知識をもっている子どもは多い。しかし、自分のこととしてとらえ、いざという時に考えて行動ができる子どもは、少ないのが現状である。それは、避難訓練やニュース等の情報と自分の家庭生活とが結びつかないからである。そこで、防災教育と家庭生活の営みである食事とを関連させて、授業を展開する。非常時の食事の問題点に気付かせ、具体的な解決策を考えさせる。このとき子どもに、どういった食事が自分や家族にとってよりよい食事なのか「快適」「安心」「健康」という「見方・考え方」で、解決すべき問題点をとらえさせ、調理方法について考えさせる。学校で学習した調理方法に自信をもった子どもは、非常時を自分のこととして考え、家族の一員としての自分の役割という意識を高める。

3 本単元で目指す姿

非常時の食事の問題点に気付き、自分や家族にとってよりよい解決策を見いだす子ども

具体的には、「快適」「安心」「健康」という「見方・考え方」を働かせ、問題点に気付く。

「快適」「安心」「健康」とは、「温かい」「美味しい」「複数の食材が使われていて栄養がある」などである。そして、材料や道具などから知識・技能を基に解決策を考える資質・能力を発揮し、自分や家族にとってよりよい非常時の食事を調理する方法を見いだす姿。

4 本単元で育成する資質・能力

①知識・技能	②思考力・判断力・表現力	③態度
○調理に関する知識・技能 ○食材と五大栄養素に関する知識・理解	○問題点に気付き、見通しをもって解決策を考える力	○自分や家族のよりよい「食」生活のために調理をしようとする態度

5 指導の構想

避難所生活での様子の写真や非常時のライフラインの状況などが分かる資料を提示する。子どもに非常時の食事について問題点があることに気付かせるためである。すると子どもは、非常時に困ることは、食事に関することであり、調理ができないことだと気付く。気付いたことから、非常時に用意しておくといよいものを出させておく。子どもは、自分の家庭に常備しているもの（防災グッズ）や自分たちの調理経験などから用意しておくといよいもの（防災教育①）を考える。その後授業は、非常時3日間を想定し、授業を展開する。設定は、季節は冬、交通機関遮断で帰宅できない、ライフラインは復旧していない状況とする。実際に、非常時に常備しておくといよいものの一つとして卓上コンロと鍋を使ってご飯を炊かせる。一般的に非常食として、常備しておくといよいとされる乾パンと炊いたご飯を試食させ感想を問う。調理したもののよさに気付かせるためである。子どもは「温かい」「口がぱさつかない」等、炊いたご飯のよ

さに気付く（C0）。そのような子どもに次のように働きかける。

働き掛け1

限られた条件で自分たちでもできそうな調理方法を問う。

非常時の限られた条件でも調理ができることを経験させるためである。最初に、非常時の設定状況を確認する。限られた条件とは、

①状況設定：非常時2日目、寒い冬（今の時期）、ライフラインは復旧していない

②限られた道具：ペットボトル500ml、卓上ガスコンロ、ゴミ袋（ポリ袋）

鍋（前時に使用した鍋）、ウエットティッシュ、アルミ箔、割り箸、米等

①と②の条件を提示する。子どもは、これら限られた条件で自分たちができる調理はないかと考える。鍋が汚れていることから、ポリ袋でご飯を炊くことができることにたどり着いた子どもに実際に調理をしてみるかと投げ掛け、実際に調理させる。

働き掛け2

限られた食材で、どんな食事ができそうか問う。

働き掛け3において、課題を見いだし、非常時の食事の問題点に気付かせるための働き掛けである。ご飯が炊けるまでの間に、子どもに、非常時の設定条件を改めて設定し、あと1食分をつくらせたらどうするか問う。ここでは、非常時の食生活を意識させるために、教師の方で使える食材を意図的に提示する。教師が提示した食材の写真カードを各班に1セットずつ配る。子どもはカードを使いながら、非常時の限られた条件で、調理できそうなものはないか話し合う（①**知識・技能**）。話し合ったことをホワイトボードに記述させておく。ご飯が炊けたあと、実際に限られた条件で調理できたことに子どもは、驚いたり、感激したりして、試食する。そのような子どもに次のように働きかける。

働き掛け3

ご飯が、非常時の食事として、適切なものなのか問う。

問題解決のための視点をもたせ、課題を設定させるための働き掛けである。働き掛け2でご飯を試食したときの感想を共有する。「温かくて美味しかった」等の前向きな感想が出てくると予想される。そのような子どもに、お腹と心は満足したかと問い返す。すると子どもは、「満足した。非常時だから温かいものを食べることができて嬉しい」「満足しない。非常時だからこそ美味しく栄養があるものが食べたい」等「**快適**」「**安心**」「**健康**」に着目し、それぞれに問題点に気付く。そこから非常時の食事としての要件として「温かくて」「美味しい」「健康」というキーワードに気付かせる。そのような子どもに学習課題を問う。すると子どもは「限られた条件と食材で、非常時の食事を調理するには、どうしたらよいか」といった学習課題を設定する。そのような子どもに次のように働きかける。

働き掛け4

働き掛け2で教師が提示した食材で調理計画を立てさせる。

子どもに、非常時の食事についての課題を解決させるための働き掛けである。子どもに新たな状況設定を提示する。新たな状況設定とは、まだライフラインが復旧していないことから、あと何食分をつくらないといけないかという設定である。教師の方で思考ツールで話し合うことを提案する。子どもに話し合ったことを可視化させ、調理計画を立てるための見通しをもたせるためである。（②**思考力・判断力、ツール活用能力**）。思考ツールは、子どもが選択できるように様々な種類のものを用意しておく。子どもは、働き掛け2で提示した中の残っている食材と新たな状況設定において「**快適**」「**安心**」「**健康**」に着目し、味や食材、調理方法について考えながら話し合う（②**思考力・判断力、ツール活用能力**）。話し合ったことを基に調理計画を立てる。子どもは、非常時の食事としてよりよい解決策を見いだす（Cn）。

働き掛け5

乾パンと自分たちのつくった非常時の食事とを試食・比較させ、感想を問う。

問題を解決できたことを自覚させるための働き掛けである。解決策を見いだした子どもに学校で調理することを提案する。子どもは、1回目の調理実習での経験を想起しながら調理をする

（①**知識・技能、協働性**）。調理後に乾パンと試食・比較させ、感想を問う。子どもは、自分たちのつくったものが「温かくて、美味しく、健康によい」ことに改めて実感し、自信をもつ。学習プリントを用意し学習の振り返りをさせる。振り返りをしながら子どもは、話し合いで解決策を見だし、実際に調理することで、非常時のよりよい食事を調理することができるようになったことを自覚する。学んだことを基に、家族の誰かのために調理計画を立てさせる。そして、子どもは、家族のことも考え、家族の一員としての自分の役割という意識を高める（③**態度**）。