

# 第6学年2組 家庭科学習指導案

平成29年10月23日（月）5・6時間目  
 会場 家庭科室 授業者 教諭 尾形 美穂

## 1 単元名 “もったいない” でエコ調理 —食生活とエコロジー—

### 2 本単元で目指す姿

自分たちの調理の仕方の事実から、調理の仕方と資源や環境に配慮することをつなげて解決策を考え、実践する子ども  
 具体的には、「先生の調理の仕方と自分たちが調理をしている動画を比べて、今までやっていた調理の仕方（野菜の切り方等）で工夫できることはないか考えました。私たち一人一人が工夫することで、美味しくエネルギーを無駄に使わず、ゴミを減らすことができるなど、環境によい調理ができると思いました。自分の家でも調理を試してみました。調理時間も短くできまし、皮をむかなくても美味しいと家族が喜んでくれました。これからもエコロジーな調理をしていきたいです」などという解決策を考え、実践する姿。

### 3 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
<ul style="list-style-type: none"> <li>○食生活に関する知識・技能</li> <li>○環境に配慮した生活を実現するための基礎的な知識・技能</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○生活の問題点について多角的にとらえ、解決策を構想する力</li> <li>○実習や実験・観察の結果等について考察したことを表現する力</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○生活をよりよくしようと工夫する実践的な態度</li> </ul>

### 4 本時の構想 5／7時間（90分授業）

#### (1) 本時のねらい

教師のモデル調理と自分たちの調理の仕方を比較し、資源や環境に配慮した解決策を考えた中から、自分たちにできることを判断し、調理をすることができる。

#### (2) 展開

学習活動と子どもの姿 ☆資質・能力	教師の働き掛け
<p>1 - ① 環境や資源に配慮することで自分たちにできる部分について考える。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・調理の部分だけよね。</li> <li>・調理のときに使うガスや電気、水など無駄に使わないようにはできそうだ。</li> <li>・食べ残しをなくすとか。</li> <li>・「生活と水」の学習でやった食器洗いとか水の節約はできるよね。</li> </ul> <p style="text-align: right;">☆環境教育②</p> <p>1 - ② 野菜いために食べ比べて、気が付いたことや思ったことをまとめる。スレ⇒課題設定</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・時間の短い野菜いためは、火が通っているところと火が通っていないところがある。でも、ガスは使っていない。</li> <li>・時間の長い野菜いためは、火が通っている。でも、ガスは使っている。</li> </ul>	<p>○発問「環境や資源に配慮することについて自分たちにできる部分はどこでしょう。」</p> <p style="text-align: right;">【働き掛け1 - ①】</p> <p>○指示「これから、二つの野菜いためをつくらせてみます。一つは、いためる時間が短い野菜いためです。もう一つは、2倍の野菜いためです。野菜の切り方は、野菜どちらでも同じです。」</p> <p>※二つの野菜いためをつくり、子どもに試食させる。</p> <p>○発問「野菜いためを試食して気が付いたことや思ったことは何ですか？」</p> <p style="text-align: right;">【働き掛け1 - ②】</p> <p>※学習内容をタブレット端末などでまとめさせておく。</p> <p>※まとめたことを紹介する場を設定する。 <b>視覚化</b></p>
<p>課題設定：エネルギー（ガス）をできるだけ節約し、美味しくつくるにはどうしたらいいんだろう。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・どの班も10分以上いためてるにもかかわらず、野菜が固かったり、焦げていたりしてる。なんで美味しくつくれなかったんだろうか。</li> <li>・エネルギー（ガス）の節約にもなっていない。</li> </ul>	<p>○指示「みなさんが、いためる調理の応用編としてつくった焼きそばの感想を表にまとめてみました。」</p> <p>※いためるのにかかった時間と食べた感想とエネルギー（ガス）の節約として良いのか悪いのかわかる表を提示する。 <b>視覚化</b></p>
<p>2 - ①② 教師のモデル（実演）調理を見て、自分たちの調理の仕方と比較する。スレ⇒追究課題の設定と見通しと共有</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・先生がつくった焼きそばは、美味しい。</li> <li>・野菜にも火が通っている。</li> </ul>	<p>○指示「これから皆さんの疑問に答えるべく、先生の調理を披露します。できた焼きそばを、どうぞ【働き掛け2 - ①】</p>

- ・見た目もきれい。
- ・時間も短い。
- ・何が違うのかな。

○発問「皆さんが焼きそばをつくりたときの調理の仕方がどう違うのかな？」  
【働き掛け2 - ②】

追究課題の設定：自分たちの焼きそばを『エコ焼きそば』にするには、どうしたらいいんだろう。

- ・先生の野菜は、薄く切っている。
  - ・ニンジン、ピーマン、生いためは、半分にして縦に切っているよ。
  - ・時間、6分30秒で短いね。
- ★家庭科②， ツール活用能力

※自分たちが調理をしている動画と教師のモデル調理（実演）を比較できる表を  
モテ用意識 **視覚化**

- 3 解決策を話し合う。 **課題解決①**
- ・野菜の切り方を工夫して、美味しく作る。
  - ・二か所を短冊切りにして、調理の時間を短縮する。
  - ・野菜の厚さを薄く切ると、調理の時間が短縮される。
- ★家庭科①②， 協働性

○発問「みなさんの課題を解決するために、どうすればいいの？」  
【働き掛け3】

※解決策を話し合う中で、調理計画のワークシートを参考に、野菜の調理方法を工夫する。

※教師の指導を参考に、調理計画のワークシートを参考に、野菜の調理方法を工夫する。

- 4 調理で解決策を試し、解決策を検証・評価する。 **課題解決②**
- ・食べてみて比べてみます。
  - ・自分たちの調理動画を比べてみます。

○発問「これに比べて、自分たちの調理動画は、どうだったか？」  
【働き掛け4】

○指示「試してみよう。調理動画を比べてみる。」

※調理動画を比べてみる。

※調理動画を比べてみる。

**視覚化**

- 5 解決策を家庭の実態に合わせて、家庭で試し、試したことを交流する。 **課題解決③と共有**
- ・家族みんなで調理する。
  - ・調理の動画を家族に見せ、意見をもらう。
  - ・調理の動画を家族に見せ、意見をもらう。
- ★環境教育③

○指示「（資源や環境に配慮した調理方法を考えてみよう）」  
【働き掛け5】

○発問「（資源や環境に配慮した調理方法を考えてみよう）」

※調理動画を比べてみる。

※調理動画を比べてみる。

**視覚化**

(3) 評価  
教師のモデル調理と自分たちの調理の仕方を比較し、資源や環境に配慮した解決策を考えたことから、自分たちにできることを判断し、調理することができたか。