

第5学年2組 家庭科学習指導案

授業日 平成28年7月7日(木) 2校時
授業者 附属新潟小学校 教諭 尾形 美穂
会場 家庭科室

1 題材名 修行その1『ゆでるの極意』 ～美味しいゆで野菜のサラダ作りを目指して～

2 本題材の価値

本題材は、以下の学習指導要領に基づいて設定したものである。

(2) 日常生活に必要な基礎的・基本的な知識及び技能を身に付け、身近な生活に活用できるよ
うにする。

本題材には、2つの価値がある。

1つ目の価値は、前時で学習した調理の知識及び技能（以下調理方法）を生かして、より実践的な学習をすることができるということである。

前時に卵を「ゆでる」という調理方法を学習している。「ゆでる」という調理方法は、鍋の大きさや水の量、火力、加熱時間などの条件を総合的に操作する。本題材では「切る」等の調理作業に合わせ、「ゆでる」の操作を複数の食材で行わなければならない。実際の生活では複数の食材を使い、様々な調理作業を組み合わせて食事を作る。よって本題材は、より身近な生活に近い実践的な学習といえる。

2つ目の価値は、学校で学習した調理方法を家族や自分の身近な生活に生かそうとする態度を育むことにつながるができるということである。本題材は、「サラダとソース」という食卓にある可能性のある一品を作る。子どもに美味しいゆで野菜のサラダを作るには、どうしたらいいか考えさせることで、本題材における家庭生活で活用できる調理方法である野菜の種類によってゆで時間がそれぞれ違うことに気付かせることができる。それは、教えられたとおりにゆでるのではなく、まずは自分たちでやってみる、やってみた経験から学ぶことで見いだすことができるのである。そして、理科の資質・能力を発揮しながら美味しくなるゆで時間を調べることにより、調理方法を身に付けることができる。こうして調理方法を見いだした子どもは、自信をもって家庭生活においても活用できるようになると考える。

このように本題材は、家庭生活で活用できる調理方法を確実に身に付けさせることができる。学校で学習した調理方法に自信をもった子どもは、家庭でも実践したい考える。実践したことで家族に感謝、または賞賛され実践する喜びを感じる。このことが「家族の役に立ちたい」という思いを育むことになり実践的態度につながっていくと考える。

3 本題材で目指す姿

試食をし比較することで、美味しいゆで野菜のサラダを作るための「それぞれの野菜のゆで時間の違い」を見いだす子ども

この題材において研究計画にある「家庭生活で活用できる調理方法」とは「それぞれの野菜のゆで時間の違い」のこととする。目指す子どもの姿の具体としては、題材の終末で「試食して他の班と比べたり、時間を計ったりしてゆで時間を決めた。美味しくなるゆで時間が分かった」「1回目の調理と2回目の調理をして、野菜には、それぞれゆで時間が違うことが分かった」等の記述がある姿とする。

4 本題材そで育む資質・能力

単元カード参照

5 指導計画 全5時間(15Q)

単元カード参照

6 指導の構想

子どもは、ゆで野菜のサラダの写真と生野菜サラダの写真を見て比較したりしながら、ゆで野菜のサラダのよさについて学習している。そして、ゆで野菜のサラダを作ること、そのために必要なこととして野菜の種類や野菜の切り方を知っている。調理実習は、班で行わせる。さらに、家庭科1年目の自分たちは2回の調理実習で「調理の修行を積むんだ」という意識と見通しをもっている状態である。そのような子どもに次のように働き掛ける。

働き掛け1

最小限の調理方法のみを伝え、1回目の調理実習をさせる。

「野菜をゆでる」調理において「野菜のゆで時間の違い」に気付かせるための布石としての働き掛けである。

最小限の調理方法とは、野菜の切り方と沸騰させることとざるに上げて冷ますことの3つである。ゆで加減は、野菜の切ったときの大きさなどに左右されることもある。また、沸騰させなくともそ

の直前の温度でゆで続けければ、いずれは野菜は食べることができる状態になる。しかし、それでは「野菜のゆで時間の違い」を気付かせることはできない。よって野菜の切り方と沸騰させること、ざるに上げて冷ますことの3つの調理方法のみ伝えることで、この後の話し合いにおいて、野菜のゆで時間に着目して考えさせることにつなげていく。また、野菜の種類は、ブロッコリーとキャベツの2種類とする。働き掛け2において試食する際に比較しやすいようにするためである。さらに調理には制限時間を設定する。沸騰してから盛りつけるまでの時間を10分とする。時間制限を設けることで、調理方法としての時間に目を向けさせるためである。野菜の切り方と沸騰させること、ざるに上げて冷ますこと以外に調理方法を伝えられていない子どもは、**卵をゆでた学習で獲得した知識及び技能を想起しながら、ゆで野菜のサラダを作る調理方法を話し合い、調理する姿になる。**（資質・能力【家】①）話し合った調理方法は、学習シートに記入させる。子どもが卵をゆでた学習を想起して調理すると想定するとキッチンタイマーやゆで加減を見るための道具（竹串や味見用の箸など）を使いたいという要求が出ることが考えられる。よってそれらの道具も使えるように準備しておく。実際の調理方法をロイロノートなどのiPadを使って記録したいという子どもには使わせる。

調理後美味しいゆで野菜のサラダができたと思っている子どもに次のように働き掛ける。

働き掛け2

自分たちで作ったゆで野菜のサラダに教師が作ったソースをかけて互いに試食させる。

互いに試食し合うことで、自分たちの作ったゆで野菜のサラダと他の班の作ったゆで野菜のサラダの美味しさの違いはソースが原因ではないということに気付かせるための働き掛けである。

子どもが「野菜のゆで時間の違い」を気付かせるためには、ソースの味に違いが出てくると子どもの思考の方向性がゆで野菜からソースへと向いてしまう。よって、できあがったゆで野菜のサラダには、同じソースを同じ量だけかけて食べさせる。実態から子どもは、自分たちでゆで野菜のサラダを作ることに精一杯で、ここではまだ互いの調理方法に目を向けたり、他の班のゆで野菜のサラダがどんな味なのかまで考えが及んでないと想定する。したがって自分たちで作ったものだけでなく互いに作ったものを試食させることで、経験が少ない子どもたちに美味しい調理方法を探るきっかけとして互いに試食するという方法があるという経験をさせたい。そのために試食の場を教師の方で設定する。まずは、自分たちのサラダを試食した後、次に互いに試食する。

互いに試食した後には子どもは「ソースは、一緒なのに自分たちのゆで野菜のサラダは他の班の作ったゆで野菜のサラダとは違う」と気付きはじめる。そのような子どもに次のように働き掛ける。

働き掛け3

互いに試食したら、学習シートにどの班が美味しかったか記入させ、試食して気が付いたことや考えたことを書かせる。

子どもに美味しいゆで野菜のサラダを作るための「野菜のゆで時間の違い」についての情報をつかませるための資料にする働き掛けである。

子どもに一番美味しいと思った班を学習シートに書かせる。自分たちの班が一番美味しいと感じた人は、二番目に美味しいと思った班も記入するように指示する。試食して気が付いたことや考えたことは、学習シートに自由に書かせる。教師は、学習シートに記入してある一番美味しいと思った班の集計結果をグラフにしておく。子どもが働き掛け4において話し合うときに、集計結果と試食の感想や調理方法を関係付けて考えることができるようにするためである。

美味しいと思った班がどこの班なのか知りたくなった子どもに次のように働き掛ける。

働き掛け4

試食した結果を集計したグラフや試食したときの感想から「野菜のゆで時間の違い」に着目させ、調理方法を話し合わせる。

美味しいゆで野菜のサラダを作るためには「野菜のゆで時間の違い」に気を付けなくてはいけないのではないかと仮説を立て、その妥当性を確かめさせるための働き掛けである。

試食した結果を集計したグラフを見せる。試食したときの感想や調理方法などを問う。問われた回答の内容からゆで野菜のサラダの美味しさの違いは「野菜のゆで時間」にあるのではないかと考える。考えに基づいた調理方法を全体で共有したタイミングで、2回目の調理実習の内容として、新たな食材が加わることを伝える。一度安定した考えに揺さぶりをかけ、2回目の調理実習の内容に問いをもたせるためである。新たな食材は、ニンジン・アスパラガス・カボチャ・ほうれん草等いずれもゆで時間によって美味しさが変わる4種類を準備する。子どもには4種類の内の野菜が加わるか分からないとし、その場でくじ引きを引かせる。すると子どもは**新たな食材についても「野菜のゆで時間の違い」について妥当なのか確かめようと調理方法を考えはじめ話し合う。**（資質・能力【家】【理】③）話し合ったことはホワイトボードに書かせ、話し合ったことが共有できるようにする。

話し合ったことを基に2回目の調理実習に臨む子どもに次のように働き掛ける。

働き掛け5

ゆで加減を調べ、ゆで時間を計らせながら2回目の調理実習をさせ、互いに試食をさせる。

資質・能力【家】①【理】③④を發揮させ、美味しいゆで野菜のサラダを作るための「野菜のゆで時間の違い」を見いださせるための働き掛けである。

働き掛け4で話し合ったことを基に2回目の調理実習をさせる。話し合ったことと実際の調理方法が違った場合は、変更点をホワイトボードに記録させる。ロイロノートなどのiPadに記録したい

子どもには使わせる。それぞれの調理後に働き掛け2と同様に互いに試食させる。教師が作った同じソースを同じ量だけかけて食べさせる。ここでもやはり、美味しさの違いの原因がソースの違いにならないようにするためである。サラダの横に調理方法を記録したホワイトボードを置かせる。互いに試食しながら互いの調理方法を目を向け、比較させるためである。

調理実習後の試食で子どもは、「野菜のゆで時間の違い」の※妥当性が証明できたことにより美味しいゆで野菜のサラダを作るには、**それぞれの野菜のゆで時間の違いに気を付けることが大切**であることを理解しはじめる。そのような子どもに次のように働き掛ける。

※ なお、妥当性については、野菜のゆで時間の目安は資料にあるとおりだが、子どもの好みにも左右されるので、最終的には「それぞれの野菜のゆで時間の違い」に気付くことが目的であり厳密なゆで時間を知識及び技能として獲得するものではない。

働き掛け6
ゆで野菜のサラダ作りの学習について『ゆでるの極意』を問い、まとめを『修行報告書』に書かせる。

美味しいゆで野菜のサラダを作るために試食し比較することで「それぞれ野菜のゆで時間の違い」という調理方法を見いだすことができたことに気付かせ、自信をもたせるための働き掛けである。『修行報告書』の内容は、ゆで野菜のよさ・ゆで時間の調べ方とその結果・『ゆでるの極意』と『ゆでるの極意』を修得するまでの過程を書くことができるものを用意する。2回目の調理実習を振り返らせながら全体でゆで時間や美味しさなどを表にまとめ、共有させる。働き掛け3で使用した学習シート、調理方法を記録したホワイトボードやロイロノートなどのiPadを見て学習を振り返りながら書かせる。そして、**試食をし比較することで、美味しいゆで野菜のサラダを作るための「それぞれ野菜のゆで時間の違い」を見いだす子ども(Cn)**の姿になる。また、見いだしたことに気付かせることで、自信をもって家族のために作って食べさせたいという実践的態度にもつなげていきたい。

6 本時の構想 (本時 4 / 5 時間)

(1) ねらい

調理実習を通して、美味しいゆで野菜のサラダを作るためには、野菜によってそれぞれゆで時間が違うということが分かる。

(2) 主張(展開) 4Q (60分)

このような子ども(C0)

- ゆで野菜のサラダとソースを作ること、そのために必要なこととして野菜の種類やソースの食材、野菜の切り方を知っている。さらに、家庭科1年目の自分たちは、2回の調理実習で『調理の修行を積むんだ』という意識と見通しをもっている状態である。

このように働き掛けると【働き掛け1】

○ 最小限の調理方法のみを伝え、1回目の調理実習をさせる。

- ・ 説明：調理器具の準備や調理実習の流れを説明する。
- ・ 指示「準備は、整いましたね。野菜をゆでる修行、1回目の『調理修行』の内容は、『クラスで一番美味しいゆで野菜のサラダを作ろう』です。ブロッコリーとキャベツ2種類のゆで野菜のサラダを作ってもらいます。作った後自分たちのゆで野菜のサラダと他の班のゆで野菜のサラダを試食して、どの班が美味しかったか投票してもらいます。皆さんの腕の見せどころ。頑張ってください」
- ・ 指示「3つの調理方法を教えます。野菜の切り方とお湯は沸騰させることとゆでたら、ざるに上げて冷ますことです。制限時間は沸騰してから盛りつけるまで10分間です」
- ※伝えた3つ方法と制限時間を黒板に貼る。
- ・ 指示「沸騰させてからざるに上げて冷ますまでの間の調理方法を班で話し合い学習シートに記入してください。時間は5分です」
- ・ 発問「ゆでることができたか確かめるために使いたい物は、ありますか」
- ※キッチンタイマーや竹串、試食用の箸など出てくるであろうと想定されるものを用意しておく。
- ・ 補助指示「卵をゆでたときのことを思い出してみましょう」
- ・ 指示「では、『調理修行』はじめ!! (合図の音)」

このような子どもに(C1)

- **卵をゆでた学習で獲得した知識及び技能を想起しながら、ゆで野菜のサラダを作る調理方法を話し合い、調理する姿になる。(資質・能力【家】①)**
- ・ ゆでられたかどうか、どうやって調べようか。
- ・ 家の人が、ジャガイモをゆでていたときに、何かで刺してゆでられたか確かめていたのをみたことがあるよ。
- ・ 卵をゆでたときに黄身の色が変わったみたいに、野菜の色も変わるんじゃないの。
- ・ 卵をゆでた時みたいに、それぞれゆで時間がちがうのかもよ。
- ・ 野菜のゆであがった時間を決めよう。
- ・ ロイロノートにもゆで時間を記録して、写真を撮っておこう。

このように働き掛けると【働き掛け2】

- **自分たちで作ったゆで野菜のサラダに教師が作ったソースをかけて互いに試食させる。**
 - ・指示「自分たちの作ったゆで野菜のサラダをお互いに試食しましょう」
 - ・指示「ソースは私が作ったソースフレンチソースをかけて食べましょう。試食後どの班のゆで野菜のサラダが美味しかったか学習シートに書いてもらいます」
※ソースはあらかじめ同じ量を用意しておき、それをかけさせる。
※取り皿に取って、試食させる。
※美味しいと思った班は、自分たちの班も入れて2つの班までとする。

このような子どもに (C2)

- 互いに試食した後に子どもは「ソースは、一緒なのに自分たちのゆで野菜のサラダは他の班の作ったゆで野菜のサラダとは違う」とを気付きはじめる。
 - ・A班のサラダは、美味しかった。野菜がゆでられているのにシャキシャキ感が残っているな。
 - ・B班のサラダは、自分たちが作ったサラダより美味しいと思わない。野菜が固すぎる。
 - ・C班のサラダは、美味しいとは思わないな。野菜が柔らかすぎるよ。ゆですぎなんじゃないのかな。
 - ・ソースは、一緒だから調理の方法に原因があるんだろうけど…。
 - ・D班と自分の班のサラダは、同じくらい美味しかったな。

このように働き掛けると【働き掛け3】

- **互いに試食したら、学習シートにどの班が美味しかったか記入させ、試食して気が付いたことや考えたことを書かせる。**
 - ・指示「どの班のゆで野菜のサラダが美味しかったか学習シートに書いてください」
 - ・指示「今日の修行は、これにて終了です。次回の修行は、今日の修行の結果を振り返り2回目の『調理修行』を行います」
 - ・指示「学習シートに試食して気が付いたことや考えたことを書きましょう」

このような子どもに (C3)

- 美味しいと思った班がどこの班なのか知りたくなる。
 - ・どこの班のサラダが一番美味しかったのかな。やっぱりA班かな。
 - ・自分の班が一番美味しいサラダだといいな。
 - ・D班のサラダと自分の班のサラダは、同じくらい美味しかったよ。
(学習シートの記述)
 - ・今日作ったサラダは、あまり美味しくなかった。次に作る時は、もっと美味しく作りたい。
 - ・同じ野菜で、ゆでているのに美味しさに違いがあった。野菜が固かったり、やわらかかったりする班があった。
 - ・一番美味しいと思ったのはA班のサラダです。野菜がゆでられているのにシャキシャキ感が残っていると思った。
 - ・次の修行では、もっと美味しいゆで野菜のサラダを作るぞ。

ここからが本時

このように働き掛けると【働き掛け4-①】

- **試食した結果を集計したグラフや試食したときの感想から「野菜のゆで時間の違い」に着目させ、調理方法を話し合わせる。**
 - ※前時に書いた学習シートを配布しておく。
 - ※前時の調理方法の野菜を切る・沸騰させる・ざるに上げて冷ますを掲示して振り返る。
 - ・指示「この前の『調理修行』で皆さんが投票した美味しいと思った班を集計しグラフにしました。結果発表!! ドラムロールどうぞ。」
※拡大をはる。
 - ・発問「結果を見てると、1位がA班で、2位がD班ですね。A班とD班に投票した人たちに投票した理由を聞いてみましょう。どうしてその班に投票したの」
※投票理由を板書する。
※投票していなくても、食べたときに同じ投票理由をもったか挙手させる。
 - ・発問「投票理由にやわらかい・固いという理由が出ました。1回目の『調理修行』では調理方法として3つは同じでした。この違いは何なんだろうね」
※ゆで時間の違いについて思考が向かないときに1位と2位の班に調理方法を問う。
 - ・発問「どうやら、やわらかい・固いの原因は野菜のゆで時間の違いにあるようですね」
※同じように考えているかどうか挙手で確認する。
 - ・指示「1回目の『調理修行』で気が付いたことを基に、2回目の『調理修行』を行います。2回目は、キャベツとブロッコリーに1つだけ新たな野菜が加わ

- ります」
- ※新たに加わるニンジン・アスパラガス・カボチャ・ほうれん草の4種類の写真と実際にゆでる状態に切られている野菜を見せる。
 - ・指示「ニンジン・アスパラガス・カボチャ・ほうれん草の4種類の内1つが加わります。どの班にどの野菜がいくかくじ引きで決めます」
 - ※4種類の野菜についてのゆで時間に対するつぶやきを拾って共有する。
 - ・指示「ゆでる時間について考えはじめていますね。さあ、2回目の修行はこれらの野菜を含め『美味しいゆで野菜のサラダを作ろう』です」
 - ※班の代表にくじを引かせ、野菜を決めさせる。

このような子どもに (C4-①)

- ゆで野菜のサラダの美味しさの違いは「野菜のゆで時間」にあるのではないかと考え、2回目の調理実習の内容に問いをもつ。
(集計結果のグラフ発表後に気が付いたこと)
- ・ 結構、差が出なかったね。
- ・ 思ったより、差が出たなあ。
- ・ 自分たちのサラダが、一番だと思ったのにな。
- ・ 1位が、A班？私は、D班の方が美味しかったなあ。
- ・ 1位は、A班か。だってちょうどいい固さで美味しかったもんね。
(それぞれ班のサラダに投票した理由)
- ・ ぼくは、A班のサラダは、ちょうどいい固さで美味しいと思いました。
- ・ 私は、D班のサラダは、柔らかくて美味しいと思いました。
- ・ やわらかったり、固かったりするの、ゆで時間の違いが原因だ。
(2回目の『調理修行』に関わる課題を知り問いをもつ)
- ・ (4種類の野菜を見て) ゆで時間どうすればいいんだろう？
- ・ カボチャ？固そうそうだな。ゆで時間長くなるんじゃないの。
- ・ わあーうちの班は、アスパラガスが当たったぞ。ゆで時間どうする？
- ・ 2回目の『調理修行』は、新しく加わる野菜のゆで時間を確かめるんだな。
- ※ 部分が問いをもった姿とする。

このように働き掛けると【働き掛け4-②】

- **キャベツとブロッコリーと新たに加わった野菜の調理方法を話し合わせる。**
- ・ 指示「各班でキャベツとブロッコリーとくじで引いた野菜の調理方法を考えてもらいます。もう、相談しはじめてますね。相談していることをこのホワイトボードに書いてまてめておくといいですね。では、相談を続けてください」
- ※調理方法を考えるのにロイロノートなどの記録を見てもよいこととする。
- ※机間巡視で、班で相談したゆで時間の具体的な根拠が不明と判断した場合どうしてそのゆで時間にしたのか問う。

このような子どもに (C4-②)

- **新たな食材についてもゆで時間を確かめようと調理方法について考えはじめ、話し合い(資質・能力【家】【理】③)2回目の調理実習に臨もうとする。**
- ・ (ロイロノートの記録を見ながら) キャベツとブロッコリーは、美味しいかったから1回目のゆで時間でやろう。【家】①②
- ・ キャベツとブロッコリーは、1回目にちゃんと時間を計ってないから計ろう。【家】①
- ・ 1回目とき、キャベツとブロッコリーは固かったから、今回は1分長めにゆでてみようよ。【家】【理】③
- ・ カボチャってかなり固いよね。どれぐらいゆでればいいのか。ゆでながら30秒ごとに竹串で刺して様子を見てみようよ。【家】【理】③
- ・ ニンじんはキャベツやブロッコリーより固いからゆで時間は長くしよう。【家】【理】③
- ・ アスパラガスとブロッコリーって同じぐらいのゆで時間でよさそうだよ。【家】【理】③
- ・ ほうれん草は、葉っぱだからキャベツみたいに短い時間でいいかも。【家】【理】③

このように働き掛けると【働き掛け5】

- **ゆで加減を調べ、ゆで時間を計らせながら2回目の調理実習をさせ、互いに試食をさせる。(資質・能力【家】①【理】③④)**
- ・ 説明：調理実習の流れを確認する。
- 指示「調理台に準備してあるもの以外に必要なものがある班は、先生に声を掛けてください」
- ・ 指示「調理をしながら途中で変更する場合は、消さずに赤で書き加えてください。鍋を火にかけます。かけましたか。美味しいゆで野菜のサラダを作ろぞ!!それでは、『調理修行』開始!! (合図の音)」
- ※実際の調理方法をロイロノートなどのiPadを使って記録したい子どもには記録させる。
- ・ 指示「調理が終わった班からドレッシングをかけます。先生に声を掛けてください」
- ・ 指示「これから、試食に入ります。今日の試食は、自分の班のゆで野菜のサラダを

- 食べた後、自分の班と同じ野菜をゆでた班のサラダをお互いに試食してください。サラダの皿の横に調理方法を記録したホワイトボードを置いておきましょう。「試食のマナーは、覚えていますね。では、試食を始めてください」
- ・指示「別の時間に2回の修行について『修行報告書』を書きます。これにて『調理修行』を終わります。後片付けを始めてください」

このような子どもになる (C5)

- **資質・能力**【家】①【理】③④を發揮しながら調理したり，試食したりする。
(調理中)
 - ・キャベツとブロッコリーは，1回目のゆで時間でやっぱりいいみたい。【家】①②
 - ・キャベツとブロッコリーは，時間を計ったらそれぞれ1分と4分だ。【家】①【理】③④
 - ・1回目のときよりキャベツとブロッコリーは，1分長めにゆでてみたけど，どうかな食べてみないと。【家】①【理】③④
 - ・カボチャが串でさせたよ。何分だったか記録しよう。【家】①
 - ・ニンジン**は**キャベツやブロッコリーより固いからゆで時間は5分にしたよ。【家】①【理】③④
 - ・アスパラガスとブロッコリーを同じゆで時間でゆでたよ。【家】①【理】③④
 - ・ほうれん草は，キャベツよりゆで時間が少し短い方がよさそうだよ。ほうれん草は1分から30秒に変えよう。【家】①【理】③④
- (試食中)
 - ・キャベツは30秒，ブロッコリーは3分，ニンジンは5分でゆでると美味しいね。【家】①【理】③④
 - ・アスパラガスは，自分たちの班よりB班のゆで野菜のサラダの方が美味しかったね。ということは，アスパラガスのゆで時間は，2分が美味しく作るためのゆで時間だったんだね。【家】①【理】③④

ここまでが本時

働き掛け6

- **ゆで野菜のサラダ作りの学習**について『ゆでの極意』を問い，まとめを『修行報告書』に書かせる。
 - ・指示「『修行報告書』に学習を振り返り，『ゆでの極意』をまとめましょう」
 - ・指示「2回目の『調理修行』の野菜のゆで時間について表にまとめましょう」
※2回目の調理実習を振り返らせながら全体で表をまとめ，共有する。
 - ・指示「1回目に書いた学習シートや2回目に書いたホワイトボード，記録したロイロノートなどがある人は，それらを見て学習を振り返りながら書きましょう」
※『修行報告書』に書く内容
ゆで野菜のよさ
ゆで時間の調べ方とその結果
『ゆでの極意』と『ゆでの極意』を修得するまでの過程

このような子どもになる (Cn)

- 美味しいゆで野菜のサラダを作るには，それぞれの野菜のゆで時間の違いに気を付けることが大切であることが分かり，試食をし比較することで，美味しいゆで野菜のサラダを作るための家庭生活で活用できる調理方法を見いだす。
 - ・1回目は，あまりゆで時間を計らなかつたから，固い野菜もあったし柔らかい野菜もあった。2回目は，時間を計ってやったら1回目より美味しくできた。
 - ・試食して他の班と比べたり，時間を計ったりして，ゆで時間を決めた。美味しくなるゆで時間が分かった。
 - ・キャベツは30秒，ブロッコリーは3分，ニンジンは5分でゆでた。野菜には，それぞれゆで時間が違う。
 - ・野菜は，それぞれ美味しく食べるためのゆで時間があるということが分かった。

8 検証

(1) 検証すること

- ① 構想した働き掛けにより，想定したCnになったか。
- ② 構想した働き掛けにより，想定した資質・能力を發揮することができたか。
- ③ 子どもは，發揮した資質・能力を自覚することができたか。

(2) 検証の方法

- ① **働き掛け6**の『修行報告書』の記述に_____と_____のような記述があるかで検証する。
- ② **資質・能力**【家】【理】③は，**働き掛け4**の班調理方法の話し合いにおいて_____のような野菜のゆで時間について話し合っている子どもの会話やホワイトボードの記述で検証する。**資質・能力**【家】①【理】③④は，**働き掛け5**で_____のように話し合った調理方法と照らし合わせながら調理をしているかで検証する。さらに『修行報告書』記述に_____のような野菜のゆで時間についての調理方法の記述があるかで検証する。
- ③ **働き掛け6**の『修行報告書』の記述に_____のような記述があるかで検証する。

