

第6学年 家庭科学習活動案

1, 題材名 1 食分の献立を立てよう

2, 題材について

(1) 題材観

1980年代から家庭生活の変化は著しく、中でも食生活においては、工業化の進展によって家庭の食費に占める加工食品、外食の増加、電子レンジなど調理器具の普及がめざましい。また、調理をしない子どもや一人で食事をする子どもが増えてきていることなどにより、食文化が伝承されなくなっていくことや、子どもの精神面への影響についても憂慮されている。

小学校での家庭科学習は、小学校から高等学校までの家庭科の学習の入り口となる。そこで子ども達を受ける第一印象は重要な意味を持つ。家庭科で学んだことが、毎日の暮らしの中で役立っているという実感を持たせることが大切である。発達段階からいえば、直感的・情感的な受けとめ方を大切にし、身近な家庭生活については、五感を通してとらえてみた時の実感を持たせることが重要である。

「食事への関心」に関する学習では、食品の体内での主な働きを中心に扱い、細かな栄養素や食品成分表の数値は中学校へ移行した。ここでは、健康に成長していくために栄養のバランスが取れた食事が大切であることがわかり、日常生活で実践する態度を養う。また、食事は人間生活を豊かにする上で大切なことにも気づき、楽しく食べることができるようにする。調和の良い食事については、栄養のバランスの他に、彩り・味・調理法などにバランスについても気づくようにする。

現行指導要領では①2学年まとめて内容がしめされていること ②子ども・地域や学校の実態に対応した題材構成と教材を工夫すること という大きな特徴がある。また、文部科学省は「生きる力」をはぐくみ健康教育を充実させるという観点から、学校給食の今日的意義と機能を見直し、学校教育全体を通して行う食に関する指導についても推進を図っていくこととしている。そこで「1食分の食事を考えること」では『給食の献立作りの条件を知ろう』という学習から導入し、児童が共通の課題を解決することにより、その後各家庭での1食分の献立作りができるように発展させたい。さらに、給食の献立作りの条件に合った『リクエスト献立』を栄養士とのT,Tの授業で考え、実際の給食としてだしてもらう計画である。

自分達で作った献立を、学校のみんなに食べてもらう喜びを体感することにより、家庭でも家族のために献立作りをしようとする意欲を持たせたい。そして、正しい食事のあり方と望ましい食習慣の形成に結びつけたいと考え、本題材を設定した。

(2) 児童の実態

本学年は2学級、41名の構成で、2学級共に担任は持ち上がりである。5年生の時から、総合学習、体育、家庭科の一部で学年T,Tでの授業を実践してきた。多くの友達の意見や考えの良さを気づくのに有効であった。

6年生の家庭科では「生活を計画的に」という学習で、各自の生活時間の使い方を見直した。特に起床から登校までの朝の時間帯を有効に使うことについて考えた。午前中のエネルギー源である朝食の重要性を話し合い、時間にゆとりを持って朝食を取るためには早起きをすることが大切だとわかった。そして、十分な睡眠時間を確保するためには、早寝をしなければならないので、家庭での時間の使い方を考え実行するようになった。

児童は、ごはんのみそ汁にバランス良く主菜・副菜を組み合わせる活動を通して、バランスの良い食事についてある程度のイメージをもっている。6年生では、朝食にあうおかずを作ろうということで、たまごを使った調理と青菜と加工品を組み合わせた調理の実習を行い、ゆでる調理、炒める調理を段階的に指導した。弁当作りでは、今まで学んだことを生かして献立作りから実習までをおこなっている。どの学習においても、3つの栄養グループを意識して活動してきた。

最後に一人一人に献立をたてる力を付けるため、2時間の献立作成の学習を組むにあたり、家庭科学

習、給食に関するアンケート調査を行った。以下が結果である。

ア、家庭科の学習は好きですか。

とても好き (17) 好き (10) ふつう (1) あまり好きではない (1)

イ、家庭科の「食物」の学習は好きですか。

とても好き (15) 好き (13) ふつう (11) あまり好きではない (0)

ウ、朝食作りの学習では、主食をもとにして、3つの栄養グループからおかずをきめることができましたか。

ぜんぶできた (13) だいたいできた (25) できなかった (1)

エ、家で、自分で食事を作ることがありますか。

よく作る (4) 時々作る (19) 手伝うことはある (11) 作らない (5)

☆どんな物を作りましたか。

卵料理 (目玉焼き, ス克蘭ブルエッグ, 玉子焼きなど) 野菜炒め, 焼きそば,
カレーライス, みそ汁, お菓子 (クッキー, フルーツヨーグルト, パフェなど)

※学校で実習したものが圧倒的に多かった。

オ、食事の準備や後片付けを手伝いますか。

はい (34) いいえ (5)

カ、給食は好きですか。

大好き (18) 好き (10) ふつう (10) きらい (1)

(3) 指導観

子ども達は生活体験が少なく、中でも家庭生活を意識して生活することがあまりない。課題意識が個からスタートしても、共通の場で、人間として誰もが必要とする基礎的知識や技能はしっかりと指導する必要がある。それを主体的に自分のものとして活用できるようになることが大切であり、そのためには多様な学習形態を工夫しなければならない。

献立作りについては、今までメニューを選ぶ活動であったり材料を限定された中での組み合わせの工夫であったり、班で相談するものが多かった。

本題材では、献立作りのポイントを理解した後、一人一人が1食分の献立を作る活動を行い、2年間のまとめとしたい。また、一人一人の献立にコメントを加え、2年間に身に付けたものを評価し、今後の健康な食生活への意欲づけにしたい。

(4) 仮説とのかかわり

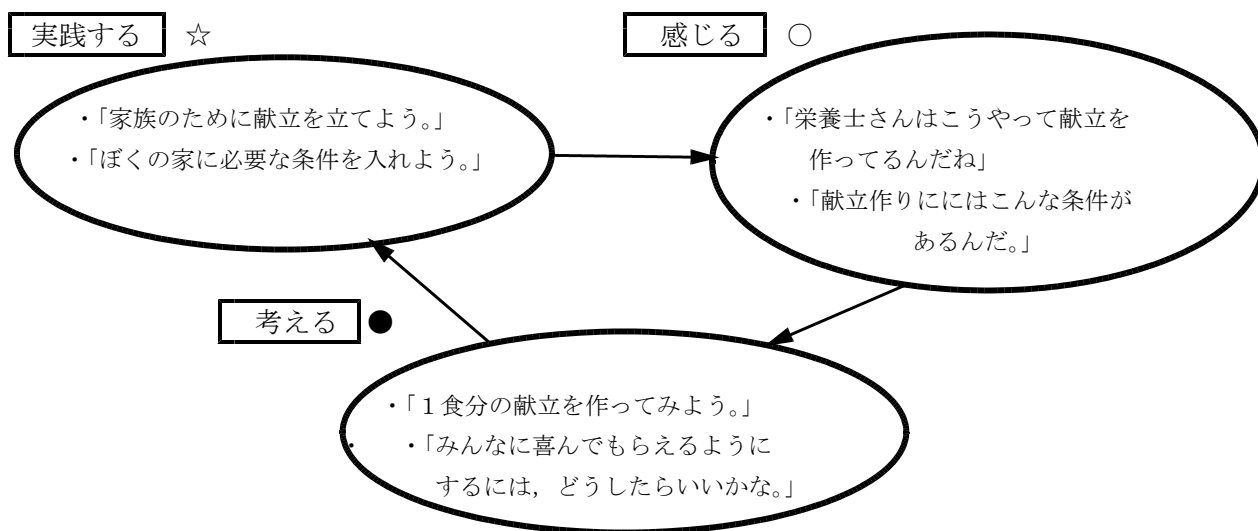
「わかった」「できた」と実感するような学習活動を工夫すれば、活用・実践する力が身に付くだろう。

今までの学習を振り返って、献立作りのポイントを班で出し合う。このとき、1つの工夫を1枚の短冊に書き、発表した時、同じ意見と違う意見が整理されやすいようにしておく。児童は、短冊に書いていくことで、基礎的な知識を確認し、他の班の意見が分類されていく様子を見て、栄養のバランスの中身や、それ以外の要素について確かめていくことができる。

献立作りの際には、料理カードやレシピ本などを使って、献立を立てやすいよう配慮する。児童は、

食品を3つの働きに分類したり、栄養素の種類や量を示した資料を見たりして、バランスについて具体的な作業を通して考える。

児童の作った献立のよさを交流することで、献立作りの基礎的な知識だけでなく、よい献立のイメージを広げることができる考える。



○感じる子

- ・ 献立作りのポイントがわかる。

●考える子

- ・ 1食分の献立を考える。

☆実践する子

- ・ 1食分の献立をたてる。
- ・ 一人一人が立てた献立を見あって、よさをみつける。

3、題材の目標

○1食分の献立作りの条件を知り、家族が喜んでくれるような、献立をつくることができる。

(技能) (知識・理解)

○日常の食生活や食品に関心を持ち、健康や成長を考えて実践しようとする。(関心・意欲・態度)

4、指導計画 (2時間扱い)

学 習 内 容	学 習 活 動
献立作りのポイントを知ろう。	<ul style="list-style-type: none"> ・ 献立作りをするとき、考えることを短冊に書く。 ・ 発表しながら分類していく。 ・ ポイントをまとめる。 ・ 栄養士の先生の話聞く。
1食分の献立を作ろう。	<ul style="list-style-type: none"> ・ 図書資料などから必要な資料を選ぶ。 ・ 食品の栄養や組み合わせ、匂い、見た目、味、組み合わせなどを考えて献立作りをする。 ・ チェックカードで相互評価する。

5, 評価規準

	学習活動	関心・意欲・態度	創意工夫	技能	知識・理解
1	献立作りのポイントを短冊に書く。	進んでポイントを考えようとする。			献立作りのポイントがわかる。
2	献立を作って、相互評価する。	献立の良さをみつけ、よりよい食生活をしようとする。	資料を活用して献立を作ろうとしている。	バランスの良い献立をたてることができる。	

6, 本時の指導 (1/2)

(1) 目標

- ・意欲的に話し合いに参加する。(関心・意欲・態度)
- ・1食分の献立作りのポイントがわかる。(知識・理解)

(2) 本時の評価基準

評価の観点	評価基準	A 十分満足できる	B おおむね満足できる	C 努力を要する児童への手立て
意欲的に話し合いに参加する。 (関心・意欲・態度)		短冊にポイントを書き、伝わるように発表している。	短冊にポイントを書いている。	今までの学習をふりかえることができるように資料をはっておく。
1食分の献立作りのポイントがわかる。 (知識・理解)		ワークシートにポイントが3つ以上と感想が書ける。	ワークシートにポイントが2つ書ける。	板書を参考にさせる。

(2) 展開

指導◎仮説(○●☆)評価※

時配	学習活動と内容	教師の指導と評価
2	1, 本時のめあてを確認する。 1食分の献立作りの条件を知ろう。	○1食分の献立作りの条件を学習することを確認する。
3	2, ブレインストーミングの約束を確認する。 ・決められた時間により多くの意見を出す。 ・司会者と記録者を決める。 ・意見に対する否定はしない。	◎ブレインストーミングの約束を確認させる。 ◎今回は3分間で話し合うことを伝える。 ※話し合いに、積極的に参加しているか。 ●短冊を類似した物に分類しているか。
3	3, 給食の献立作りの条件についてブレインストーミングをする。	※発表に意欲的に参加しているか。 ◎発表の分類により、短冊用紙を黒板にはる。 ◎発表の内容により補足説明をする。
2	4, 終了後に短冊の数を数え、1番多い班を賞賛する。	●条件としてふさわしくない内容には矛盾点を考えさせる。 ◎各班の発表を見て聞くようにさせる。
20	5, 1番多い班から発表し、同じ	●関連する内容はどれか考えているか。

<p>5 6,</p> <p>5 7,</p> <p>5 8,</p>	<p>意見を見つける。 (予想される意見)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・栄養のバランス ・好きな物 ・おいしい物 ・野菜を多く入れる ・ご飯かパンか ・和洋中の組み合わせ ・季節感 ・3つのお皿にはいるもの ・生ものはダメ ・給食費を考える <p>6, 栄養士が「献立作りの条件」について説明しているビデオを見る。</p> <p>7, 献立作りの条件を整理する。</p> <p>8, 各自で本時のまとめを記録する。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・可能であれば、直接話してもらうようにする。 <p>※献立作りの条件が書けているか。</p> <p>※まとめが書けているか。</p>
-------------------------------------	---	--