

令和6年度 地区小・中学校教育課程研究会 提案資料

部会名 家庭

令和6年度県央地区小・中学校教育課程研究会研究主題  
主体的・対話的で深い学びの視点からの授業改善

テーマ  
生活をよりよくしようと工夫する実践的な態度を育てる学習指導の工夫

地区名 県央地区

所属校 座間市立相模が丘小学校

名 前 上田 貴美子

※写真やワークシートの記述等については、すべて提案資料への掲載の許諾を得ています。

## I はじめに

現行の小学校学習指導要領家庭編では、目標は次の通りである。

生活の営みに係る見方・考え方を働かせ、衣食住などに関する実践的・体験的な活動を通して、生活をよりよくしようと工夫する資質・能力を次のとおり育成することを目指す。

- (1) 家族や家庭、衣食住、消費や環境などについて、日常生活に必要な基礎的な理解を図るとともに、それらに係る技能を身に付けるようにする。
- (2) 日常生活の中から問題を見いだして課題を設定し、様々な解決方法を考え、実践を評価・改善し、考えたことを表現するなど、課題を解決する力を養う。
- (3) 家庭生活を大切にすることを育み、家族や地域の人々との関わりを考え、家族の一員として、生活をよりよくしようと工夫する実践的な態度を養う。

家庭科の学習では、調理や製作等の実習・調査・交流活動等を通して、課題の解決に向けて実践した結果を振り返り、考えたことを発表し合い、他者からの意見を踏まえて改善方法を考えるなど、実践活動を評価・改善する力を育成することを重視している。また、このような一連の学習過程を通して、児童が課題を解決できた達成感や実践する喜びを味わい、次の学習に主体的に取り組むことができるようにすることが求められている。

本校の学校教育目標は、「豊かな心をもち、よりよく生きる子の育成」である。「学校、家庭、地域の繋がりの中で、生かされている自分を実感し、自分の夢に向かって生きる子の育成」を令和5年度の教育活動の重点としている。家庭科の学習では、普段生活の中で繰り返されている生活を見つめることから始まる。学校や家庭、地域の繋がりの中で自分自身の成長を感じ、家族の一員として生活をよりよくしようとすることが求められている。そこで、神奈川県小・中学校教育課程研究会研究主題である「主体的・対話的で深い学びの視点からの授業改善」に迫るために、研究テーマ及び目指す児童像を次のように設定した。

研究テーマ：生活をよりよくしようと工夫する実践的な態度を育てる学習指導の工夫

目指す児童像

- ・学習内容を実生活と結びつけて理解する児童
- ・生活から課題を見つけ、解決しようとする児童
- ・自分の生活を大切にしようとし、生活を楽しもうとする児童

児童が実践した結果から、考えたことを発表し合う。そして、他者からの意見を踏まえ、改善方法を検討することで生活をよりよくしようと工夫する実践的な態度を育てることができるのではないかと考え、授業改善をしていく。また児童が改善方法を検討することができるように、生活の営みに係る見方・考え方を働かせられるような工夫をしていく。

## II 研究内容

### (1) 家庭科における児童の実態

事前アンケートの結果より、5年生より始まった家庭科の学習に対して、90%の児童が家庭科を好きだと思い、これからの家庭科の授業を楽しみにしている。特に、裁縫や調理など実技を伴う学習活動を楽しみにしている。

また、普段より家庭内で仕事を行っている児童は53.3%であった。そこで、5月に行った学習の中で宿題として2週間以上家の仕事に挑戦するという課題を出した。7月以降も家庭の仕事が続いている児童は、53.3%であり、宿題を出す前と出した後の変化が見られなかった。そのことから、家庭科の授業で学習したことを普段の生活に結び付けている児童が少ないことが分かった。さらに、「家庭科で学習したことを家庭生活にいかしていますか。」という設問に対して、66.7%の児童がしていないと答えた。学習したことが生活をよりよくしていくものだと気づき、家庭でもやってみようという気持ちをもてるように、学習したことの価値づけをし、できるようになったことや成長をしたことを認め、よりよく工夫していこうという態度を育てることができ指導の工夫を目指していく。

### (2) 題材設定の理由

事前アンケートにより児童が楽しみにしている調理の学習であり、調理実習を楽しみにしている児童が85.2%いた。また、学校給食以外でみそ汁を飲んだことのある児童が100%だったことから、ご飯とみそ汁は児童にとって身近な題材である。そこで、児童の多くが興味をもっている「食べて元気！ご飯とみそ汁」の題材を通して、食事の役割や栄養について理解するとともに、健康で安全な食生活について考え、課題をもって、日本の伝統的な日常食であるご飯とみそ汁に関する基礎的・基本的な知識や技能を身につけ、自らの食生活をよりよいものにするために実践的な態度を養っていきたいと考え、題材を設定した。

### (3) 研究仮説

以上のことから、次のような仮説を立てた。

実践した結果から、考えたことを発表し合い、他者からの意見を踏まえ、改善方法を検討することで生活をよりよくしようと工夫する実践的な態度を育てることができるのではないか。
---

#### (4) 研究の手立て

##### 手立て① 次につながる実習

学習のまとめとして行うことが多かった調理実習を学習の中盤に設定し、よりよくするための工夫について考えるきっかけとなるように位置付ける。実習を通して気付いたことを改善しようとする場面をつくることで、生活をよりよくしていこうという気持ちを持ち、家庭での実践につなげていく。

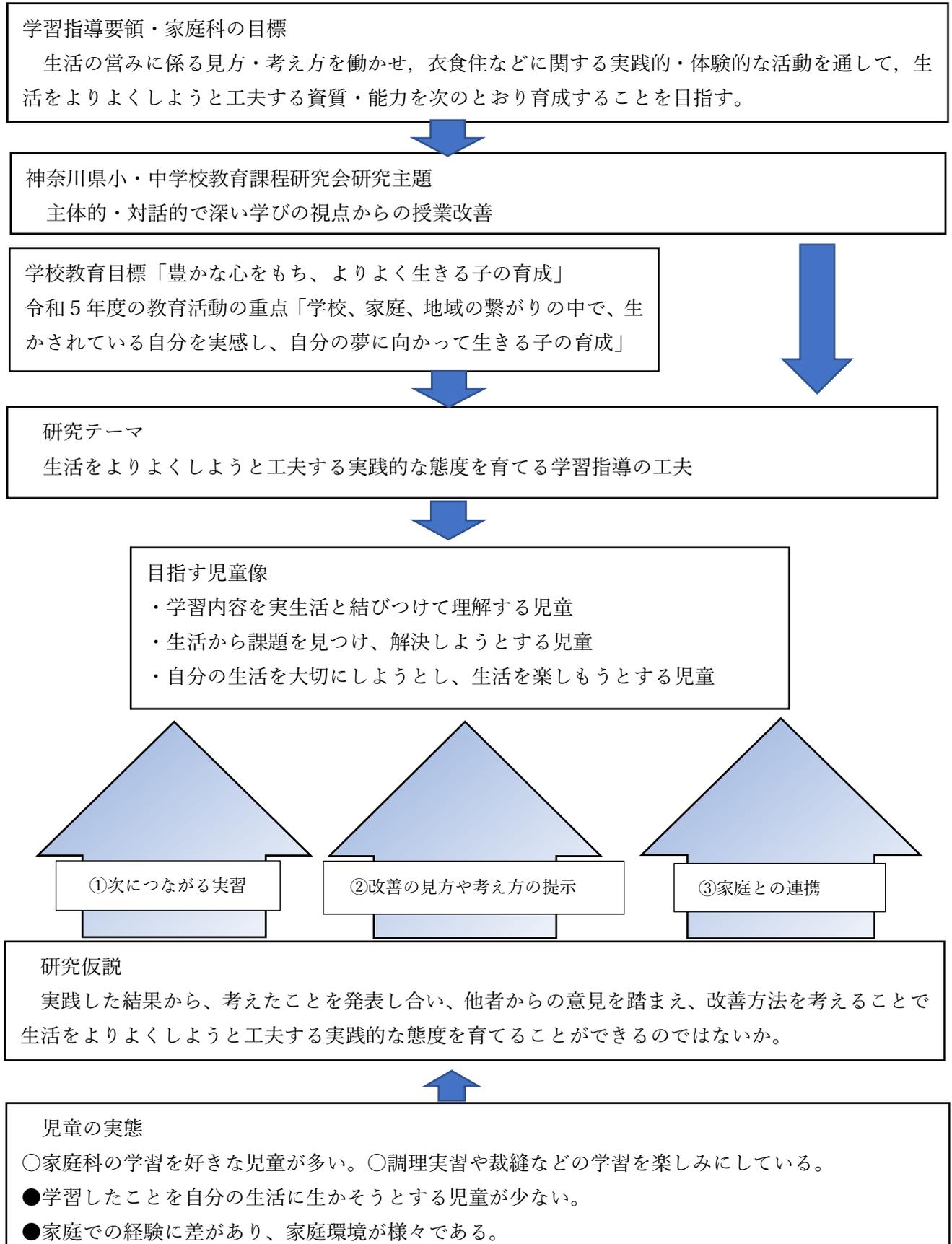
##### 手立て② 改善の見方や考え方の提示

生活をよりよくしていこうという考えをもつために、見方や考え方の提示方法を工夫する。児童が挙げたものだけでなく、学習してきた内容や視点からも考えられるように、学習の流れを考えていく。

##### 手立て③ 家庭との連携

家庭科の学習は、家庭との連携が不可欠である。学習している内容や家庭で実践してほしいことなどを連絡し、家庭での実践に協力を仰いでいく。授業実践を通して、できるようになったことから自信を持ち、さらによりよいものを作るために挑戦しようという気持ちをもてるようにし、児童の今後の生活での実践に結び付けていく。

(5) 研究構想図



### Ⅲ 年間指導計画

家庭科									
学期	月	(東京書籍) 5年生 題材名	時数		学期	月	(東京書籍) 6年生 題材名	時数	
1	4	ガイダンス	1	20	1	4	9. 見つめてみよう生活時間	2	22
	4	1. 私の生活, 大発見!	4			5	10. 朝食から健康な1日の生活を	10	
	5	2. おいしい楽しい調理の力	6			6	11. 夏をすずしくさわやかに	8	
	6					7			
	6・7	3. ひと針に心をこめて	9			7	生活を変えるチャンス! (課題発見, 計画)	2	
2	9	4. 持続可能な暮らしへ物やお金の使い方	6	25	2	9	生活を変えるチャンス! (発表, 評価, 改善)	1	25
	10	5. 食べて元気! ご飯とみそ汁	10			9	12. 思いを形にして生活を豊かに	14	
	11					10			
	11	6. 物を生かして住みやすく	7			11	13. まかせてね 今日の食事	10	
12	7. 気持ちにつながる家族の時間	2	12						
3			1	8. ミシンにトライ! 手作りで楽しい生活	11	15	3	1	14. 冬を明るく暖かく
	2	2	15. あなたは家庭や地域の宝物					2	
	3	5年生のまとめ		1	3				
	3	生活を変えるチャンス	3		3	2年間のまとめ	1		
合計			60	合計			55		

## IV 授業実践

### 家庭科学習指導案

座間市立相模が丘小学校

指導者 上田 貴美子

- 1 日時 令和5年11月15日(水) 2校時(9:40~10:25)
- 2 学年・組・場所 第5学年3組 35名 教室
- 3 題材名 「食べて元気! ご飯とみそ汁」
- 4 題材について

#### (1) 題材観

学習指導要領において、本題材の指導事項は、次のように記述されている。

#### 内容B 衣食住の生活

##### (1) 食事の役割

ア 食事の役割が分かり、日常の食事の大切さと食事の仕方について理解すること。

##### (2) 調理の基礎

ア 次のような知識及び技能を身に付けること。

(ア) 調理に必要な材料の分量や手順が分かり、調理計画について理解すること。

(イ) 調理に必要な用具や食器の安全で衛生的な取扱い及び加熱用調理器具の安全な取扱いについて理解し、適切に使用できること。

(ウ) 材料に応じた洗い方、調理に適した切り方、味の付け方、盛り付け、配膳及び後片付けを理解し、適切にできること。

(オ) 伝統的な日常食である米飯及びみそ汁の調理の仕方を理解し、適切にできること。

イ おいしく食べるために調理計画を考え、調理の仕方を工夫すること。

##### (3) 栄養を考えた食事

ア 次のような知識を身に付けること。

(ア) 体に必要な栄養素の種類と主な働きについて理解すること。

(イ) 食品の栄養的な特徴が分かり、料理や食品を組み合わせるとる必要があることを理解すること。

ここでは、食事の役割や栄養について理解するとともに、健康で安全な食生活について考え、課題をもって、日本の伝統的な日常食であるご飯とみそ汁に関する基礎的・基本的な知識や技能を身に付け、自らの食生活をよりよいものにするための実践的な態度を養うことをねらいとしている。

そのために、普段、どのような食事をしているのかを毎日の食事から見つめさせ、毎日のように食べているご飯とみそ汁に着目させ、おいしく調理する計画や仕方を工夫し、実践する。そして、調理実習をふり返り、調理のポイントや選択した食材について話し合うなど、実践をふり返って評価・改善をする。学習したことを生かして、「わが家のスペシャルみそ汁」の計画を立て、食生活をよりよくしようと工夫する実践的な態度を養うと

もに、学びを深めさせる。児童が考えたみそ汁の中から1点を給食の献立に採用することで、食生活をよりよくしようと工夫する動機づけにしたい。

本題材を、1学期の「おいしい楽しい調理の力」において学習した「調理の手順」「調理器具のあつかい方」「ゆでる調理のポイント」と関連付けて、学習させる。また、本題材は、食品の栄養的な特徴を初めて取りあつかう。6年生で学習予定の「朝食から健康な1日の生活を」、「まかせてね今日の食事」であつかう「食品を組み合わせるとる大切さ」や「1食分の献立の立て方」の学習につながるようにしていきたい。さらに、中学校では、「中学生の1日に必要な食品の種類と概量、献立作成の方法」について学習することを意識しながら、指導をしていきたい。

また、本題材では、「健康・快適・安全」「生活文化」という見方・考え方を働かせて、毎日の食事をふり返り、栄養バランスのとれた食生活を送ることの必要性を理解し、食生活をよりよくしようと工夫する実践的な態度を育てたい。

## (2) 児童観

本学級の児童は、5年生で初めて出会う家庭科の学習をとっても楽しみにしていた。調理実習やミシンを使っての実習などで、ものを作ることに期待をしている反面、製作活動の結果、自分の生活がよりよくなっていくという意識はまだもっていない。また、家での手伝いや家庭の仕事に対して、半数以上の児童が、家庭での自分の役割があり、行っている。家庭科で学習したことを自分や家族の生活に役立てたいと考える児童が60%で、そう思わない児童が40%いる。このことから考えられるのが、保護者に言われたからやっていたり、決められているからやっていたりという児童が多く、家族の一員として、家族との生活をよりよくするためにという意識をもっている児童はまだ少ないということである。

みそ汁を給食以外で食べたことがある児童は100%となり、親しみのある料理である。しかし、具体的な作り方が分かっている児童は少なく、何のためにだしがあるのか、わからない児童が多い。だしありのみそ汁とだしなしのみそ汁の飲み比べの体験を通して、だしの役割について理解し、おいしいみそ汁作りの意欲づけにしていきたい。調理実習などの実践を振り返り、評価・改善する活動を通して、学校での学習を生かし、生活をよりよくしていこうという家庭での実践につなげていく力を身に付けさせたい。

## (3) 指導観

普段、毎日のように食べているご飯やみそ汁について、どのように作られているのか、何が入っているかまで、児童は深く考えてはいないと思われる。また、私たちはなぜ食べるのか、どのようなことに気を付けて、食材を考えるのかなど、問いかけ、児童の課題に気づけるように促していく。「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコ世界無形文化遺産に登録され10年が経っていることに触れ、世界でも評価されている日本の伝統的な食文化の大切さやだしの役割に気づくことができるようにする。

みそ汁の作り方を調べ、実践した後に、さらによりよくしていくためには、何をしたらよかったかをふり返る時間をとり、自分の実践の評価・改善をさせていく。その時に、安全、栄養、調理のポイント、環境面の配慮などの見方や考え方の観点を与え、意見交流に

よって学びを深めるものにしていきたい。そして、多少の失敗もこうすればよかったと次回につながる改善案を皆で考え、よりよいものを作っていきたいという前向きな気持ちを大切にしていきたい。

## 5 題材の目標

- (1) 食事の役割と食事の大切さ、体に必要な栄養素の種類と主な働き、我が国の伝統的な日常食である米飯及びみそ汁の調理の仕方について理解するとともに、それらに係る技能を身に付ける。
- (2) おいしく食べるために米飯及びみそ汁の調理計画や調理の仕方について問題を見いだして課題を設定し、様々な解決方法を考え、実践を評価・改善し、考えたことを表現するなどして課題を解決する力を身に付ける。
- (3) 家族の一員として、生活をよりよくしようと、食事の役割、伝統的な日常食である米飯及びみそ汁の調理について、課題の解決に向けて主体的に取り組んだり、振り返って改善したりして、生活を工夫し、実践しようとする。

## 6 題材の評価規準

知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
<ul style="list-style-type: none"> <li>・食事の役割が分かり、日常の食事の大切さについて理解している。</li> <li>・調理に必要な材料の分量や手順が分かり、調理計画について理解している。</li> <li>・伝統的な日常食である米飯及びみそ汁の調理の仕方を理解しているとともに、適切にできる。</li> <li>・体に必要な栄養素の種類と主な働きについて理解している。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・おいしく食べるために米飯及びみそ汁の調理計画や調理の仕方について問題を見いだして課題を設定し、様々な解決方法を考え、実践を評価・改善し、考えたことを表現するなどして課題を解決する力を身に付けている。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・家族の一員として、生活をよりよくしようと、食事の役割、伝統的な日常食である米飯及びみそ汁の調理の仕方について、課題の解決に向けて主体的に取り組んだり、振り返って改善したりして、生活を工夫し、実践しようとしている。</li> </ul>

7 題材の指導・評価計画 (10 時間)

【○】記録に残す評価

【・】指導に生かす評価

時間	ねらい	学習活動	知	思	態	評価規準・評価方法
1	○食事の役割と日常の食事の大切さについて理解するとともに、米飯及びみそ汁が我が国の伝統的な日常食であることを理解することができる。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 日常の食事を振り返り、食事の役割について話し合う。</li> <li>・ 米飯とみそ汁を日常的に食べている理由や米飯とみそ汁のよさについて考える。</li> </ul>	○			<p>知 食事の役割が分かり、日常の食事の大切さについて理解している。</p> <p>【学習カード】</p> <p>知 米飯及びみそ汁が我が国の伝統的な日常食であることを理解している。</p> <p>【学習カード】</p>
2	○おいしく食べるために米飯の調理計画や調理の仕方について考え、工夫している。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ おいしいご飯を炊くにはどうしたらよいかを調べ、調理計画を立てる。</li> </ul>		・		<p>思 おいしく食べるために米飯の調理の仕方について問題を見いだして課題を設定している。</p> <p>【ワークシート】</p> <p>思 おいしく食べるために米飯の調理計画や調理の仕方について考え、工夫している。</p> <p>【学習カード】</p>
3 ・ 4	<p>○日本の伝統的な日常食であるみそ汁の調理の仕方について問題を見だし、おいしく食べるための課題を設定する。</p> <p>○みそ汁の調理計画を考え、工夫することができる。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ だしありとだしなしのみそ汁を飲み比べ、気付いたことを発表する。</li> <li>・ おいしく食べるために、みそ汁の調理の仕方について追究する課題を設定する。</li> <li>・ みそ汁の調理計画、</li> </ul>		○		<p>思 おいしく食べるためにみそ汁の調理の仕方について問題を見いだして課題を設定している。</p> <p>【ワークシート】</p> <p>思 おいしく食べるためにみそ汁の調理計画や調理の仕方について考え、</p>

		材料の分量や実の組み合わせや切り方を考える。			工夫している。 【学習カード】
5 ・ 6	○日本の伝統的な日常食である米飯の調理について理解し、適切に炊飯をすることができる。	・グループで鍋を用いて炊飯し、米の変化を観察し、記録する。	○	・	<p>知 米飯の調理に必要な米や水の分量や計量、調理の仕方について理解しているとともに、適切にできる。</p> <p>【観察・ワークシート】</p> <p>態 伝統的な日常食である米飯及びみそ汁の調理の仕方について、課題の解決に向けて主体的に取り組もうとしている。</p> <p>【観察】</p>
7 ・ 8	○日本の伝統的な日常食であるみそ汁の調理について理解し、適切に調理することができる。	・班毎に、調理計画に基づき、実習する。 ・気付いたことを実践記録表に記入する。	○	○	<p>知 みそ汁の調理に必要な材料の分量や計量、調理の仕方について理解しているとともに、適切にできる。</p> <p>【観察・ワークシート】</p> <p>態 伝統的な日常食である米飯及びみそ汁の調理の仕方について、課題解決に向けた一連の活動を振り返って改善しようとしている。</p> <p>【観察・ワークシート】</p>
9	○体に必要な栄養素の種類と主な働きについて理解することができる。 ○おいしく食べるた	・食品には様々な栄養素がふくまれていることを知る。 ・調理実習を振り返			<p>知 体に必要な栄養素の種類と主な働きについて理解している。</p> <p>【ワークシート】</p>

	めにみそ汁の調理計画や調理の仕方について、実践を評価したり、改善したりしている。	り、実践の中で工夫したことを評価し、改善したいことを考える。	○	○	<p><b>思</b>おいしく食べるためにみそ汁の調理計画や調理の仕方について、実践を評価したり、改善したりしている。</p> <p><b>【ワークシート】</b></p>
10 本 時	○わが家のスペシャルみそ汁を具現化するために、自分や家族の願いに合うみそ汁の実を考え、工夫することができる。	・わが家のスペシャルみそ汁の実や調理計画を考え、グループで交流し、改善する。		○	<p><b>思</b>わが家のスペシャルみそ汁を具現化するために、自分や家族の願いに合うみそ汁の実を考え、表現している。</p> <p><b>【ワークシート】</b></p> <p><b>態</b>伝統的な日常食であるみそ汁の調理の仕方について工夫し、実践しようとしている。</p> <p><b>【ワークシート・観察】</b></p>

## 8 本時の指導（10/10）

### （1）目標

わが家のスペシャルみそ汁を具現化するために、自分や家族の願いに合うみそ汁の実を考え、おいしく食べるために調理計画や調理の仕方についての課題解決に向けた一連の活動について、考えたことを分かりやすく表現している。

伝統的な日常食であるみそ汁の調理の仕方について工夫し、実践しようとする。

### （2）実現状況を判断する際の具体的な子供の姿と、目標実現を目指すための手立て

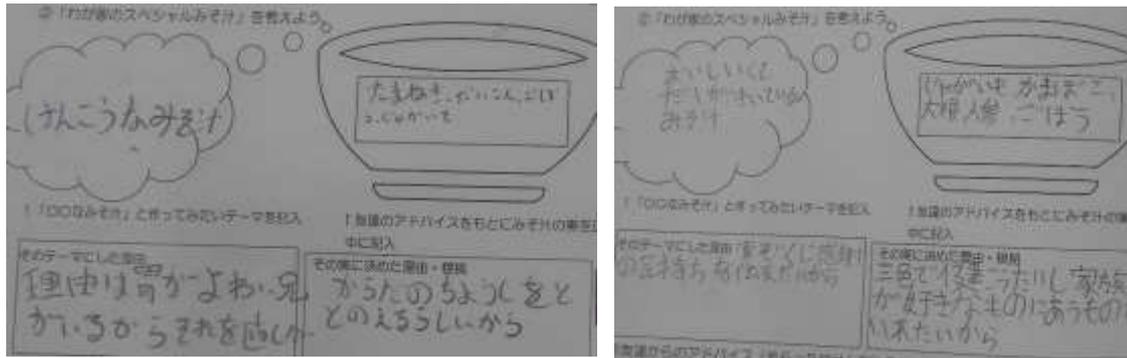
観点名	十分満足できる（A）	おおむね満足できる（B）	努力を要する（C）と判断した児童への具体的な手立て
思考・判断・表現	根拠をもって実を選んだ理由を挙げることができる。材料の切り方や入れる順序に触れた具体的な調理計画を考えたことを分かりやすく表現している。	わが家のスペシャルみそ汁を具現化するために、自分や家族の願いに合うみそ汁の実を考え、表現している。	わが家のスペシャルみそ汁を具現化するために、自分や家族の願いに合うわが家のスペシャルみそ汁の実を、児童同士のアドバイスや例示したのから選べるよう個別に声かけをする。 みそ汁の調理手順を確認し、実を入れる順番を考えるよう声かけをする。
主体的に学習に取り組む態度	家族の好みを踏まえ、みそ汁の調理の仕方を粘り強く追究しようとしている。	伝統的な日常食であるみそ汁の調理の仕方について工夫し、実践しようとしている。	学習前と学習後を比較し、できるようになったことを実感させ、家庭での実践につなげられるよう声かけをする。

### （3）展開

過程	学習活動	指導上の留意点	評価
はじめ	1 これまでの学習を振り返り、本時のめあてを設定する。	実習を通して基本のみそ汁の作り方は理解し、栄養バランスについても学習したことを振り返らせる。 よりよいみそ汁を作るにはどのようにしたらよいかを考えることを本時のめあてとする。	
なか		「わが家のスペシャルみそ汁」を考えよう	

	<p>2 児童同士でアドバイスや改善案を伝え合う。</p> <p>3 班の話し合いの中で、解決できなかったところを全体で共有する。</p> <p>4 もらったアドバイスをもとに、自分が採用する実を決める。</p> <p>5 改善案について根拠をもとに、発表する。</p> <p>6 調理計画を立てる。</p>	<p>班で、それぞれの児童の改善案を話し合う。アドバイスを付箋に書き、ワークシートに貼らせる。</p> <p>どうしたら解決できるのか、全体で考える。</p> <p>友達からのアドバイスを参考に、みそ汁の実を決めさせ、その実を選んだ理由や根拠を明記させる。</p> <p>よりよくなった視点を全体で共有させる。</p> <p>実の切り方や入れる順序などに気を付けて調理計画を立てさせる。</p>	<p><b>思</b>わが家のスペシャルみそ汁を具現化するために、自分や家族の願いに合うみそ汁の実を考え、表現している。 (ワークシート)</p> <p><b>手立て</b></p> <p>わが家のスペシャルみそ汁を具現化するために、自分や家族の願いに合うわが家のスペシャルみそ汁の実を、児童同士のアドバイスや例示したものから選べるよう個別に声かけをする。</p> <p>みそ汁の調理手順を確認し、実を入れる順番を考えるよう声かけをする。</p>
<p>まとめ</p>	<p>7 振り返りをする。</p>	<p>学んだことやこれからの生活でやってみたいことを書かせる。</p>	<p><b>態</b>伝統的な日常食であるみそ汁の調理の仕方について工夫し、実践しようとしている。 (観察・ワークシート)</p> <p><b>手立て</b></p> <p>学習前と学習後と比較し、できるようになったことを実感させ、家庭での実践につなげられるよう声かけをする。</p>





- みそ汁の実を選ぶのが難しい児童に対して、「シルシルミソシルヒントカード」を作成し、授業内で選ぶことができた。児童の経験不足から、〇〇なみそ汁というテーマは決まっても、それを達成するためにはどんなものがよいのかを考えられない場合に有効的だった。
- ▲目的意識をもたせるための指導方法の工夫が必要であった。
- ▲児童の話し合いだけでは、難しい場合には、栄養士をゲストティーチャーとして招いて、聞くという方法もあった。インターネットで調べることは、手軽にできてよいが、専門性を生かした指導をしていくことも大切だと感じた。

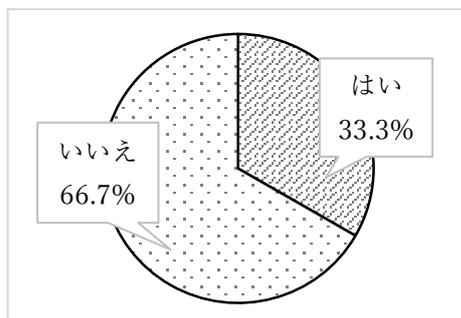
### ③家庭との連携

- 学期に2, 3回家庭科だよりを発行し、家庭科の学習の様子や調理実習で必要なものをお知らせするようにした。家でのお手伝いや実習など家庭での連携が不可欠であるので、手紙で知らせることにより、家庭での実践につながった。
- 家庭での手伝いの様子が、7月のアンケートから12月のアンケートで数値がよく上がった。家庭科の学習を通してできるようになったことを、家庭でも試してみようという行動の表れだと考えられる。

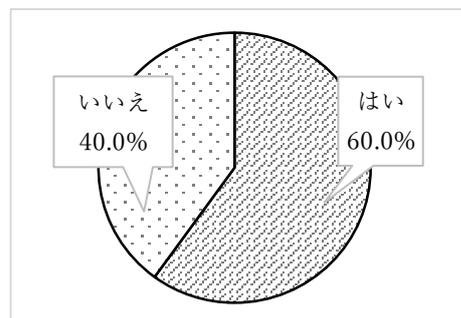
#### 【家庭科アンケートより】

家庭科で学習したことを家庭生活にいかしていますか。

(7月)



(12月)



- ▲家庭によって、実践ができる家庭とできない家庭の差があった。家庭での実践ができない場合のフォロー方法について考えるとともに、家庭での実践のみとり方についても今後も考え、家庭任せで終わらず、指導に生かせる評価方法についても考えていきたい。

(2) 研究仮説から

実践した結果から、①考えたことを発表し合い、②他者からの意見を踏まえ、③改善方法を検討することで④生活をよりよくしようと工夫する実践的な態度を育てることができるのではないか。

①考えたことを発表し合い

調理実習後に、家で作るとしたらどんなみそ汁にしたいかを考えた。

そのテーマにした理由  
これから寒くなるから  
昼食、夕食の寒いときに食べると  
あまかくなる、ホッとしてほしいから。

②「わが家のスペシャルみそ汁」を考えよう

寒いときにホッと  
することができ  
るみそ汁

「〇〇なみそ汁」と作ってみたいテーマを記入

友達のアドバイスをもとにみそ汁の実を口の中に記入

③改善方法を検討することで

友達のアドバイスをもとに、みそ汁の実を決めた。

友達からのアドバイス (もらった付せんを貼ろう)

かぼちゃみそ汁  
大根、白菜、ほうれん草  
長ねぎ、かつお節

みそ汁  
味噌、だし、油揚げ

②他者からの意見を踏まえ

テーマに沿ったみそ汁にするための実を考え、友達にアドバイスをした。

④生活をよりよくしようと工夫する実践的な態度を育てる

授業で考えた「わが家のスペシャルみそ汁」を冬休みの課題として実行した。



・調理実習など体験的学習は児童にとって大きい意味があり、生活を改善するために考えるための材料は十分に集まった。体験したからこそ、実感を伴って、改善しようとする気持ちが生まれることが今回の研究から十分感じられた。また、実習を通して、できるようになった達成感や成就感から、自信をもって次の活動について考えることができた。体験から自信につながり、よりよい生活のために工夫しようとする実践的な態度が見られるようになった。

・家庭科は小学校2年間の学習課程なので、系統性を踏まえた指導の在り方を考え、一つの題材でも6年生、そして中学校を見据えた指導の在り方がとても大切だと感じた。

## VI 終わりに

実践した結果から、考えたことを発表し合い、他者からの意見を踏まえ、改善方法を考えることで生活をよりよくしようと工夫する実践的な態度を育てることができるとは思えないかと考え、授業実践をしてきた。

授業の調理実習を経て、家族のためのみそ汁の実を考えさせることで実感が伴ったもの考えることができた。家族の顔を思い浮かべ、「おじいちゃんがいるから、柔らかいものにしよう。」「お父さん、お母さんの好きな実をきいてみよう」など家族のために作るにはどうしたらよいかを考えることができた。この姿が、生活をよりよくしようと工夫する態度なのではないだろうか考える。また、そのために、どのような実をいれたらよいかを、友達の意見を参考に考えた。実習を振り返って、じゃがいもの火の通りがあまりよくなかったから、薄く切るようにしようと改善点を明確にして、実習をすることができた。

本実践を通して、児童は学校で習ったことを家でもやってみようという気持ちを持ち、冬休みにみそ汁作りに挑戦し、家族に喜んでもらえた経験から、生活をよりよくすることを実感させ、体験させたことはとても有益だったと思う。

## VII 引用・参考文献

- ・文部科学省『小学校学習指導要領（平成29年告示）解説 家庭編』
- ・文部科学省国立教育政策研究所 教育課程研究センター『「指導と評価の一体化」のための学習評価に関する参考資料 小学校 家庭』令和2年3月
- ・「新しい家庭5・6 学習指導書」東京書籍

## VIII 指導資料

### 第10時でのワークシート

組 名前 \_\_\_\_\_

#### 「わが家のスペシャルみそ汁を作ろう」

①調理実習「おいしいみそ汁を作ろう」は、どうでしたか。

うまくいったこと

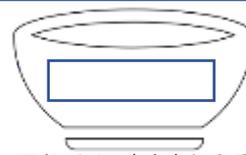
うまくいかなかったこと・もっとこうしてみたいこと

②「わが家のスペシャルみそ汁」を考えよう。



↑「〇〇なみそ汁」と作ってみたいテーマを記入

そのテーマにした理由



↑友達のアドバイスをもとにみそ汁の実を口の中に記入

その実に決めた理由・根拠

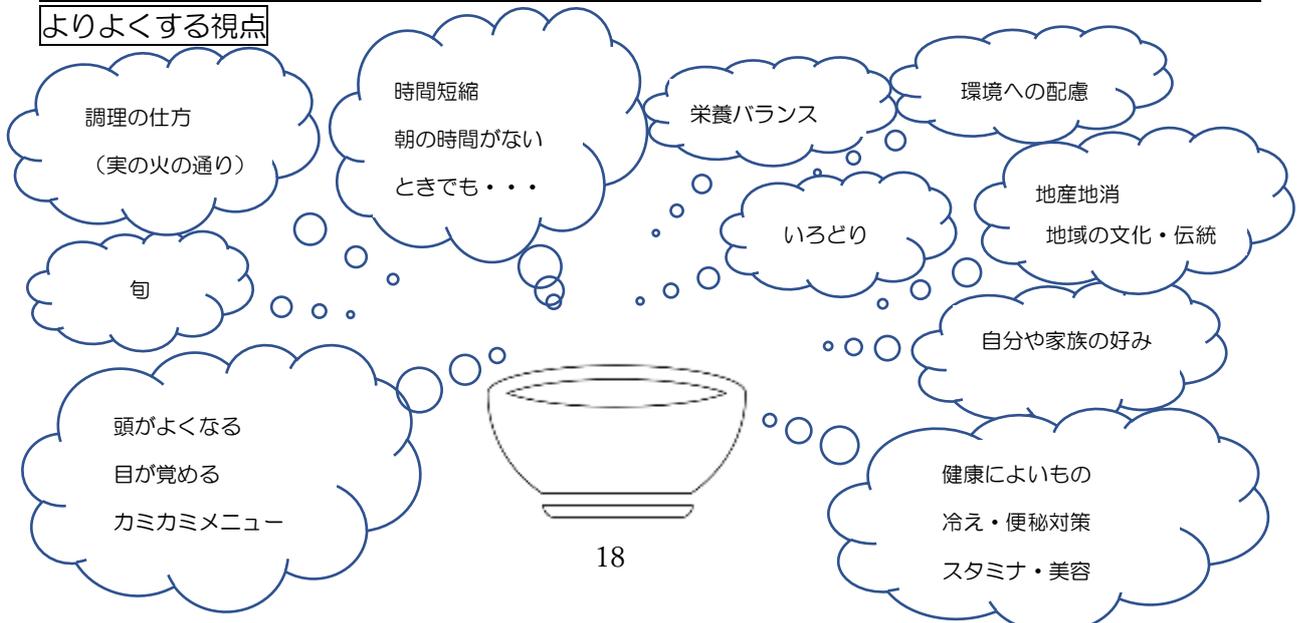
③友達からのアドバイス（もらった付せんを貼ろう）

④みそや実を入れる順序



⑤調理のポイント


よりよくする視点





## シルシル ミソシル ヒントカード



### こんなみそ汁にしたいな

健康面に気を付けたい・・・赤・緑・黄の栄養バランスを考えて、食品を選んでみよう

緑⇒小松菜,ねぎ,キャベツ,かぼちゃ,にんじん

黄⇒じゃがいも,さつまいも

赤⇒豆腐,わかめ

美容に気を付けたい・・・ビタミン豊富な食材を

食物繊維たっぷりの食材で腸もすっきり

ごぼう,さつまいも,こんにゃく,しめじ,えのきたけ

頭がよくなる・目を覚ましていたい・・・よく噛むことができる食材を

ごぼう,にんじん,大根,大豆,わかめ,

スタミナをつけたい・・・にら,卵

冷えないようにしたい・・・しょうが,ねぎ,にんじん,かぼちゃ,かぶ,にら,ブロッコリー

いろどりをよくしたい・・・赤⇒にんじん,トマト

緑⇒小松菜,ほうれん草,ねぎ

黄⇒じゃがいも,かぼちゃ,玉ねぎ

地産地消で座間産ものを使いたい・・・さつまいも,小松菜,ねぎ

旬のものを使いたい・・・サツマイモ,大根,白菜,ほうれん草,しめじ,えのきたけ

朝の時間のない時でも手早く作りたい・・・火の通りが早いものを

油揚げ,豆腐,ワカメ,ねぎ

環境に配慮したものを選びたい・・・地産地消のものを 過剰包装ではないもの

家族が喜ぶものを作りたい・・・家族の好きなものを

# 家庭科だより

座間市立相模が丘小学校  
第5学年  
2023. 12. 22

日頃より、本校の教育活動にご理解・ご協力いただきまして、誠にありがとうございます。

2学期の家庭科では、「食べて元気！ご飯とみそ汁」の単元で、ご飯を鍋で炊いたり、みそ汁を作ったりしました。ガラス鍋の中のお米が炊ける様子をよく観察しながら、お米はどのようにして炊けるかの過程や、炊けるまでの火加減などに気を付けて、実習をしました。次に、みそ汁の中身について考え、みそ汁の中には、みそと実（具）以外にも、だしが入っていることをだしの飲み比べを通して、気づき学習しました。みそ汁の実（具）を何にするかを班ごとに考え、計画を立て、調理実習をしました。煮干しのだしの旨味を感じながら、自分たちで作ったみそ汁を味わうことができました。

実習に際しては、学習用具の準備をはじめ、ご家庭でたくさんのご協力をいただきました。ありがとうございました。

家庭には、調理実習をしている児童の様子が分かる写真を載せ、配付しました。

## ☆冬休みの課題について お知らせとお願い

学年だよりにもある通り、家庭科より1つ冬休みの課題を出しました。内容は、「トライカード」への取り組みです。内容は、「わが家のスペシャルみそ汁作り」または、「団らん計画の実行」です。トライカードは2枚ありますが、提出は1枚以上です。2つとも実行できた場合は、2枚提出してください。

わが家のスペシャルみそ汁の計画と団らんの計画については、授業中に考えています。それぞれの計画を書いたワークシートをタブレットで写真として撮っています。実行の際には、そちらを参考にさせてください。

お忙しいところではあると思いますが、ご協力よろしくお願ひいたします。

## ☆3学期の学習について お知らせ

3学期は、ミシンの使い方について学習をし、ランチョンマットの製作をする予定です。3学期始業式の日、申し込み袋を配付する予定ですので、よろしくお願ひします。

(家庭科担当 上田)