

1 題材名 みそ汁～そしてこれからの生活へ～

2 題材のねらい

ゆでる調理を生かしながらかみそ汁を調理することができるようにする。そして、だしやみそ、実の組み合わせなど工夫して自分の目的に応じてこれからの生活の中でみそ汁を作ろうとする意欲的な態度を育む。

3 授業の構想

以下に示すのは、「“いい”加減なゆで加減をきわめよう」の題材の終末での子どもたちのふりかえりである。

ゆでる調理をふり返って、自分的にはゆでるは「やわらかくする」というイメージが強かったから、サラダは作れるのかと思ったけど、ゆでる時間なども調べて作ることができたのでおいしかったです。また、他にもどんな物をゆでればおいしいか、そのゆでる時間はどのくらいか調べたいです。 (児童A)

自分の好みに応じて、ゆで加減を探る学習を通して、食材の種類でゆで始めるタイミングが違ったり、食材の大きさや切り方によってゆでる時間が違ったりとゆでる調理のおもしろさを実感することができた。ゆでることができるようになったことへの達成感のみならず、これからの生活の中で更に追求の意欲をもつことができた児童Aのふり返りである。このように、ちょうどよいゆで加減を探るという課題に対して、食材に応じたゆでるタイミングや時間、そして自分の好みを視点に入れることで、多面的に考えながら実生活に生かしていこうとする態度を育むことができた。このような子どもたちの姿を目指し、小学校家庭科の学習を通してよりよい生活を創造する力を育みたい。

本題材では、みそ汁の作り方を学習する。みそ汁は、日本の伝統的な日常食として、文化的な側面としての意義も大きな題材である。また、だしやみそ、実の組み合わせによって無限の広がりがあるのもおもしろさである。学習を通して、みそ汁の基本的な作り方を身に付け、目的に応じて自分でだしやみそ、実の組み合わせなど工夫しながら実生活の中で作っていこうとする意欲的な態度を育んでいきたい。

そこで、本題材を展開するにあたり、次の点を大切にしていこう。

問題解決的に知識や技能が高められるような展開の工夫と教師のはたらきかけ

導入として、まずインスタントのみそ汁を試食し、手作りのみそ汁との比較をする。インスタントのみそ汁は手軽さ、便利さの一方で、味や実の組み合わせなど、何か物足りなさを感じるのではないかと考える。感じたことや疑問に思ったことを整理し、課題を明らかにしていくと共に、おいしいみそ汁を自分で作りたいという思いを高めていきたい。

みそ汁の作り方について、知識や技能の伝達のみではなく、課題を明らかにするため考えを掘り下げたり、必要に応じて新たな視点を提案したりしながら、解決のための手立てとして探っていけるようにする。家庭で質問したり、メディアを用いて調べたりする機会を保障したり、繰り返し調理する場を設定することで学んだ知識や技能を高めていきたい。

多面的な視点を明確にし、子どもたち自身の実生活でのみそ汁作りに生かす

家族の好みや、年齢などの状況を踏まえ、実の組み合わせ方や調理の仕方、みそやだしの取り方について、多面的な視点で子どもたちが実生活でも工夫できるように、教師の家族に対して、みそ汁を提案する場を設定する。学級全体でアイデアを出し合うことで、様々な視点を獲得し、子どもたちの選択肢のひとつになり得るようにしたい。

4 展開計画（全9時間 本時5／9）

- インスタントみそ汁の試食を通して感じた疑問を整理し、みそ汁作りに対する課題を見出し、みそ汁作りに対する興味や関心を高める。（1・2校時）
 <課外：みそ汁の作り方を調べる>
- 課題を解決する方法（みそ汁の作り方）を整理し、共通の方法で調理する。（3・4校時）
- 教師の家族に対して、みそ汁作りの提案を行うための計画を立てる。（5校時・本時）**
- 提案した計画を元に、一人一人て目的を明らかにしながら計画を立てる。（6・7校時）
- 計画したみそ汁を調理する。（8・9校時）

5 本時の学習

(1) ねらい

みそやだし、実の組み合わせや切り方、ゆで加減を考えながら、目的に応じたみそ汁作りの計画を立てることができる。

(2) 展開

主な学習場面と子どもの取組	教師の支援と願い・評価
<p>1. 本時のめあてを共有する。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> 自分で作るみそ汁を計画する前に…先生の家族に作ってあげたいみそ汁の計画を立てることを通して、計画のポイントを見つけていこう。 </div> <p>2. 教師の家族に対してどのようなみそ汁を作るか考える。 <家族構成> 父（36才）母（36才）長男（9才） 長女（6才）次男（2才） ～子どもたちからの質問～</p> <ul style="list-style-type: none"> ・好きな実は何か。 ・好きなだしやみその種類はあるか。 ・好き嫌いはあるか。 ・2才の子どもは何でも食べられるか。 <p style="text-align: center;">↓</p> <p>『野菜たっぷりヘルシー&とうふ入り、次男のためにゆで方と切り方を工夫♪』みそ汁</p> <p>3. 各グループの計画を学級全体で共有し、気付いたことを出し合う。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・好みばかりではなく、栄養面も考えるともっと健康にいいみそ汁になりそうだ。 ・切り方やゆで加減も家族の状況に合わせて調整すると、食べやすく喜びそうだ。 <p>4. 気付いたことを踏まえ、計画を練り直しながら本時を振り返る。 「みそ汁は、実の組み合わせ方でいろいろできるなと思いました。そこに、家族の好みや健康のことを考えて作るともっとパワーアップします。自分の家族にはどんなみそ汁をつくってあげるか計画を立てていきたいです」</p>	<p>教師の支援と願い・評価</p> <ul style="list-style-type: none"> ・左の家族構成を元に、みそ汁を考える。まずは、年齢以外は示さずに、子どもたちが計画の際に必要なだと感じた情報から提示していく。そうすることで、みそ汁計画に生かせる多面的な視点を獲得していく過程を実感できるようにする。 ・実の組み合わせ方、調理の仕方（切り方・ゆで方）、みそやだしの取り方について、想定した家族の好みや健康、年齢などの状況、作り手の思いなど多面的な視点を明確にしていくことで、計画を立てた理由がはっきり表現することができるようにする。 ・各グループの発表を聞きながら、自分たちの計画にはなかった視点を中心に、その考えのよさを共有できるようにしたい。そして、練り直しの際には、新たに獲得した視点や方法を自分たちのグループに反映できるようにはたらきかけていく。 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p style="text-align: center;">【評価の観点（生活を創意工夫する能力）】</p> <p>目的に応じてみそやだし、実の組み合わせや調理方法を考えながらみそ汁づくりの計画を立てている。 （評価方法 ワークシート）</p> </div>