

5年1組 家庭科学習指導案

令和5年11月30日(木)

指導者 竹吉 昭人

1 題材名 おいしい+（プラス）のみそ汁を作ろう ～食品ロスを減らすためにできることをプラスしたみそ汁作りを考えよう～

2 授業構想と探究への手立て

本題材は、B衣食住の生活（2）調理の基礎 ア（オ）伝統的な日常食の米飯及びみそ汁の調理の仕方、イおいしく食べるための調理計画及び調理の工夫、C消費生活・環境（2）環境に配慮した生活 ア身近な環境との関わり、物の使い方、イ環境に配慮した物の使い方の工夫を受けて構成した。本題材では持続可能な社会の構築の見方・考え方を通してみそ汁作りに関する問題を見だし課題を設定し、課題解決を図ることとした。

食品ロスとはまだ食べられるのに廃棄される食品のことであり、近年、社会的な重要課題として注目され、様々な取り組みがなされてきた。日本全体で2000年度に980万トンあったものも、2022年度には523万トンにまで削減されているが、この量は世界の食料支援の年間量の1.2倍に相当する。また、食品ロスの半数が家庭からのものであり、松江市でも、1人当たり年間16kgの食品ロスが出ている。一人一人が自分事として捉え、家庭生活を見直し、食品ロスに関する意識を高め、取り組んでいく事が求められている。

よって、本題材では、みそ汁の調理に対して、食品ロスの視点を関連させて考えていくことで、調理の計画や仕方について環境に配慮した生活の視点を踏まえ問題を見だし、課題解決を図り、実生活の中でみそ汁の調理ができるようになる事に加え、食生活に関連したアクションを起こす際には、食品ロス削減への意識をもって食と関わる力を育てていきたいと考える。そのために、以下のように手立てを講じる。

○食品ロスを自分事として捉え、課題解決への意欲を高める場を工夫する。

食品ロスの実態を自分事として捉えるために、基礎理解につながる動画（松江市と島根大学とのコラボレーションによる動画「MOTTAINAIが世界を救う！～食品ロス削減に取り組もう」）を視聴したり、給食や各家庭の実態を調査したりする事を通して、食品ロスが身近な課題であることを一人一人が認識できるようにする。それを踏まえて、家庭科で調理しようとしているみそ汁を食品ロスの視点で計画、調理するときに、自分たちには何が出来そうか探究していけるようにする。

○食品ロスに関する意識を高め、実生活での活用につながるように評価・改善の場を工夫する。（本時）

自分たちで考えた、食品ロスの視点を盛り込んだみそ汁の調理実習を行う。本時では、実習を通して取り組んだ事に対して振り返り、自分たちや他のグループの取り組みを評価し、良い点や改善点を見いだすことで、個々で考える実生活でのみそ汁作り計画につなげていきたい。次時では、計画した個々の実生活での実践をもちより、更にそれらの実践を評価し、改善点を見いだしながら、今後の実生活での実践について思いや考えをまとめ、よりよい食生活を目指していく力を育てていけるようにする。

3 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
・伝統的な日常食である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。 ・自分の生活と身近な環境との関わりについて、食品ロスの視点でその関わりや、配慮した調理や食生活について理解している。	食品ロスの視点を踏まえ、みそ汁の調理計画や調理の仕方について問題を見だし課題を設定し、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。	家族の一員として、生活をよりよくしようと、調理の基礎や自分の生活と身近な環境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。

4 題材全体の流れ（全8時間）

- ・どのようなみそ汁を作りたいか考える中で、食品ロスに関する動画を視聴し、食品ロスを踏まえて学習を展開していくことへの見通しをもつ。（1）
＜課外：給食や家庭生活の中から身近な食品ロス調べをする。＞
- ・みそ汁作りを通して、食品ロスに関する視点を盛り込む際に、どのような事ができるか考える。（1）
- ・食品ロスの視点を盛り込んだ調理計画を考え（2）、実習を行う。（2）

- ・実習を振り返り、実習を通して得た視点や振り返りを生かして、家庭でのみそ汁作りの計画を立てる。
(1・本時)

< 課外：家庭での実践 >


- ・家庭での実践をもちり、それぞれの実践を評価し、改善案を考え、今後の実生活での実践についての思いや考えをまとめていく。(1)

5 本時の学習 (第7時 / 全8時間)

(1) ねらい

調理実習での計画や実践を評価し、良かった点や改善点を見だし、個々で実生活での調理計画案を考える。

(2) 展開

主な学習場面と子どもの取組	目指す姿と取組を支える手立て
1. 調理実習の学級全体の様子をふり振り返りながら、本時のめあてを確認する。	<ul style="list-style-type: none"> ・調理実習の様子を記録した映像を提示することで、自分たちの取組を思い起こしながら、めあてを共有できるようにする。
調理実習での取組をふり振り返り、みそ汁作りを通してプラス (食品ロスを減らす工夫) できることを考え、家庭での実践計画を立てよう	
2. それぞれのグループで、自分たちの調理実習での取組をふり振り返り、良かった点や改善点をまとめる。 < ①おいしいみそ汁にするために > ○実の組み合わせが良かった。 ○実をちょうど良い大きさに切ることができた。 ○みそを入れるときに、火を弱めて (消して) から入れることができた。 △実が固めで、ゆで時間が少なかった。 △みその量が少なく、味が薄かった。 △調理の仕方をきちんと調べ切れてなくて、失敗した。 < ②プラス (食品ロス削減の工夫) するために > ○分量がちょうど良く計画できたので、余りが全く出なかった。 ○野菜の皮もそのまま入れて、食べられるところは食べたので、捨てる部分も少なくなった。 ○実の組み合わせをみんなの好みのものにしたので、全員が全て食べることができた。 △食材をたくさん注文しすぎて、余りが出まったり、1回では食べきれない量になってしまったりした。 △おいしいみそ汁にならず、食べられなかったのでもったいなかった。	<ul style="list-style-type: none"> ・Chromebook を用いて、調理実習を記録しておく。記録した画像などを用いてまとめることで、具体的なイメージをもちながらまとめや発表、他のグループの報告を聞けるようにする。 ・振り返る際には、まず、①おいしいみそ汁にするために (みそ汁の調理の基礎に対して) ②プラス (食品ロスの削減の工夫) するための二つの視点で考えていく。 ・それぞれの実践に対して、Jamboard を用いて、良い点や課題点を挙げていく。記入する際には、テキストを書き込む枠の色を変えることで、ふり振り返りの視点や良い点や課題点が分かりやすくするようにする。 ・お互いの実践に対して考えを書き込む事で、自分では気づかない視点にも触れることができるようにし、改善案に対してより広い視野で考えることができるようにする。 ・各グループの実践やふり振り返りを共有する中で、特に、おいしいみそ汁作りに大切な事と、食品ロス削減のために工夫できる事のつながりに気付けるようにしたい。調理の際に、調理の手順や食材の選択、分量をしっかりと考えたり、調理の基礎的な技能を高めたりする事で、おいしさにも、食品ロスの削減にもつながる事を学級全体で深め、各個人での実践計画に反映できるようにしたい。 ・本時の学習や、今回の実習を通して得た良かった点や改善点を踏まえた実践計画になるよう、まとめてきたものを振り返るよう促したり、友達の計画を参考にしたりするにはたらきかけていく。
<div style="text-align: center;"></div> 3. 各グループの実践やふり振り返りを共有する。 ◎おいしいみそ汁にするためにも、食品ロスを削減するためにも、しっかり計画したり、上手に作れたりすることが大切だと思った。	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>【評価の観点 (思考・判断・表現)】 調理実習での計画や実践を評価し、良かった点や改善点を見だし、個々で実生活での調理計画案を考えている。 (Chromebook, ワークシート, 発言)</p> </div>
4. 調理実習でのふり振り返りを生かして、各個人での実践を考える。 5. 個人で考えた実践を共有し、本時の学習をまとめると共に、実戦に向けた意欲を高める。 ・家族の好みを調べ、それを使ったみそ汁を作りたいと思う。そうすることで、好き嫌いなく全部食べられると思った。また、分量はしっかりと調べて、作りすぎや食材の残りがでないように考えて、食品ロスも削減したい。	