

第 5 学年 家庭科学習指導案

平成 1 8 年 1 1 月 9 日 (木) 2 校時 5 年 1 組
 1 1 月 1 0 日 (金) 4 校時 5 年 2 組
 場 所 図書室
 授業者 田中克子

1 題材名 ごはんとみそ汁を作ってみよう

2 本時の実際 (3 / 7)

(1) ねらい

みそ汁の作り方を調べ、実習計画を立てることができる。

(2) 学習過程

	学 習 活 動	時間	テレビ授業に関する留意点
導入 展開 まとめ	1 試し調理をやってみての疑問を発表する。 ・煮干しの入れ方, 味噌の入れ方	7	
	2 本時の学習課題をつかみ, 学習の流れを知る。 みそ汁の作り方を調べて, 実習計画を立てよう。		
	3 みそ汁の実として, どんな物があるかや取り合わせのポイントを話し合う。 ・栄養バランス, 好み, 色合い, 季節など	8	・ポイントが子どもたちから出てこない場合, 教えていただきたい。
	4 みそ汁の作り方を調べ, 班ごとに実習で作るみそ汁の実を決める。 ・みそ汁の材料, 分量, 手順 ・実の取り合わせと切り方 ・実の入れる順序	1 5	・実の切り方とみそ汁に実を入れるタイミングをアドバイスしていただく。
	5 みそ汁作りのポイントを確認する。 ・煮干し以外のだしがあることを知る。	1 0	・煮干し以外のだしの取り方を教えていただきたい
	6 振り返りカードを書く。	5	

- ・試し調理を前時に行います。そこで出てきた疑問を解決しながら, 調理実習計画を立てさせたいと考えています。みそ汁の具について, 班ごとに考えます。実の切り方や入れるタイミングなどについて相談しますのでアドバイスをお願いします。
 - ・実習では, 「煮干しだし」を使いますが, まとめの段階で, 他のだしの取り方にも触れたいと考えています。「かつおだし」「昆布だし」について紹介していただければと思います。
- 後ほど相談したいと思います。よろしくお願いいたします。