

第5学年竹組 家庭科「作っておいしく食べよう」略案

指導者 木村 美由紀

1. 日 時 12月5日(火) 3校時 (10:30~11:15)
2. ねらい ○栄養バランスや季節などを考えて、みそ汁の実を考えることができる。
3. 本時の実際

時 間	学 習 活 動 と 児 童 の 動 き	教 師 の 支 援 及 び 評 価	セ ン タ ー の 先 生 の 支 援	備 考
10:30	1. 本時のめあてを確認する。 ○おいしいみそしるを作ろう！ ～どんな実を入れたらいいかな？～	◇みそ汁づくりのポイントを伝える。	◇みそ汁づくりのポイントについて、足りない部分の補足をしていただく。	・学習シート ・みそ汁づくりのポイント
10:33	2. 調理実習日の給食の献立と使われている食品を確認する。	◇使われている食品の栄養バランスがわかるよう、あらかじめ三つに仲間分けしておく。		・給食だより ・調理実習日の献立表及び食材表
10:38	3. 給食の献立や季節に合わせて、みそ汁の実を考える。 ↓ できたグループから、センターの先生に相談に行く。 ↓ 見直しが必要なところは、もう一度考える。	◇実の数や栄養バランス等の支援をする。 ◇各グループへの机間指導を行う。	◇彩りや季節の野菜等について相談にのっていただく。 ◇できたグループのメニューを聞いて、良いところを賞賛していただいたり、足りないところをアドバイスしていただいたりする。	・学習シート ・画用紙 ・マジック
11:03	4. グループごとに、みそ汁の実を紹介し、センターの先生から、いろいろなみそ汁を紹介していただく。	◇グループごとにみそ汁の実を書いた画用紙を黒板に貼る。	◇季節のみそ汁や、日本各地の珍しいみそ汁等を紹介していただく。	
11:10	5. ふり返りをする。 ・今日の授業について	◇次時のみそ汁づくりに向けて、意欲的な感想を書いている子どもを指名し、次時の活動につなげていく。	◇学習の感想やみそ汁づくりのアドバイスをしていただく。	