学習指導案　略案様式（特別の教科　道徳を除く）

５年１組	指導者	○○○○	教科等	家庭科

単元

単元名等	おいしく作ろう「伝統的な日常食～ごはんとみそ汁～」（第５学年）

目標	評価規準	←※どちらかを選択し、　で囲ってください。
知識及び技能	知識・技能	○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。【B（1）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している。【B（2）ア（ｱ）】 ◆我が国の伝統的な配膳の仕方について理解しているとともに、適切にできる。【B（2）ア（ｲ）】 ○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。【B（2）ア（ｳ）】
思考力、判断力、表現力等	思考・判断・表現	○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。【B（2）イ】
学びに向かう力、人間性等	主体的に学習に取り組む態度	○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。

単元の学習展開（全８時間）

導入	□自分の食事を見つめよう（１時間）
展開	□おいしいごはんとみそ汁を作ろう（５時間）
終末	□家族と食べるおいしいごはんとオリジナルみそ汁を考えよう（２時間）

本時（６／全８時間）

ねらい

米飯の調理について、前時までに確認した米飯の調理の仕方を参考に、実際に鍋を使った炊飯の中で米の変化を観察する活動を通して、必要な米と水の分量や調理の流れ、我が国の伝統的な配膳の仕方を理解し、適切にできるようにする。

（下線部…単元の評価規準との関連【◆知識・技能　行動観察、ワークシートの内容】）

学習過程

「めあて」
「確認したお米のたき方どおりに調理し、伝統的な方法で配膳しよう」
『課題』
『お米をたくときには、どのようなことに気をつけなければいけないか』

『まとめ』
『水の量、吸水（浸水）時間、炊き方（火加減、蒸らし、混ぜ方）などに気をつけて、つくり方の手順を確認しながら進めるように気をつける』
「振り返り」の視点
・調理実習で一番難しかったところ

努力を要する状況の児童生徒に対する手立て

【予想されるつまずき】	【必要な支援・手立て】
計量や手順を把握することが難しく、調理に参加できていない	調理計画や調理の仕方を友達と一緒に確認させるなど、個に応じて言葉かけをする
手順を確認せず、一人で作業を進めている	調理計画に示した手順と、グループ内の役割分担をもう一度確認させる