

第5学年「家庭」学習指導案

授業者 築地 晶子

2月17日（土） 家庭科室 10:00～10:40（話し合い11:00～11:45）

1 題材名 「こだわりごはん」

2 題材について

子どもたちは、本題材の前に「ご飯とみそ汁」の学習に取り組んでいる。ご飯の調理実習としては、ビーカーに蓋をして、中身が見える状態にしたものを観察しながらの炊飯と、文化鍋を使った炊飯の2回を経験している。その際、夏に出かけた林間学校の野外炊事での失敗を含めた経験を生かし、教科書等の資料を参考にしたり、各自の五感を働かせたりしながら取り組んだ。文化鍋で炊いたご飯はおにぎりにして「おにぎりアクション」に参加することで、「持続可能な社会」の学習との関連を図った。3学期に入り、みそ汁の学習に取り組んだ。「基本のみそ汁」を共通体験とした後、「だし」「みそ」「実」の組み合わせを変えた「こだわりのみそ汁」の調理に取り組み、違いを感じている。

本題材では、五大栄養素や食べ物の体の中での働きについて学習し、1食分の食事の献立に取り組む。家庭でよく食べているおかずを、自分で作るご飯とみそ汁を合わせた食事の献立を考え、家庭実践することを目指す。その過程で、これまで経験を重ねている“実験的”な取り組みによる比較することや、持続可能な社会について考えることを取り入れ、子どもたちの食に対する価値観や感性を問い直していきたい。

3 学習指導計画（4時間目／全4時間）

第0次 「家庭学習」 「こだわりごはん」の献立を立てよう

第1次 「こだわりごはん」の献立を見直そう … 3時間

- ・食品に含まれる栄養素とその働き
- ・「こだわりごはん」の栄養バランスを考えよう

第2次 米（ご飯）を比べて分かること … 本時1 / 1時間

4 本時の学習について

（1）本時のねらい

品種の違う米（ご飯）を食べ比べて味わい、なぜこれほど多くの品種改良が行われているかを考えることを通して、日本人の主食である米にもSDGsに関わる課題と工夫があることに気付く。

（2）予想される本時の展開

主な学習活動と子どもの姿	留意点
1 ご飯の食べ比べをしよう (ミルキークイーン、青天の霹靂、さがびより、新之助 … 4種類) ・ミルキークイーンは、他のものよりモチモチしている。 ・食べ比べても、よく分からない。 2 どうして、これほど多くの品種改良がされているのだろうか？ ・美味しくするため・・・でも、味の違いはそれほど感じなかったかな。 ・自分の県（都道府県）で作ったかったんじゃないかな。 ・米は主食で、他の野菜や穀物に比べて特別な存在だから。 ・例えば地震とか、何か災害があった時に、その地域だけしか米を作ってなかったら、日本中が困っちゃうと思う。 3 まとめ ・米を食べることも、間接的にはSDGsのためにできることだと思った。	・給食で提供されたことがある品種に加えてミルキークイーンを用意することで、他のものよりは違いを分かりやすくする。 ・違いが分からなくても良いことや、どれが美味しいかを決めるためではないことを確認し、全体でその雰囲気を大切にする。 ・品種による違いに関する資料を用意する。 ・米の品種改良にある課題や背景、日本の食文化について「教える」のではなく「考える」ことができるよう支援する。 ・自分の献立で使う米の品種は変えても変えなくても、どちらも良いこととする。

□授業後の話し合いで話題にしたいこと

家庭科は、生活との結びつきが強い教科であり、現代的な諸課題を扱う責任を担い始めている。授業時間数も限られる中、教科の特性や楽しさを生かしながら、学習内容に馴染ませる工夫を考えたい。