

平成17年11月14日(月) 授業者: 上出 尚子(家庭科室)

- 単元名: 料理って楽しいね!おいしいね!
- 本時の目標: 火がよく通ったおいしい野菜炒めにするには、フライパンを温めてから油を注ぎ、固い野菜から順に、強火で短時間の間に炒めることが大切であることがわかる。
- 本時の評価規準: おいしい野菜炒めを作るには、フライパンを温めてから油を注ぎ、固い野菜から順に、強火で短時間の間に炒めることが大切であることがわかる。(知識・理解)
- 児童の実態
  - <学ぶ意欲>: 調理に対して興味関心が高く、意欲的に実習に取り組む。また家族にインタビューしたり、作り方を調べたりして、自分が作った料理で家族を喜ばせたいという意欲がある。
  - <学ぶ力>: 生活を見つめた中から願いや課題を見出し、実習を通してよりよい方法を工夫したり、仲間の方法から新たなよさを学ぶことができるようになってきている。
  - <学び得た力>: 目的に応じた食材の切り方がわかっている。また食材によってゆで時間を変えてゆでることの大切さがわかっている。

## 5. 本時の展開(7/10時)

段階	主な学習活動	研究テーマの具現のための手立て			
見 つ め る	1, 課題をつかむ。 ○固さの異なる野菜炒めを食べ比べなぜそうなったか考える。 固さのそろった野菜炒めを作るには、どんな炒め方をするとよいのだろうか。	<問題意識・願いを課題意識に高める導入の工夫> ・異なるできればえの調理品を比べ、なぜそうなるのかを考えるを通して、調理のポイントを具体的に掴めるようにする。(研究内容Ⅲ-②)			
わ か る	2, 見通しをたてる。 ○師範を見て、同じ固さで炒めるために、気を付けるとよいことを発表する。 ・フライパンを先に温めておくようにしたい。 ・固い野菜から炒めて同じやわらかさになるようにしたい。	<家庭生活の具体的な場面と結びつけて考えることのできる教材>・家庭でよく用いられている身近な野菜を使うことにより、家族にインタビューしたことや家庭での様子を生かして調理に臨めるようにする。(研究内容Ⅱ-①)			
	3, 実習1 ○同じ固さで炒めるためのポイントに気を付けて野菜を炒める。 <table border="1" data-bbox="250 1100 932 1278"> <tr> <td>フライパンが冷たいままだと野菜に火が通るまで時間がかかってしまうから、まず最初にフライパンを温めておこう。</td> <td>固い野菜は火が通るのに時間がかかるから、固い野菜から炒めよう。野菜を炒める順番に気を付けて火の通りを同じにしよう。</td> <td>野菜を長く炒めると、歯ごたえがなくなってべとべとにするから、炒める時間が短くなるように気を付けて炒めよう。</td> </tr> </table>	フライパンが冷たいままだと野菜に火が通るまで時間がかかってしまうから、まず最初にフライパンを温めておこう。	固い野菜は火が通るのに時間がかかるから、固い野菜から炒めよう。野菜を炒める順番に気を付けて火の通りを同じにしよう。	野菜を長く炒めると、歯ごたえがなくなってべとべとにするから、炒める時間が短くなるように気を付けて炒めよう。	<子どもの多様な願いや見通しに応じた学習活動> ・一人一人が見通しに応じて実際に調理し追求できるように材料・用具を整える。 ・ペアで調理を見合い、ポイントに気を付けて実習できたかをお互いに評価ができるようにする。(実習1→ペア1人目が実施、実習2→ペア2人目が実施)(研究内容Ⅲ-③)
フライパンが冷たいままだと野菜に火が通るまで時間がかかってしまうから、まず最初にフライパンを温めておこう。	固い野菜は火が通るのに時間がかかるから、固い野菜から炒めよう。野菜を炒める順番に気を付けて火の通りを同じにしよう。	野菜を長く炒めると、歯ごたえがなくなってべとべとにするから、炒める時間が短くなるように気を付けて炒めよう。			
で き る	4, 中間交流 ○仲間の調理のよいところを見つけ交流する。 ・フライパンに手をかざして温まっているか確かめていたよ。 ・固さを確かめるために、はしで刺して調べていたよ。	<見方・考え方・生かし方を交流する学習活動> ・仲間の調理を見て、その方法だけでなくなぜそうしたのかに着目できるような声をかける。(研究内容Ⅲ-④)			
生 か す	5, 実習2 ○見つけた仲間のよさを生かし、さらに実習する。 <table border="1" data-bbox="250 1493 932 1671"> <tr> <td>フライパンが温まったかどうか、手をかざして確かめてみよう。その後油を入れて野菜をいれるとすぐに火が通りそうだ。</td> <td>2つはどれも同じくらい固さだから、同時に入れてもよさそうだ。固さをたしかめるためにはしを使って調べてみよう。</td> <td>長く炒めると野菜がやわらかすぎるから、炒める時間を短くしよう。歯ごたえをしゃきしゃきさせるとおいしくできそうだ。</td> </tr> </table>	フライパンが温まったかどうか、手をかざして確かめてみよう。その後油を入れて野菜をいれるとすぐに火が通りそうだ。	2つはどれも同じくらい固さだから、同時に入れてもよさそうだ。固さをたしかめるためにはしを使って調べてみよう。	長く炒めると野菜がやわらかすぎるから、炒める時間を短くしよう。歯ごたえをしゃきしゃきさせるとおいしくできそうだ。	<子どものよさを引き出す指導・援助の工夫> ・ゆでる調理時のことを想起して方法を試している姿を価値づける。 ・子どもの活動の様相に応じて、家庭生活につながるよさに気づけるように声をかける。 ・油の量を少なくしている→「むだかなくて環境いいね」 ・机上が整頓されている→「使いやすくていいね」 ・椅子を机下に収納している→「安全に作業できるね」 ・味見をしている→「本当においしい野菜炒めになるね」 ・手や道具をこまめに洗っている→「衛生的だね」(研究内容Ⅳ-①)
	フライパンが温まったかどうか、手をかざして確かめてみよう。その後油を入れて野菜をいれるとすぐに火が通りそうだ。	2つはどれも同じくらい固さだから、同時に入れてもよさそうだ。固さをたしかめるためにはしを使って調べてみよう。	長く炒めると野菜がやわらかすぎるから、炒める時間を短くしよう。歯ごたえをしゃきしゃきさせるとおいしくできそうだ。		
6, 試食 ○試食し、できればえを確かめる。 7, まとめ おいしい野菜炒めを作るには、フライパンを温めてから油を入れ、固い野菜から順に炒める時間に気を付けて作るとよい。	<子どものよさを自覚させるための指導・援助> ・家庭や家族の具体的な場面を意識して追求している姿を認め価値づける。(研究内容Ⅳ-③)				
	8, たしかめ ○3種類の野菜の炒め方を交流する。 9, 生かす ○次の実習や家庭で生かせることを交流する。				

