―北部・大里―

Ⅰ　期日　　令和６年１１月６日（火）
Ⅱ　会場　　秩父市立影森小学校
Ⅲ　研究主題「豊かな心と実践力を育み、未来を拓く家庭科教育」
～生活の営みに係る見方・考え方を効果的に働かせる指導法の工夫～
Ⅳ　題材名　「食べて元気！　ご飯とみそ汁」５年
授業者　　秩父市立影森小学校　教諭　宮下　玲
指導者　　埼玉県教育局市町村支援部義務教育指導課指導主事　笹島　京子　先生
Ⅴ　研究の概要

視点１　実践的な態度を育むことを重視した指導計画の工夫

手立て１：よりよい生活を創り出そうとする実践的な態度を育成することを重視した指導計画

家庭実践・実践報告を指導計画の中に位置づけ、学んだことを実生活や将来に生かせるような指導計画とした。家庭実践や実践報告では、家庭環境に配慮し、家庭実践のみならず学校での学びをどのように深めていきたいか、友達との学び合いや対話から学んだことをどう生かしていきたいか等に着目し、実践的な態度を育成していく。

手立て２：他学年や他教科等との系統的・横断的な学びのつながりを明確にした指導計画
（カリキュラム・マネジメント）

家庭科の学習を通して、自らの生活をよりよくしようと工夫する資質・能力を育てるとともに、生涯にわたって健康で豊かな生活を送るための自立の基礎を培うことが大切である。指導計画を作成する上で、他学年・他教科との関連を洗い出し、系統的・横断的なつながりを明確にして指導することを意識して取り組んだ。５年生においては、米作り（理科、総合的な学習の時間）や野外炊事（学校行事）、農産物と産地（社会）と関連付けながら指導する。６年生においては、５年生の学びをベースとし、更に健康な暮らし（社会、保健体育）等とつなげて指導する。

視点２　主体的・対話的で深い学びの実現に向けた授業展開の工夫

手立て：主体的・対話的で深い学びと実践活動の明確な位置づけ

題材のゴールの児童の姿を教師が明確に持って指導することが、目指す資質・能力の育成に繋がる。学習過程のどこに「主体的・対話的で深い学び」のそれぞれの視点を入れ込んでいくのか、しっかりとした計画の下、学習を進めていく。

児童が主体的に学習に取り組むためには、身近な内容であること、生活経験を基に自らの生活を振り返られること、実生活に生かせそうだと実感できることがポイントとなる。５年生では、毎日食べている給食を見つめ直したり、家での食事を想起したりしながら学習を進めていく。児童の「なぜだろう？」「どうしたらうまくいくだろう？」「やってみたいな」という思いを大切に、学習意欲を引き出していきたい。また、問題解決的な学習の中の課題設定の工夫や課題を解決する中で学び合いを深める工夫、自分の学習を振り返り学びを深める工夫等にも焦点を当てていく。

視点３　成長を実感できるようにする評価の工夫

手立て：自己の伸びを実感できる評価の工夫

課題の解決に向けて取り組んだことや工夫したことについて、振り返りの視点を適切に示すことで、プラスの自己評価につなげていく。また、個人・ペア・グループ等の学習形態を工夫しながら効

果的に授業に組み入れることで、自らの学習を評価・改善する機会を設ける。各過程における児童の学びをワークシートの記述や行動観察から見取り、評価につなげるようにする。

視点４　家庭・地域との連携の工夫

手立て：地域の特色を活かす学習活動の工夫

市内で生産されている大田産米は給食にも取り入れられており、児童にとっても身近である。周りに畑も多く、保護者や祖父母が作る地場産の野菜に触れている児童も多い。地域の特産物を理解し、地域のよさに関心を持ちながら、栄養バランスのとれた米飯やみそ汁の調理を実践させることで、地域とのつながりを意識した学習を展開する。

Ⅵ　実践事例

１　題材名「食べて元気！　ご飯とみそ汁」

B「衣食住の生活」（1）食事の役割（ア）、（2）調理の基礎ア（ア）（ウ）（オ）イ

２　題材について

本題材は、「B 衣食住の生活」（1）「食事の役割」ア、（2）「調理の基礎」ア（ア）、（ウ）、（オ）及びイとの関連を図っている。「和食マスターになろう」という課題を設定し、「健康」や「生活文化への気付き」の視点から、伝統的な日常食である米飯やみそ汁の調理の仕方を身に付けるとともに、課題を解決する力や自分と家族の食生活をよりよくしていこうと工夫する実践的な態度、生活文化を大切にしようとする態度を育成することをねらいとしている。

米飯とみそ汁は、日本人に古くから親しまれてきた伝統的な日常食であり、組み合わせてとられることが多い。５年生の社会科等で、米について学習をしてきているが、米を使った調理を行うのは初めてである。米が、みそ汁と組み合わせて日本の伝統的な食事として親しまれてきたことや、米とみその種類、栄養的な特徴、だしの役割について学習し、調理実習を通して基礎的な技能を身に付けていく。

３　題材の目標

（1）食事の役割と食事の大切さ、我が国の伝統的な配膳の仕方、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理解するとともに、それらに係る技能を身に付ける。（知識及び技能）

（2）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る。（思考力・判断力・表現力等）

（3）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、実践しようとする。（学びに向かう力、人間性等）

４　題材の指導と評価の計画（１０時間扱い）

小題材	時間	ねらい・学習活動	評価規準・評価方法		
			知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
毎日の食事を見	1本時	○毎日の食事を振り返り、おいしいみそ汁とご飯のヒミツについて考え、題材の見通しを立てる。		①おいしく食べるために米飯及びみそ汁の調理の仕方について問題を見いだし課題を設定している。	

つめよう		和食マスターになるためにおいしいみそ汁とご飯のヒミツは何だろうか			
ご飯とみそ汁を調理して食事について考えよう	2・3	○日本の伝統的な日常食である米飯の調理や配膳の仕方について理解し、適切に炊飯や配膳をすることができる。 ・班ごとに鍋を用いて炊飯し米からご飯になる変化を観察し、記録する。 ・みそ汁のイラストを用い配膳し試食する。 ・米や水の分量、米飯の手順について振り返る。	②米飯の調理に必要な米や水の分量や計量、調理の仕方について理解しているとともに、適切にできる。 ④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。		①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もうとしている。
	4・5	○日本の伝統的な日常食であるみそ汁の調理について理解し、適切に調理することができる。 ・みそ汁の実の切り方や入れ方についてペアで調理を観察したことから考えたことを発表する。 ・だしの取り方を示範により確認する。 ・みそ汁の調理の仕方について振り返る。	③みそ汁の調理に必要な材料の分量や計量、調理の仕方について理解しているとともに、適切にできる。		②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、課題解決に向けた一連の活動を振り返って改善しようとしている。
食生活を工夫しよう	6	○「家族と食べるおいしいご飯とオリジナルみそ汁」の「オリジナルみそ汁」の調理計画を考え工夫することができる。 ・オリジナルみそ汁の条件を確認し、材料の分量、実の組み合わせや切り方を考える。 ・調理台や調理器具の効率のよい使い方を確認し、試しづくりの調理計画を立てる。		②おいしく食べるために米飯及びみそ汁の調理計画について考え、工夫している。 ③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、実践を評価したり、改善したりしている。	③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工夫し、実践しようとしている。
	7・8	○オリジナルみそ汁の調理をすることができる。 ・各自が調理計画に基づき実習する。 ・気づいたことを記録する。	③みそ汁の調理に必要な材料の分量や計量、調理の仕方について理解しているとともに、適切にできる。	④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の課題解決に向けた一連の活動について考えたことを分かりやすく表現している。	
	9	○「家族と食べるおいしいごはんとオリジナルみそ汁」の調理計画を考え工夫することができる。 ・実習を振り返り、ペアで改善点を確認する。 ・家庭で米飯とオリジナルみそ汁を一人で調理することを想定し、調理計画を立てる。 ・グループで交流し、調理計画を改善する。			

視点１・家庭実践・実践報告書の位置づけ
→実践的な態度育成のための指導計画の工夫

	10	○食事の役割と日常の食事の大切さについて理解するとともに、米飯及びみそ汁が我が国の伝統的な日常食であることを理解することができる。 ・日常の食事を振り返り食事の役割について話し合う。 ・米飯とみそ汁を日常的に食べている理由や米飯とみそ汁のよさについて考える。	①食事の大切さが分かり、日常の食事の大切さについて理解している。		

５　本時の展開（1/１０時）

（1）目標

○おいしく食べるために米飯及びみそ汁の調理の仕方について問題を見いだし課題を設定する。

（思考力・判断力・表現力等）

（2）展開

時 間 (分)	学習活動	○教師の支援と指導上の留意点 ◇評価規準　→手立て
１０	１　毎日の給食を振り返る。 	○１週間の給食の写真を提示し、気が付いたことを発表させる。 ○給食では、ご飯を食べていることが多いことに気付かせる。 視点２ ・１週間分の給食の写真を提示 ・給食の視点からご飯とみそ汁についてのクイズを出題 →生活経験の中から課題に迫り、学習意欲を引き出す工夫
	２　伝統的な日常食（和食）について触れる。	○ご飯とみそ汁は伝統的な日常食（和食）の基本であることを確認する。 和食とは ・日本の伝統的な食事。 ・季節の食材を利用している。 ・「ご飯・汁物・おかず」の組み合わせが多い。
	３　ご飯とみそ汁に関するクイズをする。 	１　給食でよく出されているご飯。ご飯を炊く前の米には「玄米」「白米」「無洗米」などがあるが、何が違うか。 Ａ稲の育て方　Ｂ米の産地　Ｃ精米方法　Ｄ米の色 答え　Ｃ精米方法 ≪稲から取れたもみを精米する違いによって、食感や風味、栄養が異なる。≫ （写真：教科書P,45　資料２稲からご飯への変化） ２　給食に出されるみそ汁のみそ。原料は何？ Ａ小豆　Ｂ大豆　Ｃ小麦　Ｄ大麦　　答え　Ｂ大豆 ≪みそは、大豆と塩とこうじを混ぜて作る。こうじの種類によって３種類のみそがある。≫ （写真：教科書P,45　資料３みその原料と種類）
２５	４　日常の食に関心を持ち、題材の課題を確認する。 ５　本時の学習内容を知る。	○この題材では、「ご飯」と「みそ汁」について学習をすることを伝える。
	学習課題 和食マスターになるために　おいしいみそ汁とご飯のヒミツは何だろうか。	
	６　だし入り、だし無しのみそ汁を飲んで味の違いについて考える。	○紙コップに２種類のみそ汁を入れたものを用意する。 ○教師が用意した２種類のみそ汁を飲み比べる。 ○片方に「だし」が入っていたことを知らせる。

視点２・だし入り、だし無しのみそ汁の試飲
・生米をさわらせる
→実体験から「ヒミツは何だろう」と問うことでの、問題解決的な課題設定への工夫

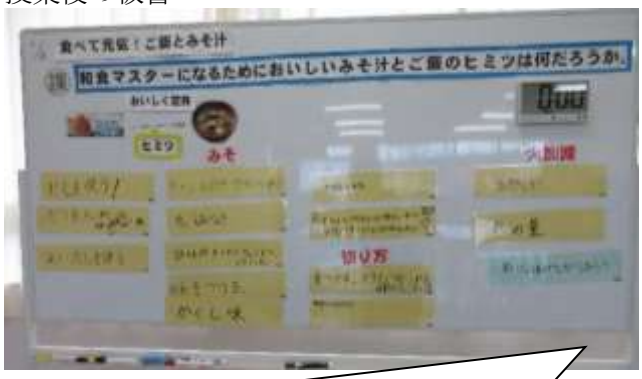
	7　米をさわって普段のご飯との違いについて考える。	○皿に米を用意する。 ○米と給食のご飯を比べて何が違うかを考えさせる。
	8　おいしいみそ汁、ご飯のヒミツについて考え、発表する。 （個人→グループ→全体） 	○家で食べているみそ汁やご飯を思い出し、おいしいみそ汁やご飯のヒミツは他にもないか、個人で考えさせる。 （ワークシート） ○個人で考えたことをグループで共有する。（ワークシート） ○米がご飯になるには、水や加熱が必要なことに気付かせる。

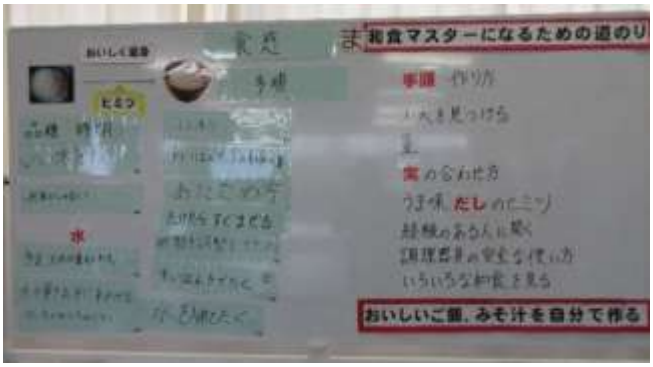
◇おいしく食べるために米飯及びみそ汁の調理の仕方について問題を見いだし課題を設定している。
【思考・判断・表現①】（行動観察・短冊）
→みそ汁の試食や米を触ってみたことを通して思ったことや考えたことを書いてみるよう助言する。

		○グループごとに考えたヒミツを短冊に書き、黒板に貼って、考えを共有する。
	視点３ ・個人・グループ・全体の学習形態 →自らの学習を評価・改善する機会の設定	予想される児童の反応 みそ汁 ・だしを入れる　・にる時間の調整（いれる順番） ・みその量（味付け）・食べる温度　・実の種類 予想される児童の反応 ご飯 ・水の量　・つける時間　・炊く時間　・とぎ方 ・たく温度・食べる時の温度・米の種類 ・炊き立て（長時間、保温をしない）
5	9　本時のまとめをする。 ヒミツを整理し、和食マスターになるためには、どんなことを学んでいけばよいか、考える。 	和食マスターになるために ①ヒミツをさらに知る。 ・だしの取り方　・みその量　・温度 ・米のとぎ方　・入れる順番　など ②具材(実)の切り方や味付けの仕方 ③盛り付け方について知る。 ○これらのことを学習した後、実際に調理をすることを予告して意欲を高める。
5	１０　振り返りをする。	○和食マスターになるために、どんなことに気づいたか、どんなことを学習したいかを振り返る。

		予想される振り返り例 ・だしがあるかないかで、こんなに味が違う。 ・だしの種類について勉強してみたい。 ・どんなふうに具材を切ったらいいのか、考えてみたい。 ・おいしくなるお米のとぎ方ってあるのかな。 ・硬いごはんが好きな人もいれば、やわらかいご飯が好きな人もいる。人それぞれ好みがちがう。

授業後の板書





視点２・児童から出できたおいしいご飯、みそ汁になるためのヒミツを項目ごとに集約することで、「冬休みに自分でご飯・みそ汁を作る」ゴールへ向かうための単元を通しての課題を設定
→児童の問いから単元を貫く課題を設定し、単元の見通しをもたせた板書の工夫

６　指導講評

（１）題材の配列について

〇題材の設定のポイント

・教科のねらいを達成できるもの　・児童の主体性、個性を生かせるもの

・日常生活との関わりのあるもの　・実践に結び付けることのできるもの

〇ストーリー性のある題材の配列の大切さ　～題材の目標に近づけるために～

・ストーリーを教師が考えることで生まれる良さ

①指導の流れを明確にできる。　②題材のゴールをイメージして指導できる。

③２年間で育む児童のゴールの姿を明確にし、その姿を意識して取り組むことができる。

④子ども自身も見通しをもって学習できる。

・学校・地域では、２年間を見通して児童を高めていくイメージをもって指導する。

・ストーリーの流れを意識して、題材を決めることが大切。

〇授業時数の確保（令和６年度研究集録では、第55集Ｐ８～12に記載されている）

（２）授業について

◎子どもの姿を理想とするゴールの姿に近づけために、どんな支援・指導をしていくかが大事

〇題材を貫く課題設定

・和食マスターになることを課題にしたことで、「冬休みに自分でご飯・みそ汁を作る」ゴールの姿のための「題材を貫く課題」としてゴールイメージを見通して授業を展開できる。

△「おいしいみそ汁・ご飯とは、どんなもの？」「そのために、何が分かるとよいかな？」と問い、イメージを共有することで、更に深まりがあったのでは。

〇家庭科室での普段と違う班や学習形態の工夫

〇子ども同士での自由な話し合い

・班で話し合う、個で考える、ＩＣＴの活用については、先生が見極めて、選んで行うことが大切

・根拠を明確にして、考えられるようにする。敢えて、解釈が分かれることも学習になる。

― 西部 ―

Ⅰ　期日　　令和７年２月６日（木）
Ⅱ　会場　　日高市立武蔵台小中学校
Ⅲ　題材名　「着方の工夫で快適に」
　　授業者　　日高市立武蔵台小中学校　教諭　毛利　優紀
　　指導者　　熊谷市立妻沼西中学校　教頭　大山　方住　先生
Ⅳ　研究協議

１．授業者振り返り

・最初は「実験をしたい」と考えたところから授業を組み立てた。
・本授業では、布を重ねているビーカーと比べると布を巻いていないビーカーの方が湯の温度が下がりやすいという実験結果が上手く出なかった。ステンレスの置き場が良くなかったのではないか。
・夏に予備実験を行った時は、湯の温度がなかなか下がらなかった。冬にもう一度やってみたところ、温度が上手く下がった。
・授業の流れをシンプルに組み立てることができた。
・重ね着をすると暖かさを保つことができるという内容について、実験を行ったことで実感を伴う理解を促すことができた。
・実験結果から、重ね着をすると暖かいというまとめにつなぐことができた。

２．質疑応答

実験で使用した三角フラスコの底を布で覆わなかったのは、何かねらいがあるのか？
　→湯の温度を下がりやすくするため。予備実験で様々なやり方を試した結果、木のテーブルではなくステンレスのテーブルで実験をしたことも、湯の温度を下がりやすくすることがねらいである。

３．研究協議

協議の柱①この実験を通して、子どもたちの課題・疑問が納得できるものだったか？
協議の柱②課題に対して実験の内容は適切であったか？

・授業のまとめで、児童の発言から「重ね着をすると、体温が逃げにくい」といった内容が出た。実験を行う中で、重ね着をした方が暖かさを保つことができるという内容が理解できたのではないか。
・家庭科の面白さは、日常生活で分かることを科学的に理解することである。今回の実験のように、温度の下がりにくさを数値化することで、児童にとって重ね着の重要性が納得できるものになったのではないか。
・児童の振り返りから「寒い日があったら、重ね着しようと思う」という言葉が出てきた。
・授業の導入で、夏・冬の服装の写真を見せていた。その服装に合わせて、三角フラスコを覆って実験しても良かったと思う。
・湯気が見えたり、三角フラスコの温かさを感じたりして、動画から伝わらない学んだ実感を児童は得られたのではないか。

４．指導者から

・授業者が冬の服装はどんな服装か発問したとき、児童から「あつい」という発言が出た。それに対して、「どの『あつい』？暑い？厚い？」と問い返しをしていた。子どもたちの発言を引き出し、深い

学びにつながる。

・実習や実験は、ただすればよいのではない。目的を押さえて活動させる。今回の授業は、重ね着の重要さを子どもたちに理解させる狙いがあった。

・学習指導要領では「季節に応じた日常着の快適な着方」については、「寒い季節には重ね着をしたりすること」と記載がある。今回の実験内容は、指導要領の内容に対して忠実に組み立てた。首元をしめるなどの内容は扱わず、三角フラスコを重ね着あり・なしのシンプルな内容にした。布の厚さ・枚数など条件が複数だと整理しにくい。理科の実験と同様、条件制御をした。

・今回の指導計画では、本来３時間で扱う内容を１時間追加して考えた。理由は、評価がとれないためである。課題設定→計画→実践→実践報告会等で学習を振り返るという流れで、３観点を評価する。

Ⅳ　学習指導案

6　本時の学習指導(本時　2／4)

(1)目標　冬における日常着の快適な着方について理解する。〈知識及び技能〉

(2)展開

時間	学習活動	・指導上の留意点　◇評価規準 【評価の観点】(評価方法)　→手立て
1	1前時の学習を振り返る。 2学習課題を把握する。	・季節や活動に合わせた衣服を着ていて衣服には働きがあることを想起させる。
	冬を暖かく快適に過ごすための着方について調べよう	
4	3暖かい着方について、班で話し合い、発表する。	・季節に合わせた２枚の写真を提示する。 ・ポイント（服の枚数、布の厚さ、形）を張る。 ・児童の発言を板書し、暖かい着方に焦点を当てて整理する。
25	4保温性の実験をする。 ・実験の方法を知る ・結果を予想する ・計測、記録する ・様子を観察し、気づいたことを記録する	・保温性について、実感を伴って理解するために三角フラスコにお湯を入れ、温度の下がり方を比べる。 ・布無し　・1枚　・2枚　・3枚 ・ワークシートに個人で記入させる。 ・２か所に分かれて観察し、湯気が出ている様子やフラスコの中に水適がつく様子を見て、気付いたことを友達と話しながら、個人でメモさせる。 ・初め７０度前後の湯を入れ、５分ごとに温度を測り、記録する。 ・どのフラスコが温度が下がりにくいか、予想したり、なぜそう思うか話したりしながら、観察する。 ・温度計の目盛りは、こだわる児童がいたら、10分の1までおよそで計測してよい。
5	5実験結果を整理し、分かったことを発表し合い、まとめる。	・クラス全体で共有し、黒板にまとめる。 「温度が下がりにくいのは、3枚（多く）重ね着をしたフラスコだった。だから、重ね着は寒さから、身を守ることができる。」
2	6教科書を読み、重ね着のよさや下着を着る必要性を知る。	・実験を通してわかった「重ね着をすると温度が下がりにくくなる」その理由を教科書の記述から、理解させる。
5	7本時のまとめをする。	
	冬は、重ね着をすると暖かく快適に過ごすことができる	
	◇冬における日常着の快適な着方について理解している。【知識・技能】(ワークシート) Bと判断する基準：重ね着 Cの児童の手だて→板書や班の友達のワークシートを見てヒントにするよう助言する	
3	8振り返りをする。	・ワークシートに今日自分が働かせたと思う見方・考え方を丸で囲み、振り返りをする時間を設定する。

実際の学級の児童の写真を使用し、子ども達を引き付けていた。

着方については、『重ね着』に焦点をしぼって実験を行った。
※学習指導要領にも「実際に衣服を重ねて着た際の暖かさを比べ…」と記載がある。

実験用具

『重ね着』に焦点を当てて実験を行ったので、まとめもこのようになっている。