

表VII-2-2 単元構想：教科〔家庭〕学年〔6学年〕主題名〔楽しい食事をくふうしよう〕

学習指導要領	教科のねらい	衣食住などに関する実践的・体験的な活動を通して、家庭生活への関心を高めるとともに日常生活に必要な基礎的な知識と技能を身に付け、家族の一員として生活を工夫しようとする実践的な態度を育てる。			内容	(4) 日常の食事に関心をもって、調和のよい食事のとり方が分かるようにする。 (5) 日常よく使用される食品を用いて簡単な調理ができるようにする。					
	テーマ	いろいろな食品を組み合わせて1食分の食事の計画を立てるとともに、自分や家族の好みのおかずを考えて調理する。			学年間の関連	【第5学年】 ○ どんなものを食べているのだろうか(毎日の食事で、どのような食べ物の組み合わせとっているのか、給食を例にして話し合う)。 ○ バランスのよい食事をしよう(食品の体内での主な働きが分かり、食べることの大切さを理解する)。 【第6学年】 ○ 朝食に合うおかずを作ろう(朝食に合うおかず作りの計画を立てることができる。「ゆでる」「いためる」調理方法の特徴を理解し、実際に調理ができる)。					
単元の目標											
○自分の食生活をふり返り、栄養的なバランスのよい食事するために、おかずとなる料理を考えて作ろうとする。 ○これまでの学習を生かして、調理計画を立て、安全で衛生的に調理することができる。 ○食品の選び方や、いろいろな調理のしかたが分かる。											
単元について											
1)児童生徒の実態	子どもたちは、これまでに食品の体内での主な働きについての学習を通して、食べることの大切さが分かり、栄養的なバランスを考えて食事をすることが健康のために必要であることを理解してきた。また、「ゆでる」「いためる」加熱調理について基本的な技能を身に付け、調理に対する興味・関心も高まってきている。			他教科との関連	教科 題材 体育 (1) 毎日の生活と健康 ア 毎日を健康に過ごすためには、食事、運動、休養および睡眠の調和のとれた生活を続ける必要があること。 (2) 育ちゆく体とわたし ア 体は、年齢に伴って変化すること。また、体をよりよく発育・発達させるためには、調和のとれた食事、適切な運動、休養および睡眠が必要であること。						
2)題材観	いろいろな食品を組み合わせて1食分の食事の計画を立てるとともに、自分や家族の好みのおかずを考え、調理実習をすることで、知識と技術を身に付けることができる。また、食品がさまざまな料理に変わり、工夫によって見た目も好ましいものになることを実践的に捉えることができる。そして家族とともに楽しい食事をイメージさせながら調理を計画し、子どもたちが主体的に取り組み、自分の食生活をよりよくしていこうとする実践的な態度を養うことができるため、学習する意義は大きいと考える。			身につけたい資質・能力(主な評価規準)	関心・意欲・態度 自分の食生活をふり返り、栄養的なバランスのよい食事するために、おかずとなる料理を考えて作ろうとしている。 思考・判断(創意・工夫等) 栄養的なバランスのよい食事するために、おかずとなる料理を考えて工夫して作ろうとしている。 能力・表現力(技能等) これまでの学習を生かして、調理計画を立て、安全で衛生的に調理することができる。 知識・理解 食品の選び方や、いろいろな調理のしかたを理解している。						
3)指導観	1食分の食事を考えるだけの学習に終わることなく、調理と関わりをもたせ、子どもたちが考えた食事を実際に調理する活動を設定し、日常生活で実践できるようにする。また、おかずを考えるときは、これまでに学んだ調理の方法を生かし、時間配分や手順を工夫して計画を立てられるようにする。										
具体的な方策											
好きな食品だけを組み合わせた食事は、栄養的なバランスを整えることが難しいことに気づかせ、食事の計画を立てることが大切であることを捉えさせる。また、学校給食の献立を示し、「主に体をつくるものになる」「主にエネルギーのものになる」「主に体の調子を整えるものになる」の各グループからバランスよく食品を組み合わせていることを知らせる。											
小題材名	時	ねらい	学習活動	形態	支援・指導の留意点(○)	教材・教具	評 価 規 準				
							項目・方法	関 態	思 判	能 表	知 理
食事について考えよう	1	・バランスのよい食事をしているか、食品の組み合わせを見直すことができるようにさせる。	・バランスよく食品を組み合わせて食事をしているか見直す。	個別	・食事は、主食、汁ものや飲み物、おかずを組み合わせるといふ、基本的な献立の整え方に気づかせる。	食べ物の写真、食品の分類表	・バランスのよい食事をしているか、食品の組み合わせを見直そうとしている。 (学習プリント、発表、観察)	○			○
食事の計画を立てよう	2 ・ 3	・食品の組み合わせ方を工夫して、1食分の食事を考えさせる。・食品は調理によって、いろいろな料理になることを理解させる。	・栄養的にバランスのよい1食分の食事を考え、・自分の家庭で食事を作るときに、どんなことを気をつけているか発表し合う。	個別	・健康的な食生活を営むためには、食事づくりの計画を立てることが大切であることを実感的に理解できるようにする。	献立作成カード、教科書のおかずの写真、料理カード	・食品の組み合わせ方を工夫して、1食分の食事を考えようとしている。・食品は調理によって、いろいろな料理になることを理解している。 (学習プリント、発表、観察)	○	○		○
食事の計画を確かめよう	4 ・ 5 (本時)	・献立を立てる手順とポイントを確認させる。・多くの種類の食品を組み合わせてバランスよく使うことが大切であることが分かり、栄養的にバランスのとれた1食分の食事を工夫することができるようにさせる。	・自分が立てた献立について、栄養的なバランスがとれているか調べる。・自分の家庭で献立を立てるときに、どのように工夫していくか班ごとに考える。	グループ	・自分が立てた献立を確認し、どのようにしたら栄養的なバランスがとれるのか考えるように促す。・さまざまな食品のグループ分けを示し、食品の組み合わせを理解する手だての一つになるようにする。	給食の献立、献立作成カード、教科書のおかずの写真、食事のバランスシート	・献立を立てる手順とポイントを理解し、学習プリントにまとめている。・多くの種類の食品を組み合わせてバランスよく使うことが大切であることを理解し、栄養的にバランスのとれた1食分の食事を工夫しようとしている。 (学習プリント、発表、観察)		○	○	○
調理の計画を立てて作ろう	6 ・ 9	・学習した調理の方法を生かし、作業手順を工夫したおかず作りの計画を立てさせる。・計画に基づいて安全、衛生的に調理し、おかず作りに対する関心を深め、試食、評価し合い、お互いを認め合うことができるようにさせる。	・自分の作りたいおかずの実習計画を立てる。・自分の計画に基づいて、工夫して調理する。・グループで作ったおかずを試食、評価する。	グループ	・材料や調理方法別にグループをつくり、協力し合って実習できるようにする。・手順よく実習が進められるように、計画の段階でアドバイスする。	実習計画カード、調理手順カード、デジタルカメラ、自己評価カード	・学習した調理の方法を生かし、作業手順を工夫しおかず作りの計画を立てることができる。・計画に基づいて安全、衛生的に調理し、おかず作りに対する関心を深め、試食、評価し合い、お互いを認め合おうとしている。 (学習プリント、発表、観察、学習計画表、実習・配膳の様子、試食)	○	○		○
家族と楽しく食事をしよう	10	・食事をすることにより、体の成長や活動に必要なものがとれることや、人間関係が豊かになることについて関心をもたせる。	・家族との食事を楽しくする工夫を考える。・学習をふり返り、これからの生活に生かそうとする。	個別	・これまでの学習で、自分ができそうなことや、身につけた知識・技能を活用して、家族のために1食分の食事の計画を立て、調理ができるようにする。	地域の産物を使った料理の資料や写真	・食事をすることにより、体の成長や活動に必要なものがとれることや、人間関係が豊かになることについて関心を高めている。 (観察、実践カード、ふり返りカード)	○	○	○	
《家庭との連携》 家族との食事を楽しくするための工夫を考えさせ、家族のために1食分の食事計画を立てさせることにより、これからも実践していくように呼びかける。											