

提 案 概 要

実施期日	7月28日(火)【午後】
部 会 名	小学校 家庭科部会

1 提案テーマ 『生きる力をはぐくむ家庭科教育』

2 単元(題材) 「工夫しよう楽しい食事」

3 学年 第6学年

4 平成27・28年度神奈川県小学校教育課程研究会研究主題とのかかわり

- ① 2学年間を見通した指導計画、評価計画の作成と学習指導の工夫
- ・実践的・体験的な活動、問題解決的な学習、言語活動の充実を目指した学習指導の工夫

5 学習指導要領との関連

第2章 第8節 家庭 第2 各学年の目標及び内容〔第5学年及び第6学年〕2 内容 B 日常の食事と調理の基礎

(2) 栄養を考えた食事について、次の事項を指導する。

- ア 体に必要な栄養素の種類と働きについて知ること。
- イ 食品の栄養的な特徴を知り、食品を組み合わせるとる必要があることが分かること。
- ウ 1食分の献立を考えること。

(3) 調理の基礎について、次の事項を指導する。

- ア 調理に関心をもち、必要な材料の分量や手順を考えて、調理計画を立てること
- イ 材料の洗ひ方、切り方、味の付け方、盛り付け、配膳及び後片付けが適切にできること

6 実践に向けての課題意識

家庭生活が多様化する中で、食事のとり方も家庭によって様々になってきている昨今である。成長期に入った子どもたちに自分のとった食事が自分の体を作っていくことを伝え、バランスのとれた食事について考えを深めさせたいと考えた。調理実習する一食分の献立をグループごとに考え、実際に調理する献立をコンテスト形式で選ぶことによって、グループでの話し合いを活性化できると考えた。様々な要素を考慮し、よりよい献立を考えるために話し合い、選び、調理する実践的体験的な活動を通して、栄養バランスのよい一食分の食事について理解を深めることができると考えた。さらに、グループの中での話し合い、発表の仕方やアピールの方法の工夫等を通して、コミュニケーション能力の育成を図りたいと考えた。

7 実践の概要

- ・クラスで行う調理実習の献立を考える中で、まずは個人で考え、その後グループで一つの献立を組み立てていき、栄養バランスのよい献立について考えを深める。また、調理方法や手順、予算など様々な要素についても考慮して献立を決定する。
- ・献立コンテストの発表に向け、自分たちの考えた献立の良いところを確認し、発表方法を工夫する。
- ・各グループで考えた献立のプレゼンを行い、相互に評価、投票をし、一番得票数の多かったグループの献立を調理実習で行う。
- ・家族のための一食分の献立を個人で考え、冬休みの課題として、家庭で実践してみるように声かけを行う。

8 成果と課題

- ・子どもたちは、献立を考える中で、栄養バランス、予算、調理方法、手順等いろいろな面を考慮し、献立の立て方を学ぶことができた。
- ・他のグループの献立を評価する活動を通して、栄養バランスのよい一食分の献立の立て方についてさらに理解を深めることができた。
- ・自分たちの考えた献立の良さをアピールするための発表方法を工夫し、プレゼン能力を高めることができた。
- ・決定した献立は、やや難易度の高い料理もあり、実習を行ううえで難しい面もみられた。

9 予想される協議の柱

- ・言語活動の充実を目指した学習活動の工夫について