

1 題材の目標及び題材構想

「大好き愛知県！おいしいみそ汁を作ろう！」(12時間完了)

(1) 題材の目標

- ① だしの取り方, 食材の切り方, みそについての知識・技能を身に付けている。
- ② 日本の伝統食に関心を持ち, みそ汁に入れる実を選択し, 取り合わせ方を考えて, 食品の組み合わせを工夫している。

(2) 評価規準

生活や技術への関心・意欲・態度…【関】	日本の伝統食に関心を持ち, みそ汁作りをしようとしているか。
生活を工夫し創造する能力…【工】	日常よく使用されている食品を用いてオリジナルみそ汁を考え, 工夫しているか。
生活の技能…【技】	みそ汁の調理に関する基礎的・基本的な技能を身に付けることができたか。
生活や技術についての知識・理解…【知】	みそ汁の調理に関する基礎的・基本的な知識を習得しているか。

(3) 題材構想

各過程のねらい	時数	学習活動	教師の支援・留意点 ☆評価規準
○自分の朝食を振り返り, 日本の伝統食に関心をもつ。	1	<p>1 わたしたちは, 毎日何を食べているのだろう。</p> <p>○毎日の朝食を振り返る。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・パンを食べることが多いよ。</li> <li>・ご飯とみそ汁を毎日食べているよ。</li> <li>・ご飯を食べると元気になるよ。</li> <li>・毎日みそ汁を食べるけど, 毎日違う実が入っているよ。</li> </ul> <p>○日本の伝統食を知る。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・一汁三菜 ・配膳 ・米やみその特徴</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・朝食の実態調査をする。</li> <li>・朝食の実態調査を基にごはんとみそ汁の献立から日本の伝統食への関心を高める。</li> </ul> <p>☆日本の伝統食に興味・関心を持ち, 学習意欲を高めることができたか。(ワークシート) 【関】</p>
○みそ汁の調理方法を知り, 計画を立てる。	6	<p>2 おいしいみそ汁作りの秘密を探ろう。</p> <p>○みそ汁の基本的な作り方を確認する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・実の種類と切り方 ・みそを入れるタイミング</li> <li>・だしの種類と取り方 ・水とみその分量 ・煮る順序</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>・みそ汁にはだしが入っているよ。</li> <li>・実を入れるタイミングが大切だよ。</li> <li>・「煮干し」って魚の名前じゃないんだ。</li> </ul> <p>○だしの取り方を師範する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・だしの取り方(煮干し)</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>・だしだけだと, あまりおいしくないね。</li> <li>・いいにおいだね。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・基本的なみそ汁の作り方を身に付けるために, 作り方のポイントを押さえる。</li> <li>・煮干しを一人一尾ずつ用意し, だし取りの下準備をする。</li> <li>・師範を見て, だしの取り方を知る。</li> </ul> <p>☆おいしいみそ汁を作るために, だしの取り方, 実の切り方や入れ方, みその香りを損なわない扱い方などが大切であることを身に付けることができたか。(観察・ワークシート) 【知】 【技】</p>
○原材料の違うみそを使って, みそ汁を作る。		<p>3 いろいろなみそを使ったみそ汁を作り, 味わってみよう。</p> <p>○豆みそ, 米みそ, 麦みそを使った3種類のみそ汁を調理する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・だしの取り方(煮干し)</li> <li>・指定材料 ねぎ(小口切り), 油揚げ(たんざく切り)</li> </ul> <p>○豆みそ, 米みそ, 麦みそを比較する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・色 ・味 ・におい ・塩分量</li> <li>・エネルギー ・生産地 ・原材料</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>・同じ「みそ汁」なのに, 味が全く違うね。</li> <li>・みその香りがいいね。日本の味って感じがする。</li> <li>・愛知県と言ったら, 八丁みそが有名だよ。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・クラスをグループ分けして, 豆みそ, 米みそ, 麦みその3種を班で1種ずつ指定してみそ汁を作る。</li> <li>・(3種×2)で6班できるとよい。</li> <li>・各班で調理したみそ汁を3種それぞれ試食する。</li> <li>・豆みそ, 米みそ, 麦みその味やにおい, 色などの比較をすることで, 日本各地のみそについて関心を高める。</li> <li>・みそ汁の作り方を身に付ける。</li> </ul> <p>☆基礎的なみそ汁の作り方を身に付けることができたか。(観察・ワークシート) 【技】</p>
○三根五菜が入ったオリジナルみそ汁を作る計画を立てる。		<p>4 家康の長寿の秘訣！三根五菜のみそ汁を考えよう。</p> <p>○実の取り合わせを考える。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・麦ご飯とみそ汁を食べていたらしいよ。</li> <li>・三根五菜のみそ汁なんだって。</li> <li>・赤だしが一番好きだな。</li> <li>・家のみそ汁は, 大根とねぎがよく入っているよ。</li> </ul> <p>○グループで話し合い, 実習計画を立てる。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・材料 ・分量 ・調理手順 ・作業分担</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>・どんな手順で作ればいいのか。</li> <li>・切り方はどんな切り方がいいかな。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・家康の長寿の秘訣に目を向けることで, 日本の食文化についての関心をよりいっそう高める。</li> <li>・各自で三根五菜のみそ汁を考えたら, グループ内で発表する。</li> </ul> <p>☆おいしいみそ汁の実の取り合わせや, みその種類など食品の組み合わせについて考え, 工夫しているか。(発言・ワークシート) 【工】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・各グループで実習するみそ汁を決定し, 調理計画を立てる。</li> </ul> <p>☆日本の伝統的な日常食であるみそ汁の作り方に関心を持ち, 調理の計画を立てているか。(ワークシート) 【関】</p>

<p>○オリジナルみそ汁を作り,技能の定着を図る。</p> <p>○グループ発表を聞いて,さまざまなみそ汁が作れることを確認する。</p>	<p>2</p> <p>1</p>	<p>5 オリジナルみそ汁にチャレンジしよう。</p> <p>○身仕度をし, 実習計画を確認する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・調理手順と作業分担</li> </ul> <p>○材料, 調理用具の準備と計量をする。</p> <p>○計画に従って実習する。</p> <p>○盛り付け, 配膳をし, 試食する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・出来栄の評価と反省</li> </ul> <p>○後片付けをして点検する。</p> <p>6 みそ汁のまとめをしよう。</p> <p>○グループごとに実習の反省をする。</p> <p>○グループで一人が発表者になり, クラス発表をする。</p> <p>○各グループの工夫したところを知る。</p>	<p>☆だしの取り方, 実の切り方や入れ方など, みそ汁の調理の仕方を理解しているか。(観察)【知】</p> <p>☆だしの取り方, 実の切り方や入れ方など, 正しい手順で, 安全で衛生的にみそ汁を作ることができたか。(観察)【技】</p> <p>☆グループ内の話し合い活動に意欲的に参加しようとしている。(観察)【関】</p> <p>☆発表者の意見を聞き, 要点をまとめ, 自分で工夫をしたみそ汁の実の組み合わせを考えようとしている。(ワークシート)【技】【工】</p>
<p>○食品にふくまれる栄養素が体の中でどのような働きをするか理解する。</p>	<p>2</p>	<p>7 ご飯やみそ汁にはどんな栄養素があるのだろう。</p> <p>○食品には栄養素が含まれていること, 五大栄養素の名称を知る。</p> <p>・ご飯とみそ汁は互いに栄養素を補い合っているんだね。</p> <p>・五大栄養素には大切な働きがあるんだね。</p> <p>8 食品に含まれる栄養素の働きを知ろう。</p> <p>○栄養素の主な三つの働きを知る。</p> <p>・どの栄養素も生きていくために必要なんだね。</p> <p>・どの栄養素もバランスよくとらなくてはいけないんだね。</p> <p>9 学習を振り返り, これからの食生活に生かそう。</p> <p>○これからの食生活で生かしたいことをまとめる。</p> <p>・みそ汁作りは, 得意になったよ。野菜をたくさん入れたみそ汁を作って, おばあちゃんに食べてもらうよ。</p> <p>・これからは, バランスよく食べるようにしたいな。</p>	<p>・ご飯とみそ汁が, 互いの栄養素を補い合っていることに気付けるようにする。</p> <p>・学んだことを家庭で生かすことができるように, 家庭で作ってみたいことを提案する。</p> <p>☆食事に含まれる栄養素が体の成長や活動の基になることに興味をもち, 学習したことを生かしているいろいろなものを組み合わせて食べようとしているか。(発言, ワークシート)【関】</p> <p>☆五大栄養素やそれぞれの働きについて理解し, いろいろな食品を組み合わせる大切さを理解しているか。(ワークシート)【知】</p>