評価規準　指導計画　年間指導計画に戻る

ごはんとみそしるでほかほかパーティ《5年2学期・全9時間》

めざす子どもの姿
- 米飯やみそ汁に関心をもち、自分で作ることができる。
- 食品の栄養的な特徴や、食品の組み合わせに関心をもつことができる。

ねらい
- 米飯やみそ汁に関心をもち、自分でも作ってみたいという意欲をもつことができる。
- 米飯の炊き方とみそ汁の作り方を考えたり、工夫したりできる。
- 米飯とみそ汁の基本的な技能を身に付けて調理ができ、計量カップを使って調理に必要な分量を量ることができる。
- 米飯とみそ汁の作り方や、食品に含まれる成分の体内での主な働きが理解できる。

生活に生かす

課題追求

課題把握

生活見つめ

＜家族のために＞

ふっくらご飯の炊き方が分かったよ。家族のために自分で炊きたいな。

おいしいご飯が炊けるようになりたいな。

ふっくらごはん作りの実践

家族の好きな実を入れて、みそ汁を作ってみよう。

あったかみそしるに挑戦

③みそしるを食べ、みそしる作りの計画を立てよう
- 家庭でのみそ汁作りの交流
- だしの必要性（みそ汁の比較）
- みそ汁の調理手順調べ

②ふっくらごはんを作ろう
- 願いと実習手順の確認
- ご飯炊きの実習と試食
- 実習の片付け方法

ふっくらごはんに挑戦

① たきたてごはんを食べ、ごはん作りの計画を立てよう
- 持ち寄ったお米の観察
- 炊きたてご飯の試食と調理手順調べ

家で使っているお米・ご飯の炊き方調べ

それぞれの家庭から持ち寄ったお米は、少し色が違うな。家でご飯を炊く時、色々な工夫があるんだな。

みそ汁作りのコツをさぐってこよう

④⑤あったかみそしるを作ろう
- 願いと調理手順の確認
- みそ汁の調理実習と試食･反省会

家族の生活見つめ

家の人が、どんな実が入ったみそ汁が好きか、聞いてみよう。

ご飯とみそ汁が、同時に作れるコツを聞こう。

あったかみそ汁作りの実践

⑥ごはんとみそしるでほかほかパーティーを計画しよう
- 願いの交流
- 相手を意識した米飯とみそ汁の調理計画

⑦⑧ごはんとみそしるでほかほかパーティーをしよう
- 調理計画にそって実習
- 振り返りと交流会

家族のための家庭実践

家で家族のために、作ってみよう。

なぜ食べるのだろう

⑨なぜ食べるのか考えよう
- 食事の必要性を考える
- 食品の体内での主な働きを知る

＜家族から＞

学習前の子どもの姿
- 日常よく食べている米飯やみそ汁を自分だけで作ったことがある子は少ないが、手伝った経験がある子はいる。
- 米やみその栄養的な特徴も多少知っている。