学習活動例　家庭 第６学年　　　　　　　 　　　【学習指導要領との関連　新B(2)イ　現行B(3)ア】

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 題材名 | 身近な食品でおかずをつくろう（開隆堂）　　　　　　　　　　　本時４／６時間 | |
| 本時のねらい | | 本時の授業で育成を目指す  プログラミング教育の資質・能力 |
| 調理の時間配分や手順を工夫して，調理計画を立てることができる。 | | Ｂ１：課題解決の過程で，細かく分けて順序立てたり必要な情報を組み合わせたりすること。 |
| 【関連する資質・能力】  Ｂ２：課題解決の過程で，同じことを繰り返している部分に気付き，効率的に表すこと。 |
| 本時のねらいとプログラミング教育とのつながり | | |
| 本時の学習では，細かく分けて順序立てたり必要な情報を組み合わせたりするというプログラミングの順次の考え方を取り入れ，調理の手順を工夫し，計画を立てる活動に取り組む。効率よく調理するために時間配分や手順を工夫することにより，本時のねらいを効果的に達成できると考える。 | | |
| 準備物 | ワークシート（W6-3） | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| プログラミング教育に関する活動の流れ  （20分） | | ●教師の指示  ※教師の支援  ◇指導上の留意点 |
| 導入 | １　「ジャーマンポテト」の調理手順を確認する。  ２　効率よく調理をするために，調理の時間配分や手順を工夫し，グループで調理計画を立てる。  ３　活動の振り返りをする。 | ●「ジャーマンポテトの調理手順を確認します。」  ◇調理時間も確認する。  ●「１つずつ調理して完成させていくと，最初に作ったものが冷めてしまいます。温かい料理を食べるために，効率よく調理できるよう計画を立てましょう。」  ※こんろの台数や米を浸す時間等に着目させ，効率よい手順になるように支援する。  ◇ご飯とみそ汁の調理計画は確認程度とし，ジャーマンポテトについて考えさせる。  ●「役割なども含めて，順序立てる計画をすることで，効率よく調理ができます。」 |
| 展開 |
| まとめ |
| 【本時と前後する学習活動】 | | |
| 第３時（ジャーマンポテト）同じ食品でも調理の仕方によっていろいろな料理ができることに気付く。  第４時（本時）  第５～６時　調理実習 | | |

★ワークシート（W6-3）の解答例・使い方

こんろ２台，包丁とまな板２セットで考えています。

身近な食品でおかずをつくろう（じゃがいも）

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　組　　番　名前

○できるだけ効率よく調理できるように，順番を考えよう。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ごはん　　　【作業時間】 | みそしる　　　【作業時間】 | ジャーマンポテト【作業時間】 |
| 米をはかる（４合）　 　【1分】  米を洗う（水をかえて４回） 【2分】  米とはかった水をなべにいれる【2分】  米を水にひたしておく  【20分】  ふっとうするまで強火　　【5分】  ふっとうしたら中火　　 【7分】  こんろ使用  水が引いて，ふたが動かなくなったら弱火　　　　　　　　【15分】  火を消し，蒸らす　　　　【10分】  できあがりで，温かいまま  食べることができるように  調整する。 | だし(煮干し)の準備をする【5分】  ねぎを洗って切る　 　　【3分】  油あげを切る　　　　　【2分】  こんろ使用  ふっとうしたら，火を消す  みそを入れる　　　　　【2分】  実の材料を入れる　　　 【1分】  ふっとうしたら中火　　 【4分】  だしをとる（煮干しをなべに入れ，強火で加熱）。　　　　　【5分】 | たまねぎを切る　　　　 【1分】  ベーコンを切る　 　　 　【1分】  火が通るように大きさをそろえて切る　　　【2分】  こんろ使用  こんろ使用  60分  45分  30分  15分  ベーコンとたまねぎをいためる 【4分】  塩・こしょうで味をつける【1分】  ベーコンの油がでてきたら，じゃがいもを入れる 　　　　　【3分】  粉チーズを加え，ふたをして１分間くらいで火を止めて蒸らす【2分】  なべに火をかけ，初めは強火でゆで，ふっとうしたら，火を弱めて10分間ゆでる　　 【15分】  ゆでたじゃがいもをうすく切る 【5分】  なべに入れ，かぶるくらいの水を入れる 　【2分】  じゃがいもの皮をむく　【10分】 |