

家庭科における評価のポイント

理論編

- 1 家庭科の目標
- 2 家庭科で育成する資質・能力
- 3 評価の観点

実践編

- 1 授業の改善に向けて
- 2 指導計画・評価計画の作成
- 3 実践を通して明らかになったこと

資料編

- 1 指導計画・評価計画・指導案例
- 2 ワークシート例
- 3 その他

理論編

1 家庭科の目標

学習指導要領における家庭科の目標は、**学習方法**、**学習内容**、**最終目標**の三つの部分で構成されています。

衣食住などに関する実践的・体験的な活動を通して、

1

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、

2

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。

3

1

学習方法

実践的・体験的な活動を通して行う学習であることを重視している。

2

学習内容

主に家庭生活に焦点を当て、衣食住などに関する内容を取り上げ、家庭生活への関心を高めるとともに、必要な基礎的な知識と技能を身に付ける。

3

最終目標

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。

2 家庭科で育成する資質・能力

学年の目標は家庭科で育成することを目指す資質や能力を示しています。

(1) 衣食住や家族の生活に関する実践的・体験的な活動を通して、家庭生活を支えているものが分かり、家庭生活の大切さに気付くようにする。 4

(2) 製作や調理など日常生活に必要な基礎的な技能を身に付け、自分の身の回りの生活に活用できるようにする。 5

(3) 自分と家族などとのかかわりを考えて実践する喜びを味わい、家庭生活をよりよくしようとする態度を育てる。 6

4

(1) 教科の特質である実践的・体験的な活動を通して、家庭生活への関心を高め、理解を深めること

5

(2) 日常生活に必要な基礎的な技能とそれを活用する能力を育成すること

6

(3) 家族などとのかかわりの中で、よりよい家庭生活を目指す実践的な態度を育成すること

3 評価の観点

学習指導要領の家庭科の内容（基礎・基本）が身に付いたかどうか、子どもたちの学習状況を観点別に評価する観点別学習状況の評価が基本となり、4つの観点から家庭科の力(学力)をとらえ評価します。

評価の観点及びその趣旨

家庭生活への 関心・意欲・態度 7	生活を 創意工夫する能力 8	生活の技能 9	家庭生活についての 知識・理解 10
衣食住や家族の生活について関心を持ち、家庭生活をよりよくするために進んで実践しようとする。	家庭生活について見直し、身近な生活の課題を見付け、その解決を目指して考え自分なりに工夫する。	衣食住や家族の生活に必要な基礎的な技能を身に付けている。	衣食住や家族の生活に関する基礎的な事項について理解している。

家庭生活への関心・意欲・態度

7

学習内容や家庭生活にどれだけ関心をもっているか、学習したことを自分の生活に生かそうとしているかなどを評価します。

生活を創意工夫する能力

8

調理や製作などの学習結果と併わせて、作品ができるまでの間で子どもが考えたり工夫したりしているところを評価します。

生活の技能

9

実習中の活動の様子、作品などにより基礎的な技能の定着を評価します。

家庭生活についての知識・理解

10

単なる知識の習得を見るにとどまらず、他に応用できたり活用できたりするような知識が習得できたかについても評価します。

実践編

1 授業の改善に向けて

これまでの指導

3つの領域	・・・	ア
題材指定	・・・	イ
製作手順・作り方を重視	・・・	ウ
出来映えを重視して評価		

指導の在り方

8つの内容	・・・	エ
題材指定の見直し、題材・教材の選択	・・・	オ
題材設定での学習課題の明確化	・	カ
比較する・試す・確かめる等の児童の 主体性を重視	・・・	キ
評価を工夫し、評価を指導に生かす (指導と評価の一体化)	・・・	ク

- ア 「A被服」「B食物」「C家族の生活と住居」の3領域で内容を示していました。
- イ 簡単なエプロンやカバー類の製作、じゃがいも料理など題材を指定していました。
- ウ おいしいみそ汁を作ることが学習課題の場合、だしのとり方、みその扱い方、実に関することなどみそ汁を作る方法や手順を教師が教え、児童がその通りに実習する。これが従来多く見られた授業のスタイルではないでしょうか。
- エ 「家庭生活と家族」「衣服への関心」「生活に役立つ物の製作」「食事への関心」「簡単な調理」「住まい方への関心」「物や金銭の使い方と買物」「家庭生活の工夫」に関する8つの内容に整理統合して構成し、複数の内容の関連を図った題材の構成をしやすいとしています。
- オ 米飯及びみそ汁に限って指定するにとどめ、地域や学校、児童の実態に応じて題材や教材を選択することができます。
- カ 題材設定において、その題材を通して家庭科で身に付けさせたい資質や能力を明確にすることが大切です。
おいしいみそ汁を作るという課題を解決する授業を考えた場合、たどる道はいくつかあって、児童によって違っていても、だしのとり方、みその扱い方、実のことは共通の学習課題であり、そのことが児童たちに確実に身に付いていることが、大事なポイントです。
- キ 例えば、みそ汁作りでだしをとらずにみそ汁にしたもの、みそを溶かさずに入れたものと比較してみます。児童自身が「比較する」「試してみる」「確かめてみる」などして課題を追究する学習によって、なぜだしをとるのか、なぜみそは溶かして入れるのか、などを児童自身が学び取ることができます。つまり、教師から一方的に与えられる受け身の学習ではなく、児童自身が課題の解決を目指して、知識や技能を駆使し、思考を働かせて、主体的に学び取っていく学習の展開を重視しています。
- ク 評価をその後の家庭科の指導改善に生かすことが大切です。児童のよい点や進歩の状況などを積極的に評価するとともに、指導の過程や成果を評価し、指導の改善を行い学習意欲の向上に生かすようにします。

2 指導計画・評価計画の作成

家庭科学習指導案

教 諭 市立 小学校

1 対 象 第5学年2組 男子14名 女子14名 合計28名

2 日 時 月 日 (曜日) 第 校 時

3 場 所 家庭科教室

4 題 材 「おいしいみそしるを作ろう」

5 題材設定の理由

・ ご飯とみそ汁は、日本の食生活の典型と考えられる。しかし、昨今の食生活を見ると毎日の食卓に見られないことも多くなった。家庭では、炊飯器の普及により、ガスやなべで米飯を炊くこともなくなり、インスタント食品の普及からご飯やみそ汁の家庭の味という文化も消えつつある。本題材では、みそ汁の作り方が分かり、その栄養的特質について理解し、バランスのとれた献立を作ることにより、日常の食生活の中で実践していこうとする態度を育てることをねらいとしている。本校では、一学期に飯盒炊飯という形で米飯の学習を家庭科でもしてきているため、みそ汁に焦点を当てた指導を展開していきたいと考えた。

6 児童観

・ 事前アンケートの結果より、みそ汁に興味があり作りたいと思っているが、作った経験のない児童が多かった。また、朝食など一日の食事の中でみそ汁を飲む機会や家族が作っているのを手伝ったことがある児童が少ないことが分かった。家庭の状況により食生活には大きな個人差があるので、その点については配慮をしていく必要があることがわかり、理解を深めるために実習をペアで行うこととした。実習を随時取り入れていくことにより、技能を個々のものとすることや思考を深めるための工夫を試みた。

・ インスタントみそ汁を飲むことが多い実態や事前アンケートで「だし」を知っている児童が28人中6人であったことから、「だしの必要性」を重視した授業構成にしてみた。

7 題材の目標

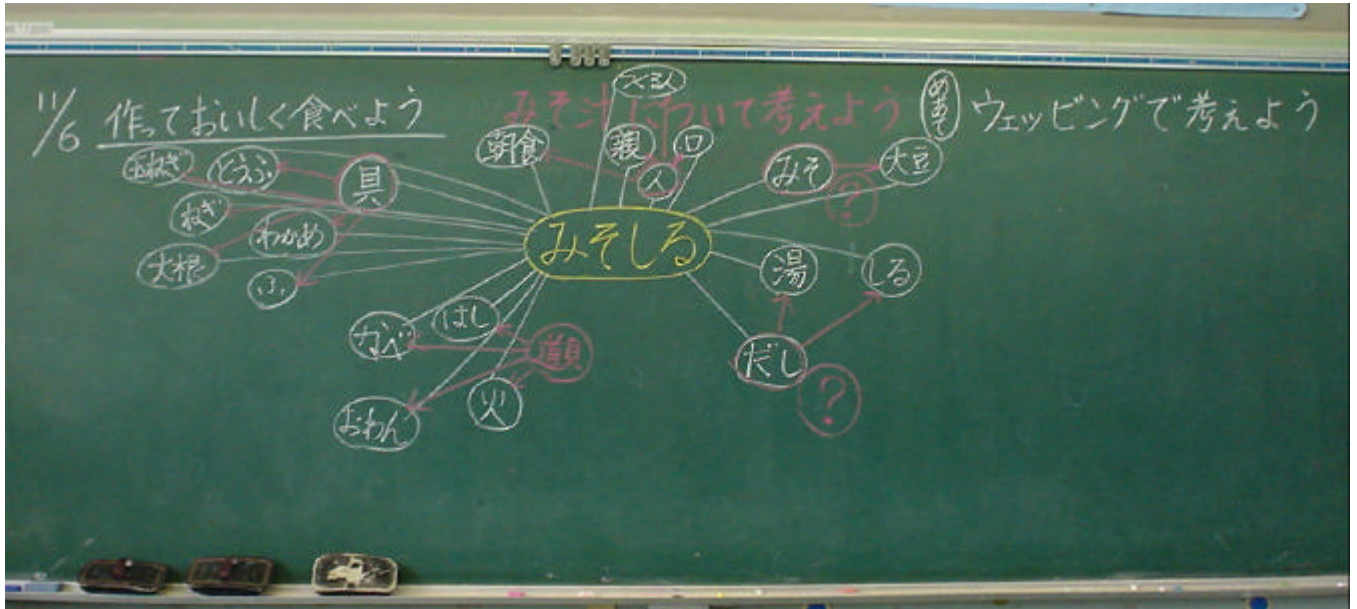
- (1) 毎日の食事に使われている食品に関心を持ち、調和のよい食事のとり方をしようとしている。(家庭生活への関心・意欲・態度)
- (2) おいしいみそ汁の作り方について考えたり、自分なりに工夫したりする。(生活を創意工夫する能力)
- (3) 調理に必要な用具や器具を安全に使って、みそ汁を作ることができる。(生活の技能)
- (4) 食品の体内での主な働きにより、食品をグループに分ける分け方を理解している。(家庭生活についての知識・理解)

8 題材指導計画(全9時間)

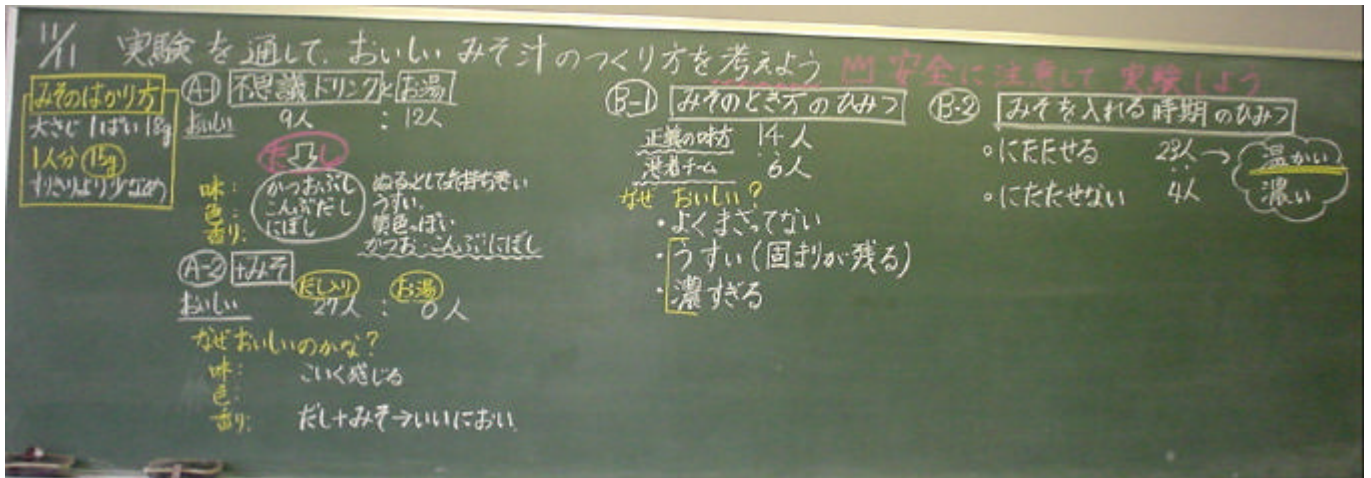
時間	指導過程と指導内容	学習活動	学習活動における具体の評価規準等		
			(観点)評価規準 <評価の方法>	十分に満足できると判断される状況 キーワード	努力を要する状況への手立て
1	課題把握 日常の食事への関心 食生活への関心を高めます	日常よく食べている献立について考え、その中に使われている食品名を調べる。 (料理名あてクイズ) 料理の中に使われている食品を見て、料理名を答えるクイズです。	(関・意・態) 毎日食べている食事や食品に関心を持ち、調べようとしている。 <活動の様子> <ワークシート1> <自己評価・相互評価カード>	毎日食べている食事や食品に関心を持ち、生活での体験をもとに主体的に調べようとしている。	給食の献立表を参考にして個別に問いかけをする。
2	課題追究 みそ汁への関心	みそ汁づくりに関心を持ち、みその特徴やみそ汁の作り方	(関・意・態) みそ汁づくりに関心を持ち、みそ汁を様々な視点から分析し	みそ汁づくりに関心を持ち、素材や調理法に興味をもって様	毎日の生活で食べているみそ汁について個別に問いかけをする

	<p>みそ汁づくりの課題を明確にします</p> <p>板書1参照</p>	<p>を考える。 (ウェビング法) <アンケート></p>	<p>てまとめようとしている。 <活動の様子> <ワークシート2> <自己評価・相互評価カード></p>	<p>々な視点から分析し、知っていることをまとめようとする。</p>	<p>る。</p>
3 4	<p>おいしいみそ汁を作る方法 比較実習</p> <p>創意工夫により、思考力・判断力の育成と知識の定着を重視します</p> <p>板書2参照</p>	<p>比較実習をする。 ・だしの旨みの比較 ・みその入れ方と入れる時期の比較 (ペア実習)</p> <p>比較によりおいしさを理解する。</p>	<p>(創意工夫) だしの必要性を知り、みその入れ方、入れる時期を工夫しながら実験している。 <実習の観察></p> <p>(知識・理解) 二つの比較実習から、一方のおいしさの理由を理解できる。 <ワークシート3> <自己評価・相互評価カード></p>	<p>だしの必要性を知り、みその入れ方、入れる時期を、なぜそうするのかを課題として捉え実習している。</p> <p>二つの比較実習から、一方のおいしさの理由を理解し説明できる。</p>	<p>だしをとった後の煮干しとだしをとる前の煮干しを試食して比較する。</p> <p>みそを早く入れたもの、みそを荒く溶いたものを見せたり味合わせたりすることにより実感させる。</p> <p>比較実習をペアで確認する時間を確保するとともに個別にも問いかけをする。</p>
5 本時	<p>みそ汁の作り方</p> <p>創意工夫により、思考力・判断力の育成を重視します</p> <p>板書3参照</p>	<p>おいしいみそ汁を作るための条件を考える。</p>	<p>(創意工夫) おいしいみそ汁を作るための要素・手順を考えることができる。 <話し合いの様子> <ワークシート4> <自己評価・相互評価カード></p>	<p>おいしいみそ汁を作るための要素・手順を複数考え、その理由を説明することができる。</p>	<p>前時の比較実習を思い出させ、ペアで話し合う時間を確保する中で、他の児童から学ぶ場を設定する。</p>
6 7	<p>みそ汁の調理</p> <p>技能の定着を重視します</p>	<p>みそ汁の作り方の要点を理解して、みそ汁を作る。 (ペア調理)</p>	<p>(創意工夫) みそ汁の作り方を考えたり工夫したりしている。 <活動の様子> <ワークシート5> <自己評価・相互評価カード></p> <p>(技能) 調理用具や器具を安全に使って、みそ汁を作ることができる。 <活動の様子></p>	<p>比較実習から、 ・だしの取り方 ・材料の切り方 ・みそを入れる時期や入れ方を考えたり工夫している。</p> <p>調理用具や器具を安全に使って、手際よく自信をもってみそ汁を作ることができる。</p>	<p>手順を確認させながら具体的な助言を与える。</p>
8	<p>発展・深化 食品の体内での主な働き</p> <p>知識の定着を重視します</p>	<p>食品の栄養的な特徴や体内での主な働きがわかり食品を分類する。 (クイズ)</p>	<p>(知識・理解) 食品の体内での主な働きにより、食品をグループに分ける分け方を理解している。 <話し合いの様子> <ワークシート6> <自己評価・相互評価カード></p>	<p>食品の体内での主な働きにより、日常の食事と関連させ主体的にグループ分けすることができる。</p>	<p>給食の献立表を配布し食品の主な働きにおける食品の仲間分けを参考にする。</p>
9	<p>食品の組合せ</p> <p>献立作成に創意工夫が見られるかを重視します</p>	<p>調和のよい食事となるよう食品数を工夫して献立を立てる。 (献立作り)</p>	<p>(創意工夫) 米飯とみそ汁を中心として1食分の献立を工夫して立てることができる。 <話し合いの様子> <ワークシート7> <自己評価・相互評価カード></p>	<p>米飯とみそ汁を中心として1食分の献立を食品数を意識して立てることができる。</p>	<p>カレーなどの単品料理と一汁三菜の比較を行い食品数の違いを確認する。(給食の献立表参考)</p>

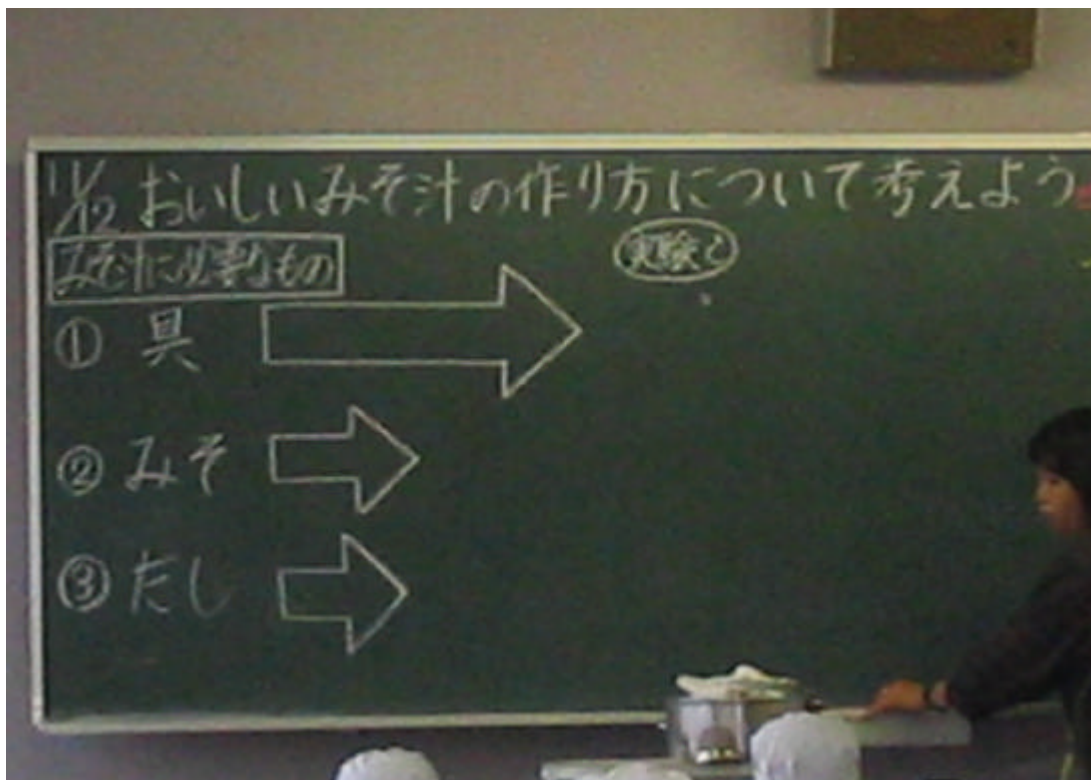
板書 1



板書 2



板書 3



9 本時の目標

- ・ 前時の比較実習の結果を通して、おいしいみそ汁を作るための要素・手順を考えることができる。
(生活を創意工夫する能力)

10 本時の展開

指導過程	指導内容	指導形態	学習活動	・指導上の留意点 個への指導	教材教具等	評 価
導入	・ 本時のねらいの確認	一斉	・ 本時の目当てを知る。	・ 手洗いや爪、身支度の点検をさせる。 爪切りをさせる。	エプロン マスク 三角巾 ふきん 爪切り	
おいしいみそ汁を作る方法について考えよう。						
展開	・ みそ汁に必要な要素について考える。	一斉	<ul style="list-style-type: none"> ・ みそ汁にはどのようなものが必要か考える。 ・ だしの話を聞く。 ・ みその話を聞く。 ・ みそを入れるときの工夫について考える。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ ウェッピング法を参考に、3要素を想起させる。 ワークシートに記入させる。 ウェッピング法をヒントにさせる。 ・ だしの有効性について考えさせる。 ワークシートにメモを取りながら聞かせる。 ・ みその特徴を理解させる。 ワークシートに感想を記入させる。 	ワークシート4	
		ペア	<ul style="list-style-type: none"> ・ 実を煮るときの工夫を実習により確かめる。(実習C) ・ 違う実を同じ時間煮て、試食する。(実習C) ・ 2種類の実を煮るときに工夫することを考える。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 安全に気を付けて実習させる。 ・ 豆腐には火が通っているが、大根が硬いままになることを体験する。 	だし 150ml 大根 2切れ 豆腐 2切れ なべ お玉 菜箸 スプーン おわん 2 コップ 2	
						
						
				ワークシートに感想を記入させる。		



	<p>・学習のまとめをする。</p>	<p>個別</p>	<p>・おいしいみそ汁を作るための要素について考える。</p> <p>・自分の考えを発表する。</p>	<p>・実の大きさと煮えるまでの時間の相関関係や、温かいまま食べるための工夫について考えさせる。</p> <p>・実の煮え方の留意点（大きさや煮る順番・実の柔らかさ硬さなど）が分かるような選び方をさせる。</p> <p>選んだ理由をワークシートに書かせる。</p> <p>・ワークシートにまとめさせる。</p> <p>・今日わかったことをワークシートにまとめさせる。</p>	<p>・おいしいみそ汁を作るための手順と要素について考える。 （創意工夫） <発表> <ワークシート4> ・ワークシートの評価例参照 <自己評価・相互評価カード></p>
<p>まとめ</p>	<p>・次時の予告をする。</p>	<p>一斉</p>	<p>・次時の学習課題を理解する。</p>	<p>・おいしいみそ汁を作る条件を生かして、調理実習をすることを理解させる。</p>	

「ワークシート4」

ワークシートの評価例

前時の実習の結果より、ほぼ全員の児童がおいしいみそ汁を作るための要素について理解できていました。本時の「実習C」により実を入れる順序について理解した上で、おいしいみそ汁の条件はほぼ全員Bの評価になりましたが、なぜそうするのかという理由について書いている児童のワークシート例を挙げてみます。

Bと判断したワークシート例

評価規準・・・おいしいみそ汁を作るための要素・手順を考慮することができる。

・固いものを先に入れ、やわらかいものを後に入れる。

・今日分かったことは、かたいものを先にしてやわらかいものをあとでにるとのこと。とうふと大根の実習でよく分かった。

Aと判断したワークシート例

評価規準・・・おいしいみそ汁を作るための要素・手順を複数考え、その理由を説明することができる。

・大根はうすく切ったら、とうふといっしょに入れても大丈夫。

と火く
こ早く
に気が
付いて
いる。

・大根のようにかたい野菜は長く煮て、やわらかい材料と煮る時間をかえないと食べたときにかたくておいしくない。

違と
付気
に付
いて
いる。

・みそ汁を作るのに大事な3つがわかりました。かおりの良いみそ汁を作りたいです。それと大根やかたい野菜ははじめに入れておくことが大切。

長火
がこ
いて
いる。

3 実践を通して明らかになったこと

(1) 児童の実態把握の必要性

- ・個々の児童の生活実態を事前アンケート調査で把握することにより、課題を明確にした指導を行うことができました。
- ・家庭での経験の違いが大きく学習を左右するので、ペアでの学習を多くすることにより、お互いに教え合えて良かったです。

(2) 評価を見据えた指導の重要性

- ・評価の規準を明確かつ具体的にもち授業に臨んだことと、毎時間の評価の観点を絞り込んだことが指導の改善につながりました。(指導と評価の一体化)
- ・ワークシートを毎時間作り、自己評価欄を設けたことで、関心・意欲・態度や創意工夫の観点が評価しやすくなりました。
- ・ワークシートのペアによる相互評価より、友達の良さや自己の課題を明確に見つめることができるようになりました。

(3) 教師の指導観の転換

- ・児童が創意工夫できるよう教材の流れを工夫することにより、興味・関心が自ずと高まり、その結果、技能や知識・理解も明確になることが分かりました。
- ・方法や結果を与えるのではなく、時間はかかっても比較実習を多く取り入れることで児童の思考・判断が深まることを実感しました。
- ・手法としてクイズ方式やウェッビング法など、新しい手法を取り入れたことで、興味・関心を高めることができると気付きました。

資料編 1

指導計画・評価計画・指導案例

家庭科学習指導案

教 市立 小学校
諭

- 1 対象 第 学年 組 男子 名 女子 名 合計 名
- 2 日時 月 日 (曜日) 第 校時
- 3 場所 教室
- 4 題材

米飯及びみそ汁に限って指定するにとどめ、地域や学校、児童の実態に応じて題材を設定することができます。

- 5 題材設定の理由

題材を通して家庭科で育成したい資質や能力を明確にすることが重要です。その際、学習指導要領における家庭科の目標や内容と照らし合わせていく必要があります。

- 6 児童観

生活経験の状況や家庭の生活の仕方は児童によって異なり、個人差も見られるため、個々の状況を的確に把握することが必要です。アンケートなどにより、題材における経験知の把握も参考になります。

- 7 題材の目標

家庭科の観点別学習状況の評価の観点を踏まえ、上記の題材設定の理由に基づいて目標を具体的に明記します。箇条書きにするのが一般的です。

- 8 題材指導計画（全 9 時間）

指導計画を立てるにあたって、指導者が児童の実態に合わせて学習指導要領の目標や内容を明確にし、その課題を児童が自分のものとして捉え、解決しようとするのが大切です。そして、解決の手段として、生活での個々の体験に近い実践的・体験的な学習場面を設定することで、より生きた学習になると考えます。

時間	指導過程と指導内容	学習活動	学習活動における具体の評価規準等		
			(観点) 評価規準	十分に満足できると判断される状況 キーワード	努力を要する状況への手立て
	題材の目標に照らして、単位時間のねらいを明確にします。	児童がどのように学習するかについて記述します。	題材や単位時間のねらいが実現されている状況が、どのような状況なのかを想定し記述します。	キーワードで示すとわかりやすいです。	B になるための手立てを具体的に明記します。
			< 評価の方法 >		
			学習のねらい・学習活動・評価規準に照らして、児童の学習状況を評価する方法を記述します。		

1	課題把握 日常の食事への 関心	日常よく食べて いる献立について 考え、その中に使 われている食品名 を調べる。	(関・意・態) 毎日食べている食 事や食品に関心 をもち、調べよう としている。 <活動の様子> <ワークシート1> <自己評価・相互評 価カード>	毎日食べている食 事や食品に関心 をもち、生活での体 験をもとに主体的 に調べようとして いる。	給食の献立表を参 考にして個別に問 いかけをする。
2	課題追究 みそ汁への関心	みそ汁づくりに 関心をもち、みそ の特徴やみそ汁の 作り方を考える。 <アンケート>	(関・意・態) みそ汁づくりに関 心をもち、みそ汁 を様々な視点から 分析してまとめよ うとしている。 <活動の様子> <ワークシート2> <自己評価・相互評 価カード>	みそ汁づくりに関 心をもち、 <u>素材や</u> <u>調理法に興味をも</u> <u>つて</u> 様々な視点か ら分析し、知って いることをまとめ ようとする。	毎日の生活で食べ ているみそ汁につ いて個別に問いか けをする。
3 4	おいしいみそ汁 を作る方法 比較実習	比較実習をする。 ・だしの旨みの比 較 ・みその入れ方と 入れる時期の比 較 (ペア実習) 比較によりおい しさを理解する。	(創意工夫) だしの必要性を知 り、みその入れ方、 入れる時期を工夫 しながら実習して いる。 <実習の観察> <ワークシート3> <自己評価・相互評 価カード> (知識・理解) 二つの比較実習か ら、一方のおいし さの理由を理解で きる。 <ワークシート3> <自己評価・相互評 価カード>	だしの必要性を知 り、みその入れ方、 入れる時期を、 <u>な</u> <u>ぜそうするのかを</u> <u>課題としてとらえ</u> 実習している。 二つの比較実習か ら、一方のおいし さの理由を理解し 説明できる。	だしをとった後の 煮干しとだしをと る前の煮干しを試 食して比較する。 みそを早く入れた もの、みそを荒く 溶いたものを見せ たり味わわせたり することにより実 感させる。 比較実習をペアで 確認する時間を確 保するとともに個 別にも問いかけを する。
5 本時	みそ汁の作り方	おいしいみそ汁 を作るための条件 を考える。	(創意工夫) おいしいみそ汁を 作るための要素・ 手順を考えること ができる。 <話し合いの様子> <ワークシート4> <自己評価・相互評 価カード>	おいしいみそ汁を 作るための要素・ 手順を複数考え <u>その理由を説明す</u> <u>ることができる。</u>	前時の比較実習を 思い出させ、ペア で話し合う時間を 確保する中で、他 の児童から学ぶ場 を設定する。
6 7	みそ汁の調理	みそ汁の作り方 の要点を理解して、 みそ汁を作る。 (ペア調理)	(創意工夫) みそ汁の作り方を 考えたり工夫した りしている。 <活動の様子> <ワークシート5> <自己評価・相互評 価カード> (技能) 調理用具や器具を	比較実習から、 ・ <u>だしの取り方</u> ・ <u>材料の切り方</u> ・ <u>みそを入れる時</u> <u>期や入れ方</u> を考 えたり工夫したり している。 調理用具や器具を	手順を確認させな がら具体的な助言 を与える。

			安全にを使って、みそ汁を作ることができる。 <活動の様子>	安全にを使って、手際よく自信をもってみそ汁を作ることができる。	
8	発展・深化 食品の体内での 主な働き	食品の栄養的な特徴や体内での主な働きがわかり食品を分類する。	(知識・理解) 食品の体内での主な働きにより、食品をグループに分ける分け方を理解している。 <話し合いの様子> <ワークシート6> <自己評価・相互評価カード>	食品の体内での主な働きにより、日常の食事と関連させ主体的にグループ分けすることができる。	給食の献立表を配布し食品の主な働きの仲間分けを参考に参考にする。
9	食品の組合せ	調和のよい食事となるよう食品数を工夫して献立を立てる。	(創意工夫) 米飯とみそ汁を中心として1食分の献立を工夫して立てることができる。 <話し合いの様子> <ワークシート7> <自己評価・相互評価カード>	米飯とみそ汁を中心として1食分の献立を食品数を意識して立てることができる。	カレーなどの単品料理と一汁三菜の比較を行い食品数の違いを確認する。(給食の献立表参考)

9 本時の目標

- ・ 前時の比較実習の結果を通して、おいしいみそ汁を作るための要素・手順を考えることができる。
- (生活を創意工夫する能力)

10 本時の展開

指導過程	指導内容	指導形態	学習活動	・指導上の留意点 個への指導	教材教具等	評価
導入	・ 本時のねらいの確認	一斉	・ 本時の目当てを知る。	・ 手洗いや爪・身支度の点検をさせる。 爪切りをさせる。	エプロン マスク 三角巾 ふきん 爪切り	
おいしいみそ汁を作る方法について考えよう。						
展開	・ みそ汁に必要な要素について考える。	一斉	・ みそ汁を作るにはどのようなものが必要か考える。 ・ だしの話を聞く。 ・ みその話を聞く。 ・ みそを入れるときの工夫について考える。	・ ウェッピング法を参考に、3要素を想起させる。 ワークシートに記入させる。 ウェッピング法をヒントにさせる。 ・ だしの有効性について考えさせる。 ワークシートにメモを取りながら聞かせる。 ・ みその特徴を理解させる。 ワークシートに感想を記入させる。 ・ 安全に気をつけて実習させる。	ワークシート4	
		ペア	・ 実を煮るときの工夫を実習により確かめる。(実習C) ・ 違う実を同じ時間煮て、試食する。(実習C) ・ 2種類の実を煮るときに工夫することを考える。 ・ 実を選んだり、実を煮たりするときの工夫を考える。 ・ 実の選択をする。	・ 豆腐には火が通っているが、大根が硬いままになることを体験する。 ワークシートに感想を記入させる。 ・ 実の大きさと煮えるまでの時間の相関関係や、温かいまま食べるための工夫を考えさせる。 ・ 実の煮え方の留意点(大きさや煮る順番・実の柔らかさ硬さなど)が分かるような選び方をさせる。 選んだ理由をワークシートに書かせる。	だし 150ml 大根 2切れ 豆腐 2切れ なべ お玉 菜箸 スプーン おわん 2 コップ 2	
		一斉	・ おいしいみそ汁を作るための要素について考える。	・ ワークシートにまとめさせる。		・ おいしいみそ汁を作るための手順と要素について考

	・学習のまとめをする。	個別	・自分の考えを 発表する。	・今日わかったことをワークシートにまとめさせる。		える。 (創意工夫) <発表> <ワークシート4> <自己評価・相互 評価カード>
まとめ	・次時の予告をする。	一斉	・次時の学習課題を理解する。	・おいしいみそ汁を作る条件を生かして、調理実習をすることを理解させる。		

11 その他

みそしるアンケート

5年 組()

- 1 みそは 何から作られているでしょう ()
- 2 みその栄養のよさを知っていますか はい いいえ
- 3 どんなよさを知っていますか ()
- 4 みその種類を書きましょう()
- 5 みそしるに入れるものを書きましょう()
- 6 そのうちで1番好きなものは何ですか()
- 7 みそしるの作り方を簡単に順序を考えて書きましょう

- 8 みそを入れるタイミングは知っていますかそれはいつですか
はい () いいえ
- 9 みそしるを一人で作れますか はい いいえ
- 10 みそしるを早く作ってみたいですか はい いいえ

みそしるアンケート

5年 組()

- 1 みそは 何から作られているでしょう ()
- 2 みその栄養のよさを知っていますか はい いいえ
- 3 どんなよさを知っていますか ()
- 4 みその種類を書きましょう()
- 5 みそしるに入れるものを書きましょう()
- 6 そのうちで1番好きなものは何ですか()
- 7 みそしるの作り方を簡単に順序を考えて書きましょう

- 8 みそを入れるタイミングは知っていますかそれはいつですか
はい () いいえ
- 9 みそしるを一人で作れますか はい いいえ
- 10 みそしるを早く作ってみたいですか はい いいえ

ワークシート 1

月 日

5年 組

「好きな献立ベスト3」

1位

理由 (

2位

理由 (

3位

理由 (



私は誰でしょうクイズ

クイズ作りの約束

- ・
- ・
- ・

1 自分のクイズの答え「
クイズ

」

2 () さんのクイズの答え「

」

3 () さんのクイズの答え「

」

4 () さんのクイズの答え「

」

5 () さんのクイズの答え「

」

6 () さんのクイズの答え「

」

7 () さんのクイズの答え「

」

8 () さんのクイズの答え「

」

9 () さんのクイズの答え「

」

10 () さんのクイズの答え「

」

今日の学習を通して自分で気付いたこと・友達の見解から学んだこと：

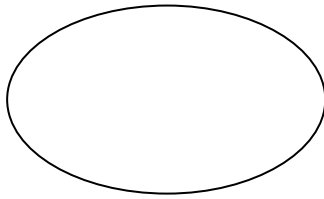
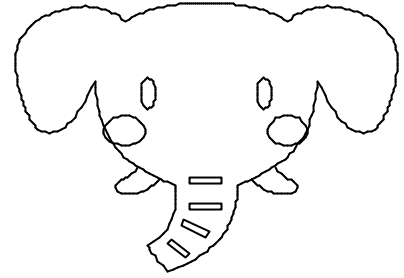
() さんからアドバイス：

ワークシート2

月 日

5年 組

「みそしるについて考えよう」



みそしる

今日の学習を通して自分で気付いたこと・友達の意見から学んだこと：

() さんからアドバイス：

ワークシート3

月 日

5年 組

「実習を通して おいしいみそしるの 作り方について考えよう

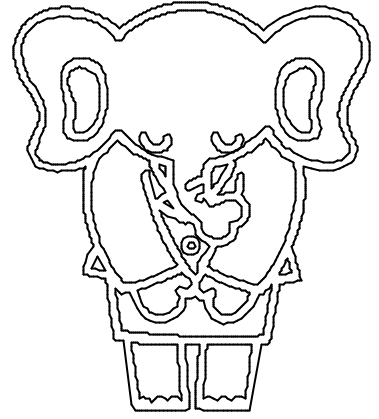
注意事項：安全に気をつけて実習する。

実験A - 1 「不思議ドリンクとお湯の味比べ」

どちらがおいしい？ ()

不思議ドリンクの正体は？ ()

感想



実験A - 2 「+みその味比べ」

どちらがおいしい？ ()

感想 (なぜおいしい?)

実験B - 1 「みその溶き方の秘密」

どちらがおいしい？ ()

感想 (なぜおいしい?)

実験B - 2 「みそを入れる時期の秘密」

どちらがおいしい？ ()

感想 (なぜおいしい?)

先生のみそしると比べて？

感想 (なぜおいしい?)

() を食べた感想

今日の学習を通して自分で気付いたこと・友達の見解から学んだこと：

「おいしいみそしるを作るためにはどんなことが大切でしょう？」

() さんからアドバイス：

ワークシート4

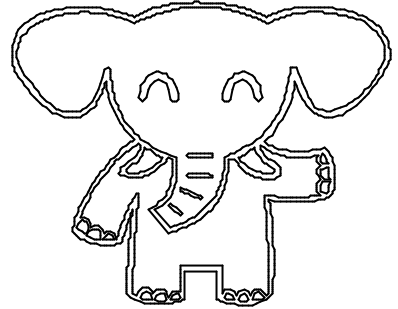
月 日

5年 組

「おいしいみそしるの作り方について考えよう」

注意事項：安全に気をつけて実習する。

1 みそしるに必要なものは？



2 なぜ だしはいるのかな？

3 みそを入れるときのコツは？

4 実を入れるときの秘密は？

実習Cの感想

なぜだろう？

5 入れたい実を決めよう！

入れ方の工夫：

今日の学習を通して自分で気付いたこと・友達の見解から学んだこと：

() さんからアドバイス：

ワークシート5

月 日

5年 組

「おいしいみそしるを作ろう

注意事項：安全に気をつけて実習する。

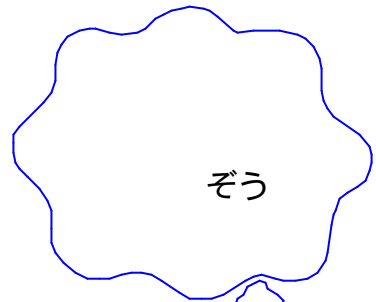
1 実の切り方

2 だしの取り方

3 手順

4 感想

今日の学習を通して自分で気付いたこと・友達の見解から学んだこと：



()さんからアドバイス：

ワークシート6

月 日

5年 組

「食品の体内での主な働きについて考えよう」

～食品の栄養的な特徴を考えよう～

5 なぜ食事をするのかな

6 3色分け

()

働き：

主な食品

()

働き：

主な食品

()

働き：

主な食品

今日の学習を通して自分で気付いたこと・友達の見解から学んだこと：

ワークシート7

月 日

5年 組

「栄養のバランスを考えて献立を作ろう」

～できるだけ多くの食品を使い、バランスのよい献立を考えよう～

1 献立

献立名	食品名	主に体を作る	主に熱や力のもとになる	主に体の調子を整える
ごはん	米			
みそしる	みそ			
合計	品			

自分の工夫：

今日の学習を通して自分で気付いたこと・友達の見解から学んだこと：