

7. 展開

題材名		栄養を考えて食生活を見直そう(1/13時間)			
ね ら い	調理に関心を持ち、食品や用具、器具の安全で衛生的な扱い方がわかる。				
	教師	まな板、包丁、はかり、計量スプーン、ボール、ざる、さいばし、なべ、フライパン、三角コーナー、布巾、台布巾、スポンジ、たわし等			
準備	児童	家庭科学習ノート			
過 程	学習活動	時 間	支援及び指導上の留意点	評価規準(方法)	
				おおむね満足できる状況	十分満足できる状況
つ か む	1. 今までどのような料理をした経験があるのか発表する。	15分	料理名だけでなく、調理操作や使った用具や器具についても確認していく。 調理用具や器具については、実物を用意し、どんな使い方をするのかを分かるようにする。 児童から出なかった調理用具や器具についても説明を加える。	・学習ノートに調理用具や器具の名称が正しく書ける。 【知識・理解】(家庭学習ノート)	・積極的に料理経を発表し、調理用具や器具の使い方が説明できる。
	2. 調理をする時に気を付ける事を考える。 ・手を洗う。 ・エプロンをつける。 ・手を切らない。 ・火事にしない。	10分	調理中ばかりに目がいってしまうので、意図的に調理前・調理中・調理後というように黒板する。 調理経験の少ない児童には、野菜の洗い方、後かたづけの大切さなど家庭での様子を想起させる。		
や っ て み る	3. 衛生や安全に気を付けて、きゅうりを切ってみる。	20分	栽培・収穫したきゅうりを使って「めざせ!ほうちょう名人」の実技テストの師範を示す。 特に包丁の握り方・指の置き方・扱い方に気を付けるように指導をする。 1本の半分を舟形にした大きさのきゅうりを使って、実技テストの練習を行う。 後かたづけの実践を行う。	・調理に必要な器具や食器の安全で衛生的な取り扱いができる。 【技能】(観察)	・調理に必要な器具や食器の安全で衛生的な取り扱いを進んで実践している。