

7. 展開

題材名		栄養を考えて食生活を見直そう(10 / 13 時間)			
準備	教師	便せん、			
	児童	ワークシート「ごはんのみそしる」、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. ワークシート「ごはんのみそしる」について、家庭で聞いてきたことを発表し合う。 ・品名 ・原材料名 ・内容量 ・生産地 ・我が家のおすすめのみそ汁	10分	原材料名のところから、どんなみそにも大豆と塩からできていることに気づかせる。 自家製のみそを使っている児童は、意図的に指名する。 我が家のおすすめのみそ汁は、実の取り合わせを3種類とし、理由も発表させる。		
	2. みそ汁の作り方や材料について調べる。 ・みその栄養素 ・だし ・実の取り合わせ ・実の切り方 ・みそを入れる時間	15分	だしは代表的な煮干し、こんぶ、かつを節の3つで説明をする。 みその栄養素は、成分から炭水化物と無機質なので、入れる実の栄養なども考えさせる。 彩りや筍などについても、考慮して実の取り合わせが考えられるようにする。	・みそやみそ汁の作り方に關心をもち、みそ汁の作り方がわかる。 【関・意・態】(発表) 【知・理】(発表)	・ワークシートや習したことを生し、おいしいみそ汁の作り方を進んで発表している。
いかす	3. グループで使いたいみそのみそ汁の具を決める。	20分	グループになり、ワークシート「ごはんのみそしる」に書いてきたみそで誰の家のみそを使ってみそ汁を作りたいか話し合わせる。決まったら、その家庭宛てに、みそを譲ってほしい趣旨のお願いの手紙を書く。 具材は、自分達で作ったなすと実技検定を兼ねた大根とし、もう1つの実をグループで考えさせる。		