

7. 展開

題材名		栄養を考えて食生活を見直そう(12・13 / 13 時間)			
ね ら い	包丁を安全に上手にを使って材料を切ることができる。				
	実習計画にそって、能率的に調理ができる。				
準備	教師	一人分 80g × 40 人分の学校でとれた白米、学校でとれたなす 16 本、電気炊飯器、ざる、ボール、飯べら、なべ、おたま、まな板、包丁、茶碗、はし、			
	児童	各自みそ汁の材料、家庭科学習ノート、給食着、ふきん、			
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. 準備・身じたくをする。 ・手洗い、身じたく ・材料、用具の準備 ・手順や役割の確認	10分	計画に従って、調理を能率よく行えるよう支援する。		
やってみる	2. ごはんとみそ汁の調理実習をする。 (ごはん) はかる 洗う 吸水 炊く 蒸らす 盛りつけ (みそ汁) はかる だしを入れる 切る だしを取る 材料を入れる みそを入れる 盛りつけ	50分	使い終わった用具はその都度片づけていくように助言する。 米や水、材料の計量を正確にするように助言する。 ごはんは、事前に吸水までを行っておく。電気炊飯器を使って炊飯する。 大根のかつらむきの実技テストを兼ねているので、グループで順番にかつらむきを始めるように言葉掛けをする。切らずに剥けた長さを測るように言葉掛けをする。 見た目にもおいしそうに、美しく盛る工夫を考えさせる。	・正しい包丁の持ち方と手の回し方で、大根のかつらむきができる。 【技能】(実技検定テスト)	・正しい包丁の持ち方と手の回し方で、大根のかつらむきが切れずに薄く長くできる。
	3. 試食をする。	15分	マナーに気をつけ、楽しく食事をするように言葉掛けをする。 各グループのみそ汁は、グループ分		

			余分に作り、配ってみその味やみそ汁の実の取り合わせや実の切り方などのよさを相互評価するように助言する。	
4 . 後かたづけをする。 ・ 食器や用具 ・ ごみの処理 ・ 感想と反省	15 分		衛生に気をつけながら、しっかり洗ったり、ふきんで拭いたりし、協力して後かたづけをするよう言葉掛けを行う。 工夫したことやめあてについての感想や反省を家庭科学習ノートにまとめさせる。	