

C-1 指導案

4. 本時の学習

- (1) ねらい 野菜をゆでる前とゆでた後の食品の変化を五感を使って調べる活動を通して、ゆでることのよさに気づき、サラダ作りへの関心を高めることができる。
- (2) 評価規準
 - ・野菜のゆで方に関心を持ち、野菜をゆでる前とゆでた後の食品の変化について、五感を使って調べている。 (関心・意欲・態度)
 - ・野菜をゆでることによる食品の変化を知り、ゆでることで野菜がやわらかくなることやかさが減ることがわかる。 (知識・理解)
- (3) 準備 にんじん ブロッコリー キャベツ ワークシート
- (4) 展開

	学 習 活 動	教師の働きかけ(・) 支援(○) と評価(☆)	資料など
つ か む	1, 調理室に入って思ったことを話し合う。 〈今日は、栄養の先生と学習します。調理室に来て、思ったことないかな。〉 ・何か料理するのかな。 ・野菜のにおいがする。ゆでているよ。	(T1) (T2) ・食品のしただごしらせをしておく。ブロッコリー、ニンジンはゆでておく。	・ゆでた野菜・生の野菜
7	2, 本時の課題をつかみ、課題について予想する。 ゆでると、何が変わるのだろうか。野菜をゆでるとどうなるだろう。	・家庭でよく食べる食品を想起させて、ゆでるとどんなことが変わるか予想させる。 ・話し合う中で、調べたいという意欲を持たせる。	
追 求 す る	・固い食品がやわらかくなり、食べやすくなる。 ・生で食べるより、おいしくなる。 はつきりしないよ。調べてみたい	・どんなことを比べたらよいか調べる観点をはっきりさせる。(色、固さ、におい、味など、五感のどれを働かすと有効かの確認をする)	
10	3, ゆでる前とゆでた後の食品を五感を使って調べる。 〈「ゆでゆで大実験」をして、ゆでる前の食品と、ゆでた後の食品を比べてみよう。〉	・調べる手順を説明する。	
広 げ る	4, ゆでた食品の変化について、話し合う。 ニンジン ・生でもおいしいけれど、固い ・ゆでると色がきれいで、あまい	・ワークシートを用意し感覚ごとにまとめさせる。 【関心・意欲・態度】	・ワークシート
15		☆食品の変化について、五感を使って調べ	

ま
と
め
る
8

次
時
へ
の
意
欲
を
持
つ
5

ブロッコリー

- ・生では食べにくい
が、ゆでると食べ
やすい
- ・しんなりとしてや
わらかくなる
- ・色がきれいにな
った

キャベツ

- ・生は固い、芯がある
- ・ゆでるとやわらかい
- ・ゆでるとかさが減る

5, ゆでることの良さについてまとめる。

- ・野菜の多くは、ゆでるとやわらかくな
り、食べやすくなる。かさは減り、多
くの量を食べることができるように
なる。

6, ゆで方について調べ、自分で調理したい
という意欲を持つ。

- ・早く自分たちでゆでてみたい。
- ・他の食品についても調べたい。
- ・調味料をつけたらおいしく食べられるよ。

ゆでた野菜で
「ゆでゆでサラダ」を
作ろう！

ている。(行動観察・ワークシート)

○五感でつかんだものをうまく表現で
きない児童には、

同じグループの児童に感想を聞かせ
たり教師と共にさわつたりの活動をさ
せてゆでた感じを言葉に表せるように
する。

- ・児童の感想から、野菜をゆでて
食べることの良さをまとめる。

【知識・理解】

☆ゆでることによる食品の変化から、ゆで
ることの良さを理解することができる。
(ワークシート・発表内容)

○ゆでることの良さが明らかにならない
児童には、

同じ重さの野菜を生とゆでたものを
見せて比べさせたり離乳食や介護食と
して軟らかくゆでたものがよいことな
どを知らせたりして気づかせる。

○ゆでることに関心の高い児童には、

他の野菜についてもイメージさせ、意
欲を高める。

- ・野菜をゆでて
作る野菜サラ
ダ作りへの意
欲を持たせる。

- ・食生活の中で野
菜を食べることの
必要性・野菜の効
能について知ら
せ、苦手とする子
へも食べることの
関心を高めさせ
る。

☆ドレッシングなど食べやすくする方法
を考えさせるなど、調理の学習について見
通しを持たせる。