

第5学年 家庭科学習指導案

日時:令和7年10月20日

場所:家庭科室

学級:5年1組34名

指導者:西岡 里奈

1. 題材名『おいしいみそ汁を作ろう』

2. 題材の目標

○伝統的な日常食であるみそ汁の調理の仕方を理解しているとともに、適切にできる。

【知識及び技能】

○おいしく食べるためにみそ汁の調理計画や調理の仕方について問題を見いだして課題を設定し、解決方法を考えて工夫している。

【思考力・判断力・表現力等】

○伝統的な日常食であるみそ汁やだしの役割について課題解決における主体的に取り組もうとしている。

【学びに向かう力、人間性等】

3. 題材設定の理由

子供たちにとって、みそ汁は日常的に口にするため身近な料理である。しかし、身近であるがゆえに「知っているつもり」になり、実際の調理過程や出汁の役割、具材の切り方などについて深く理解していない場合も少なくない。そこで、本題材では、みそ汁の作り方を理解するとともに、出汁の取り方や和食がもつ伝統文化としての価値に目を向けて自分なりのみそ汁を作れるようになることを目指していく。

本学級の子供たちは、1学期にゆでる調理の学習で青菜のおひたしやゆで野菜サラダを作り、食材の切り方やゆで方を学んできた。また、5月の宿泊行事では、火おこしから挑戦する野外調理で豚汁作りを経験している。そのため、「みそ汁はもう作れる」と感じている児童も多い。しかし、豚汁作りでは出汁をとったり野菜の煮え方を工夫したりという様子はあまり見られなかった。そこで、本題材では、教科書の手順をそのままなぞるのではなく、より主体的に「自分たちで考えて作る」学習へと発展させたい。

指導にあたっては、出汁の種類や取り方の違いによる味の変化や、実の切り方・組み合わせによる食感や風味の違いに気付けるようにし、子供たち自身が調理計画を立てて実践できるようにする。みそ汁は日常食であるが、家庭によって実の切り方や味に違いが見られる料理である。本題材を通して、子供たちがみそ汁作りの技能を身に付けるだけでなく、「自分好みのみそ汁」を追求する楽しさを味わい、和食文化への理解を深めて家庭実践へとつながるようにしていきたい。

4. 学習指導計画(全8時間)

第1次:毎日の食事を見つめよう…………… 1時間

第2次:みそ汁を作ってみよう……………2時間

第3次:おいしいみそ汁のひみつを探ろう……………1時間(本時)

第4次:おいしいみそ汁を作ってみよう…………… 2時間

第5次:家族のためにみそ汁を作ってみよう…………… 2時間+家庭実践

5. 本時の学習指導

(1) ねらい

- ・おいしいみそ汁を作るために、出汁の役割を理解する。

(2) 展開

主 な 学 習 活 動 (・予想される児童の反応)	○留意点 ※評価
1. 2種類のみそ汁を試飲する。	○だしのとり方が違う2種類のみそ汁を用意し、味の違いに注目させる。 A…にぼしを水から煮た時間が5分 B…にぼしを水から煮た時間が11分
<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> おいしいみそ汁のひみつを探ろう </div>	
2. 2つのみそ汁の違いは何かを考える。 ・みその量が違うのではないか。 ・だしが入っているのではないか。 ・作り方が違うのではないか。	○味の違いを与える要素として、何があるかを考えさせる。
3. Bはだしがきいていることを理解し、実際にをにぼしを味わう。 ・魚の香りがする。 ・はらわたはにがい。 ・固くて食べにくい。 ・おいしい。	○みそ汁の飲み比べをして味の違いを体験することで、実感を伴った理解へとつなげていく。
4. おいしいみそ汁を作るために、にぼしからどのよう にだしをとっていくかを考える。 ・はらわたは苦いからとったほうがいい。 ・ちぎったほうが味が出ると思う。 ・たくさん入れたほうがおいしいと思う。 ・長い時間煮たほうが味が出ると思う。	○ためし調理の結果やにぼしを味わったことをふまえて、だしの取り方を考えられるようにする。 ○実際ににぼしからだしを取って調理方法を示範する。 ※だしはおいしいみそ汁を作るための要因の一つであることが理解できたか。
5. 今日の振り返りを記入し、片付けをする。	