

テーマ

食品を選択する能力

対象 5年

家庭科 10月

ご飯とみそ汁の実 習計画を考えよう



ねらい

- 米の洗い方、水加減、浸水時間などを調べ、おいしいご飯の炊き方が分かる。
- だしのとり方、具の切り方や入れ方などを調べ、おいしいみそ汁の作り方が分かる。

展 開

主な学習活動		□指導・支援 ☆評価 ◇資料
1 2種類の米を比べ、気付いたことを発表する。 ・口に入れた感覚が違う。 ・味がちがう。	2 米の洗い方、水加減、浸水時間が関係することを知る。	◇吸水させた米 ◇吸水してない米 □五感を働かせて、違いを見つけるようにする。 □吸水時間に配慮した米のおいしさを実感させる。
おいしいご飯の炊き方を調べよう		
3 グループに分かれ、手順を調べ、学習計画を立てる。	4 2種類のみそ汁を比べ、気付いたことを発表する。 ・見た目はあまり変わらない。 ・味がちがう。 ・香りはあまり分からない。	◇安全面や注意点について。 ☆ご飯のおいしい炊き方が分かる。 ◇みそだけで作ったみそ汁 ◇だしをとって作ったみそ汁 □ 煮干しでだしをとった、みそ汁のおいしさを実感させる。
おいしいみそ汁の作り方を調べよう		
6 グループに分かれ、手順を調べ、学習計画を立てる。	7 グループごとに話し合ったことを発表し、 次時の実習について見通しをもつ。	◇安全面や注意点について。 □具はグループで選ばせ、切り方や入れ方を考えさせる。 ☆みそ汁のおいしい作り方が分かる。 ☆食材や調理によって、味に変化が現れることふまえて、学習計画を立てている。 <食育>