

授業を支える見開きの紙面構成・豊富な資料

授業の導入に活用できる フォトランゲージ

給食を食べる風景にも「食べる」ことのさまざまな要素が秘められています。何をどのように、だれと、どのような気持ちで食べるかなど、さまざまな気づきが写真から見つかります。

題材名

大きな学習のまとまりを象徴的に表現しています。

項目名 ① ② ③

学習の内容がイメージできる表現で示しています。

学習のめあて

各項目と呼応しており、その項目で何を学習するかを明確に示しています。

ひと口メモ

用語の説明や、用具、歴史など、本文と関連させて、ひと息つける取り扱いです。

英語との関連

小学校英語と関わる家庭科に関連する言葉を掲載。135 - 136ページにも「家庭科の用語英語ではどういふの?」としてまとめています。

●教科書48・49ページの例



7 食べて元気に

朝・昼・夜に食事をするのはなぜだろう。

給食の時間が近づくとお腹が空く。

1 なぜ毎日食事をするのだろう

わたしたちは日常、食べ物を、朝食・昼食・夕食の3回に分けて食べています。毎日の食事でどのような食べ物を食べているか、ふり返ってみましょう。そして、なぜ食べる必要があるのかを考えてみましょう。毎日食べている食べ物は、いろいろな食品を調理することによってできています。これらの食品は、体内でどのような働きをしているのでしょうか。

古くは、1日の食事は朝と夜の2食でした。江戸時代に3食の食事が広まったのは、油を使った照明により1日の活動時間がのびたことが理由の一つといわれています。

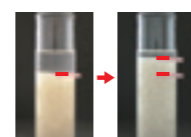
48 ご飯 / rice

学びを広げる資料

材料、用具の背景となる知識のほか、各種実験など科学的な資料を掲載しています。

掲載例

■浸水時間と米の吸水量



浸水0分 浸水60分

●教科書51ページ

他教科や教科内での関連

他教科と関連をはかる学習内容に関連マークをつけています。教科内での関連には参照ページを取り上げています。

つめ見出し

学習指導要領の領域A, B(食, 衣, 住), Cの内容ごとにつめ見出しをつけています。


学びを深める小課題

「考えよう」「調べよう」「話し合おう」など、授業の中で効果的に活用できる小課題を設けています。

●考えよう

身の回りにはいろいろな大きさの物を入れて、中に入れる物を出し入れしやすいゆとりを考えてみよう。

ふくろの口がしまらないよ。



●教科書105ページ

様々な学びとの関連を示すアイコン・マーク

安全 環境 消費 参考 防災 伝統 発展

●教科書105ページ

安全への配慮を始めとして、環境教育、消費者教育、防災教育、伝統文化との関連、他教科との関連などアイコンを設けています。

題材ごとのふり返り・生活に生かそう

学習のめあてを用いたふり返りのチェックを設定。

●ふり返ろう

学習したことをふり返り、10ページの「学習のめあて」に自分のことをチェックしましょう。

生活に生かそう 76ページ「生活の課題と実践」

あなたは、学習したことをどのように生かしてみたいですか。(例) ゆてる調理で食事の一品を作ってみよう。

自分の言葉で主体的に記入します。

●教科書19ページ

生活へ生かす意識を喚起させます。

2 ご飯とみそしるは食事の基本

①ご飯とみそしるを作って食べよう

ご飯とみそしるは日本の伝統的な食事(和食)の基本となる主食とする物です。

わたしたちは日常、日本の主な農産物である米を調理したご飯を主食として食べています。

みそしるはご飯を食べやすくするしる物で、みそが味をつけたものです。みそは大豆から作られる食品で、調味料として古くから親しまれています。日本各地で特色あるみそが作られ、さまざまな郷土料理に使われています。

米とみその特徴を知って、みそしるに入れる実の組み合わせを工夫し、おいしいご飯とみそしるを作りましょう。

米とご飯

福は東南アジア原産で北の地方での栽培は困難でした。品種改良などの工夫により、今では全国で生産されています。

米の種子もみから外すとげん米になる。

社会5年：食料生産 理科5年：植物の発芽、成長、結実

げん米から、ぬか層とはい芽を5割ほどとったものを5分つき米といい、ぬか層もはい芽もとったものを白米といいます。

米は収穫した稲穂を乾燥し、脱穀したもので、げん米の状態を保存される。

社会3年：昔の暮らし

ご飯、しる物、はしの置き方



ご飯は茶わんに盛りつけて左に、しる物は茶わんに盛りつけて右に置き、手前にはしをそろえて置きます。はしを持つ手と反対の手で食器を持って食べます。平安時代の末ごろに編みだされたとされる飯箸にも、同じようにご飯としる物が置かれています。

道徳5・6年：伝統と文化の継承

みその種類(例)

麦みそ	米みそ	豆みそ
大豆と麦こうじと塩で作る	大豆と米こうじと塩で作る	大豆とたねこうじと塩で作る
(鹿児島県など)	(長野県など)	(愛知県など)

みその色や味は、こうじ、塩、ねかせ期間などで異なる。

地域によってさまざまなみそがあるね。自分の地域のみそを調べてみよう。

移り変わるご飯のたき方

かまど・かま こんろ・文化なべ 電気炊飯器

ご飯のたき方や加熱・調理器具も昔から工夫されてきました。

脱穀は収穫した米を稲穂から外すことです。*米を調理してご飯にすることを「ご飯をたく」といいます。

みそがでるまで

煮してつぶした大豆とこうじ、塩を混ぜ合わせ、つめて密閉し、発酵させます。

みそしる / miso soup 49

参考

学習の参考となる内容を、写真やイラストで具体的に示しています。

技能チェック—できたかな

技能チェック表で、学習成果を確かめられます。

- できたかな [青菜をゆでる]
- 根元や葉のひたをよく洗えた。
- ふっとうした湯でゆでた。
- ちょうどよいかたさにゆでた。
- 水気をしぼり、長さをそろえて切ることができた。
- 安全に調理ができた。

●教科書14ページ