

－授業と家庭学習との往還による主体的な学びの支援－ 6年生（食生活）

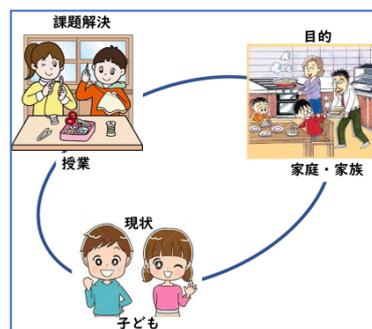
前佐賀市立諸富北小学校 手塚美代子

ようやく学校が再開となった。とはいえ、3密を避けるためには、これまで通りの学習環境というわけにはいかない。家庭科学習は、実習や製作など体験活動をペア活動、グループ実習、全体交流を通して協働的に学ぶことを大切にしている。子供が大好きな調理実習の試食も重要な評価の学びである。このような家庭科ならではの活動が制限される状況に、教師も子供も何をどう学べばよいのか困惑している。この状況は今後も断続的に続くことを想定し、家庭科の授業づくりについて検討する。

1 授業と家学習庭を往還させる学びのサイクル化

学校の学びが授業で閉じることなく、子供の日常生活につながるものが家庭科教育の目的である。そのためには、何のために家庭科を学ぶのか、自分にとってどのような意義があるのかを子供自身が認識し、自分のよさや可能性に気づき、学ぶことと自分の生活とのつながりを見通しながら「自分にできること」を実践し、コミュニケーションを通してよりよい生活を追究する学びを目指している。何より、実践することで自信や意欲が高まる。従って、授業設計においては、目的・目標と評価を明らかにし、それが達成できるように活動や教材、学習過程を考える。遠隔学習においても考え方は同様である。最初に、どんな力をつけるのか、目的・目標と評価を明らかにする。そのために学校ではどこまでできるのか、できない場合は他にどんな方法があるか、家庭学習でできることは何か、を考える。その際、子供の状況と個々の家庭の協力がどこまで可能かを把握し、子供や家庭への個別支援を丁寧に行なうことが必要となる。

「新しい学校の生活様式」を見ると、調理実習が実施できるまでは時間がかかりそうである。この状況をふまえ、家庭科の学びと学力を保障するために遠隔学習を授業に組み込み、授業と家庭学習・家庭生活を往還させていく。子供と学校と家庭が学習でつながる学びのサイクルを構築していくことが有効と考える。家庭科では、体験活動を通して知識・技能を身につける。今の状況だからこそ、実習等を省略するのではなく、子供が家庭でも取り組みたいと感じる課題を設定し家で学べる学び方を身につけさせることが重要となる。これまでは、「授業で調理技能を学び→家庭で生かす」と一方向型で、家庭学習は発展的な扱いが多かった。この方向性を変え、「授業で目的と計画を立て、情報を集める→家庭で試行、練習する→授業で結果をふり返り、改善する→授業で家族に向けた実践計画を立てる→家庭で実行する→授業で成長や価値を共有する」という循環型にしていく。受ける授業から、子供が学び方を身につけ主体的に取り組む学習へと転換していくことで、学びと学力の保障が保たれる。その際、授業では指導の個別化を図りながらも、家庭学習では学習の個性化が実現できるよう授業設計を考えることで学習の質を高めたい。



今求められるのは、教える授業から、子供が学び方を学び自ら取り組む学習へと授業を見直し、学びのサイクルを構築していくことであり、コロナ禍が暫く続く状況においても、その後の授業においても重要な取り組みとなると考える。

これらのことを念頭に置き、6年のB食生活「いためてつくろう朝食のおかず」「くふうしようおいしい食事」の題材で具体的実践例を考えてみる。

2 授業の構想

① 題材構成のポイント

題材構成を考えるうえで重要なことは、目の前の現実（問題）から課題をみだし、明確なゴールを描き、そのための新たな知の創造を目指す（目標）というグランドデザインをしっかりと描くことである。そのうえで、次の7点を子供と共有する。

- ①何のために（目的）、何をやりとげるのか（目標）
- ②この学習でどんな力が身につくのか
- ③現実の課題に取り組みそれを他者に伝えることを目指す
- ④他者にも役立つ知（目標）を創造する
- ⑤一人で考えたり仲間と知恵を共有したりして考える
- ⑥これから生活がどのようによくなるかを見通す・期待する
- ⑦創造した知をいつ、どこで、どんな方法で使うとよいかを考える。

授業の導入では、これらのことを確認し、学習の進め方を学びの約束として理解させる。そうすることで、子供一人一人が自分の学びのストーリーを抱きながら意欲と見通しをもって学習にとりくもうとする。

② ポートフォリオ評価の活用

授業と家庭学習を往還させるためには、学習評価をどのように進めるかも重要な点である。家庭学習の様子を見て取れない状況を踏まえ、ポートフォリオ評価を活用する。ポートフォリオとは、学習歴や活動歴の蓄積物であり、学びの過程や結果を俯瞰してみることができ、学習者の取り組み状況や特性、考え方などが見えるよさがある。ポートフォリオを活用することで、目標と成果を照らして評価したり、蓄積している情報（エビデンス）をもとに子供の学びのプロセスを評価したりすることができる。子供の自己評価や相互評価、教師による評価も可能であり、取り組みから子供の成長を見てとれる。何より、子供の個性や特性（資質能力）がわかるというよさは評価に生かせる。

ポートフォリオは、①目的と目標の明確化、課題発見②バラバラの情報をまとめ、思考をたどるよりどころとなる③プロセス全体を客観的に俯瞰できる④可能性、能力、資質の顕在化⑤経験に潜む意味、解釈の価値化⑥行動化、アウトカム⑦成果、成長、数値化できない評価、フィードバック⑧過去・現在・未来をつないだ学びのストーリー性、と多様な機能がある。子供の家庭学習もポートフォリオとして残していき学びの履歴を紡いでいく。題材のオリエンテーションでは、学び方やポートフォリオの作り方を示すことで、家庭学習への見通しがもてるようにする。

3 題材設計の具体 B 食生活

① 題材設計の意図

家族みんなが健康で元気に毎日生活を送るために、「家族の健康な食たく」をテーマとして、子供一人一人が家族のよりよい食生活を実践するために学ぶという目的意識と学びのストーリーを描きながら取り組めるよう題材構成を工夫する。このような状況だからこそ、家族と一緒に食事を作ったり家族のために食事を調べたりして家族で協力して生活することの大切さを実感できるようにしたい。

② テーマ 「家族の健康な食卓」（時間数には家庭での学習・課外も含める）

題材1 いためてつくろう 朝食のおかず（B 食生活） 5時間（学校）＋3時間（家庭） 8時間

題材2 くふうしよう おいしい食事（B 食生活） 8時間（学校）＋3時間（家庭） 11時間

③ 対象 第6学年

④指導計画

	過程(時数)	学習活動 学校	家庭での学習	資料
2 いた ため て つ く ろ う 朝 食 の お か ず	問題発見 (1)	○自分の食生活の現状を見つめ 問題を知る。	・家族に聞いたりして問題点を 収集する。	
		○学習の目的(何のため)、目標(どうなったらいい)、課題(何が 原因か)を考える。 ○そのためにすべきこと(課題)を考え、計画を立てる。 1 朝食にあういためるおかずの調理方法がわかる。(情報収集) 2 家族が喜ぶ朝食レシピを提案する(実践) ○学習の進め方、ポートフォリオの作り方を知る。		
	情報収集	1 朝食にあういためるおかずの 調理方法を調べる。		
	解決方法 の理解 (2)	①いためるおかずの調理方法を調 べる。 ・卵のいため方 ・葉菜や根菜を使った野菜いため ・家庭での試行調理計画を立てる	②調べた方法でスクランブルエ ッグ(炒り卵)を作る ③家庭にある葉菜や根菜を使っ て野菜炒めを作る。 ・ポイントや問題点、家族の感 想を記録する。	
		④家庭での試行調理の結果を共有 する。 ・ポイントやこつの共有 ・未実習児童への個別の対応		
	実践・解 決 (1)	⑤家族と食べる朝食の調理計画を 立てる。	⑥計画を基に調理をする。 ・結果を記録し、家族からの評価や ふり返り改善方法をまとめる。	
	振り返 り・再構 築・成長 (1)	⑦おすすめのレシピを書く。 ⑧この経験から得た自分の成長を 確認する。 次への意欲をもつ。		
6 く ふ う し よ う お い し い 食 事	問題発見 (1)	○自分の食生活の現状を見つめ問 題を知る。	・家族に聞いたり、食事調べ等を したりして問題点を収集する。	
		○学習の目的(何のため)、目標(どうなったらいい)、課題(何が 原因か)を考える。 ○そのためにすべきこと(課題)を考え、計画を立てる。 1 バランスのよい献立(食事)の立て方がわかる。(情報収集) 2 家族のためのおいしい献立レシピを提案する。(実践) ○学習の進め方、ポートフォリオの作り方を知る。		
	情報収集	1 バランスのよい献立の立て方を 調べる。		
	解決方法 の理解 (4)	①献立について調べる。 ・給食の献立等を参考にして、献 立の条件や立て方を調べる。 ②1食分の献立を立てる。		

		③じゃがいもを使ったおかずを考え、調理計画をたてる。 ・じゃがいも皮のおき方 （包丁の扱い方） ・じゃがいもの加熱、味付け	④家庭にあるじゃがいもや食材を使って試行調理をする。 ・ポイントや問題点、家族の感想を記録する。	
		⑤家庭での試行調理の結果を共有する。 ・ポイントやコツ ・未実習児童への個別の対応		
実践・解決 (1)		⑥家族と食べる1食分の献立を立てる。	⑦調理計画に沿って調理をする。 ・結果を記録し、家族からの評価やふり返り改善方法をまとめる。	
振り返り 再構築 成長(3)		⑧おすすめのレシピを書く。 ⑨この経験から得た自分の成長を確認する。次への意欲をもつ		

*教科書会社がHPに掲載している動画やNHKのFor schoolの番組を参考として活用したい。

4 具体の指導例

題材1「いためてたべよう おいしい朝食」 B(1) (2) (3) A(2) (3)

- ・目標 いためる調理のよさを生かし、朝食のおかずの作り方を調べておすすめ朝食レシピを考え、家族と健康な食生活を実践することができる。
- ・評価
 - ・朝食の問題を解決するために、いためる調理方法を調べ、理解している。(知識・技能)
 - ・いためてつくる朝食のおかずのおすすめレシピを工夫して作成している。(思・判・表)
 - ・レシピ作りを通して自分の成長と家族の健康を考えて実践の展望をもっている。(態度)
- ・展開例(学校5時間)+実習・実践(家庭3時間)

① 問題発見・目標設定・学習計画(1時間)

過程	学習活動	発問・コーチング	身につく力
問題発見	<p>1 現状をつかむ</p> <p>・ステイホームを過ごして、家族は健康に過ごしているか、問題は無いか見つめる。</p> <p>(目的)家族と健康な食卓をつくる</p> <p>・自分の朝食(食生活)を見つめ、問題を見いだす。</p> <p>・どんな食生活であるとよいのか、あるべき状態を考える。</p> <p>(目標)家族が喜ぶ朝食のレシピ集を作って役立てよう。</p>	<p>・家族は健康に過ごせているか。食生活の現状はどうか、どんな問題があるか。</p> <p>・どんな食生活をねがうか。</p> <p>・健康で元気が出る朝食とはどのような食事か。どうなったらいいか。</p> <p>・健康に過ごすため(願い→目的)</p> <p>・何をすれば良いか</p>	<p>・問題に気づく力</p> <p>*シート1</p>
	<p>2 問題の原因を考える</p> <p>・ありたい状況と現状のギャップがなぜ出ているのか原因や理由をいろいろ考える。</p> <p>・一番の原因は何かを考える。</p>	<p>・現状とありたい状況とのギャップは何か。なぜそれが起こるのか、原因・理由は何か。</p> <p>・考えられる原因を5つ考えよう。</p> <p>・その中で主な原因は何か。</p>	<p>*シート2</p> <p>・省察</p>

課題づくり	<p>3 学習課題をつくる</p> <ul style="list-style-type: none"> ・問題の理由とその中で一番の理由を考える。 ・それを解決するための方法を考える、アイデアをみつける、話し合う。 ・教科書等を参考に情報収集しながら解決方法を考え、課題を設定する。 <p>課題1 朝食にあういためるおかずの調理方法がわかる。(情報収集)</p> <p>課題2 家族が喜ぶ朝食レシピを提案する(実践)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・問題の原因は具体的で自分事になっているか。 ・これが一番といえる理由は何か。 ・それを取り除くにはどうしたらよいか。どうしたら解決するか。 ・たくさんの解決方法を考えよう ・たくさんの方法から選択して、学習課題を作ろう。 	<ul style="list-style-type: none"> ・目標設定力 ・課題設定力
学習計画	<p>4 解決するために必要なことを調べ、学習計画を立てる。</p> <p>課題1 いためるおかずの調理方法を調べる。</p> <p>①スクランブルエッグ(いり卵)</p> <p>②葉菜や根菜を使った野菜いため</p> <p>課題2 朝食のおかずの調理計画・実践</p> <ul style="list-style-type: none"> ・調理計画を立て、実践する ・レシピ集を作る ・成長のふり返しをする。 <p>5 ポートフォリオの作り方を知る。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・計画に沿ってシートを記入することを知る。 	<ul style="list-style-type: none"> ・課題を解決するために、どんなことが分かったりできたらよいか ・情報収集する内容と順番をきめ計画をたてよう。 ・いつ、どんな順序で調べるとよいか。使える時間はどれくらいか。 ・実際に試す・実践が重要、家庭で試行調理にも取り組もう。 ・学習シートを活動後は記録していき、自分の足跡を残そう。 	<ul style="list-style-type: none"> *シート3 ・計画する力(戦略)

② 解決のための情報収集(1時間30分)

過程	学習活動	発問・コーチング	身につく力
調べる 情報収集	<p>1 課題1を調べる</p> <p>①スクランブルエッグ(いり卵)調理方法</p> <p>②野菜炒めの調理方法</p> <ul style="list-style-type: none"> ・いためる調理のよさは何か。 ・それぞれの調理手順とポイントをまとめる。 ・フライパンの片付け方を調べる <p>2 家庭での試行調理の計画を立てる。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・家族が健康に過ごすため(目的)満点レシピ集を作成する(目標)。必要な情報として課題①を調べよう。その情報はどこにあるの。 ・朝食にあうおかずには何がある ・卵と野菜のいため方で共通点、違う点はどこか。 ・いためる調理のポイントをまとめよう ・フライパンの片付け方で大切なことは。 ・家庭で実習してみよう。 	<ul style="list-style-type: none"> *シート4 動画 教科書 ・情報収集力
	<p>3 家庭で試行調理の結果を活動シートのまとめポートフォリオをつくることを知り、次時の内容を確認する。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・家庭で実習したことはポートフォリオに残していこう。 	

家庭での試行調理(2時間)

過程	家庭学習	留意事項	身につく力
	<p>1 課題1を調べる</p> <p>①スクランブルエッグ(いり卵)調理方法</p> <p>②野菜炒めの調理方法</p> <ul style="list-style-type: none"> ・調べた方法に沿って家庭で試行調理をする。 ・できばえや気づき、ポイントやコツを記録に残す。 	<ul style="list-style-type: none"> ・家族が健康に過ごすため(目的)満点レシピ集を作成する(目標)。課題①と課題②を家庭で試す。 ・①と②の仕方は、家庭の状況や子供実態等にあわせ、弾力的に行なう。 ・実施したことをポートフォリオにのこす 	<ul style="list-style-type: none"> *シート5 活動シート ・情報収集力

(15分)

過程	学習活動	発問・コーチング	身につく力
情報収集	4 家庭での試行調理の結果を共有する。 ・ポイントやこつの共有 ・失敗談、成功談 ・家族の評価 ・次にやってみたいこと	・家族が健康に過ごすため(目的)の朝食レシピ集を作成する(目標)ため、おいしくつくるためのポイントやこつなどの情報をみんなで共有しよう。 ・未実習児童への個別の対応、声か	*シート5 省察 評価力 自信 意欲

③ 課題解決 実践・実習 (1時間+1時間 家庭学習)

過程	学習活動	発問・コーチング	身につく力
課題解決	1 課題2を考える 家族と食べる朝食のおかずの調理計画をたてる。 ・家にある野菜や卵を使っておかずの調理計画をたてる。 ・分量は家族の人数分(家庭にある分量OK) ・実践日時、手順、材料を計画書に書く。 ・家族の希望やアドバイスをもらう。	・家族が健康に過ごすため(目的)おすすめ朝食のレシピ集を作成する(目標)。その調理計画をたてる。 ・朝食のおかずにするため料理を考える。 ・家族と食べるおかずにするためにどんなおかずにしたいか。 ・家族は喜ぶか。健康、簡単、おいしいをキーワードに考えよう。 ・家族にも聞いてみよう。	*シート6 ・創造力 ・見通し
	2 計画のポイント、工夫をまとめる	・なぜそれを作るか ・どんな思いでつくるか	
実践	3(課外)計画に沿って家庭で調理をする。 4(課外)家で実践した結果を記録する。	・家族の感想や評価、自己評価をして、これからの生活に生かそう。	シート7 活動シート

④ 制作・再構築・価値化(1時間)

過程	学習活動	発問・コーチング	身につく力
再構築 まとめ	1 レシピをまとめる。 目標 家族が喜ぶ朝食レシピ集をつくる ・家族の感想やアドバイスを基に改善や見直しを加え、おすすめレシピを作成する。 ・わかりやすく表現する。	・学習の成果物(レシピ集の提案)をつくる。 ・誰が見ても分かるように表現する(知の創造)。健康、簡単、おいしさなどのキーワードで手順やポイントを示す。	*シート8 ・論理的表現力 ・知を再構築する力
	2 家族が健康に過ごすため(目的)、満点レシピ集制作(目標)は達成できたか。自分の成長と目的や目標達成を振りかえる。 ・このレシピ集をこれからどのように活用するか、効果的活用と展望をもつ。	・これまでの学びを通して家族が健康に過ごせているか、自分の成長をふり返りまとめる。自己評価する。 ・作成したレシピは、先生に提出し友達とも共有化できるようにする。	・メタ認知 ・自尊感情 ・自信 ・達成感 *シート10

題材2 「くふうしよう おいしい食事」 B(3) A(2) (3) C(1) (2)

- ・目標 よい食事の調え方や栄養バランスのとれた献立の立て方を調べ、家族とたべるおいしい食事の献立レシピを考え、家族の一員として健康な食生活を実践することができる。
- ・評価
 - ・健康な生活を送るために献立の立て方を調べ、理解している。(知識・技能)
 - ・1食分の食事を調えるためにバランスのよい献立レシピを作成している。(思・判・表)
 - ・献立集作りを通して自分の成長と家族の健康を考えて実践の展望をもっている。(態度)
- ・展開例(学校8時間) + 実習・実践(家庭3時間)

① 問題発見・目標設定・学習計画(1時間)

過程	学習活動	発問・コーチング	身につく力
問題発見	1 現状をつかむ ・ステイホームを過ごして、家族は健康に過ごしているか、問題はないか見つめる。 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 5px auto;">(目的)家族と健康な食卓をつくる</div> ・自分の食生活を見つめ、問題を見いだす。 ・どんな食生活であるとよいのか、あるべき状態を考える。 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 5px auto;">(目標)家族のためのおいしい献立レシピを提案する。</div>	・家族は健康に過ごせているか。食生活の現状はどうか、どんな問題があるか。 ・どんな食生活をねがうか。 ・健康でよい食事とはどのような食事か。どうなったらいいか。 ・健康に過ごすため(願い→目的) ・何をすればいいか	・問題に気づく力 ＊シート1
	2 問題の原因を考える ・ありたい状況と現状のギャップがなぜ出ているのか原因や理由をいろいろ考える。 ・一番の原因は何かを考える。	・現状とありたい状況とのギャップは何か。なぜそれが起こるのか、原因・理由は何か。 ・考えられる原因を5つ考えよう。 ・その中で主な原因は何か。	＊シート2 ・省察
課題づくり	3 学習課題をつくる ・問題の理由と其中で一番の理由を考える。 ・それを解決するための方法を考える、アイデアをみつける、話し合う。 ・教科書等を参考に情報収集しながら解決方法を考え、課題を設定する。 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;">課題1 バランスのよい献立(食事)の立て方がわかる。(情報収集)</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;">課題2 家族のためのおいしい献立レシピを提案する。(実践)</div>	・問題の原因は具体的で自分事になっているか。 ・これが一番といえる理由は何か。 ・それを取り除くにはどうしたらよいか。どうしたら解決するか。 ・たくさんの解決方法を考えよう ・たくさんの方法から選択して、学習課題を作ろう。	・目標設定力 ・課題設定力
学習計画	4 解決するために必要なことを調べ、学習計画を立てる。 課題1 バランスのよい献立の立て方を調べる。 ①献立について調べる ②1食分の献立を立てることができる ③じゃがいもを使った献立と調理計画を考える 課題2 1食分の食事の調理計画・実践 ・調理計画を立て、実践する ・献立集を作る ・成長のふり返しをする。 5 ポートフォリオの作り方を調べる。 ・計画に沿ってシートを記入することを調べる。	・課題を解決するために、どんなことが分かったりできたらよいか ・情報収集する内容と順番をきめ計画をたてよう。 ・いつ、どんな順序で調べるとよいか。使える時間はどれくらいか。 ・実際に試す・実践が重要、家庭で試行調理にも取り組もう。 ・学習シートを活動後は記録していき、自分の足跡を残そう。	＊シート3 ・計画する力(戦略)

② 解決のための情報収集（3時間）

過程	学習活動	発問・コーチング	身につく力
調べる 情報収集	1 課題1を調べる ①献立について調べる ・よい食事とはどのような食事をいうか考える ・献立ての意義や立て方について教科書や動画等で調べる。	・家族が健康に過ごすため(目的)おいしい献立レシピを作成する(目標)ので、課題①を調べよう。その情報はどこにあるの。 ・食事とはなにか。 ・献立のよさは何か ・献立を立てるときの手順や約束とは ・なぜ、それらがあるとよいか。 ・毎回献立を立てるにはどんなコツがあるか。 ・(栄養教諭の悩みや工夫等)	*シート4 動画 教科書 ・情報収集力
	2 献立のポイントをまとめる ・なぜ献立が必要か ・献立の立て方・手順 ・献立を立てるときに難しい点		
	3 献立についてまとめる	・献立の立て方のポイントを説明しよう	

過程	学習活動	発問・コーチング	身につく力
調べる 情報収集	1 課題1を調べる ②献立を立てることができる。 ・1食分の献立を立てる手順を確かめる ・食事の場面を決め、1食分の献立を考える。いつ、だれと、どんな食事を ・その献立を考えた理由や工夫を考える。	・家族が健康に過ごすため(目的)満点レシピ集を作成する(目標)。課題②を調べよう。その情報はどこにあるの。 ・場面を設定して、なぜその献立にするのか、工夫やよさも考えよう ・栄養バランスがとれているかをどのように確かめたらよいか。 ・栄養バランスがとれている目安はないか ・食事の度に立てるには、簡単に考える方法はないか。	*シート5 動画 教科書 ・情報収集力
	2 立てた献立を見直す ・栄養のバランスはどうか ・皿数は適切か ・この献立のよさは何か ・どこを改善するとよいか		
	3 献立の立て方をまとめる	・自分の家庭の食事で生かせる方法をまとめよう。	

過程	学習活動	発問・コーチング	身につく力
調べる 情報収集	1 課題1を調べる ③じゃがいもを使った献立と調理計画を立てる。 ・よく食べるじゃがいも料理を話し合う ・教科書や動画等でじゃがいもの調理方法を調べる。	・家族が健康に過ごすため(目的)満点レシピ集を作成する(目標)。そのため課題③を調べよう。その情報はどこにあるの。 ・じゃがいも料理を決め、その調理方法を調べる。 ・一人で作る際難しい点はどこか ・おいしく作るためのコツやポイントは何か ・	*シート4 動画 教科書 ・情報収集力
	2 じゃがいもの調理計画を確かめる。 ・手順、分量、ポイント ・難しい点		
	3 家庭での試行調理の計画をたてる。	・家庭で実習したことはポートフォリオに残していこう。	

過程	学習活動	発問・コーチング	身につく力
情報収集	4 家庭での試行調理の結果を共有する。 ・ポイントやこつの共有 ・失敗談、成功談 ・家族の評価 ・次にやってみいたいこと	・家族が健康に過ごすため(目的)の献立レシピを作成する(目標)。 ・家での試行調理の結果を紹介。 ・未実習児童への個別の対応、声かけ等	*シート5 省察 評価力 自信 意欲

⑤ 課題解決 実践・実習 (1時間+1時間 家庭学習)

過程	学習活動	発問・コーチング	身につく力
課題解決	1 課題2を考える 家族と食べる1食分の献立を考え、調理計画をたてる。 ・家にある野菜や卵を使って献立を立てる。(主食はご飯とし、おかずと汁物を考える)	・家族が健康に過ごすため(目的)おすすめ朝食のレシピ集を作成する(目標)。その調理計画をたてる。 ・家族と食べる献立を立てよう。 ・家にある食材、日時、家族の希望等をあらかじめ調べておく。 ・なぜそれを作るか ・どんな思いでつくるか	*シート6 ・創造力 ・見通し
	2 調理計画を考える ・実践日時、材料は家庭で調べておく。 ・手順を考え、調理計画を立てる。 ・分量は家族の人数を基本とする。 3 献立と調理計画を見直す。 ・問題点や解決できなかった点を話し合う。	・栄養バランス、簡単、おいしいを自分でつくることを考えているか。	
	4 家庭調理の計画をまとめる。 調理計画と結果の記録について確かめる。		シート7 活動シート
実践	5 計画に沿って家庭で調理をする。 家で実践した結果を記録する。 ・家族の感想や評価、自己評価する	・家族の感想や評価、自己評価をポートフォリオに残そう	

⑥ 制作・再構築・価値化 (1時間)

過程	学習活動	発問・コーチング	身につく力
再構築	1 レシピをまとめる。 目標 家族のためのおいしい献立レシピ集をつくる	・学習の成果物(レシピ集の提案)をつくる。 ・誰が見ても分かるように表現する(知の創造)。健康、簡単、おいしさなどのキーワードで手順やポイントを示す。	*シート8 ・論理的表現力 ・知を再構築する力
	2 家庭の調理実践を振りかえり、レシピを ・家族の感想やアドバイスを基に改善や見直しを加え、おすすめレシピを作成する。 ・わかりやすく表現する。		
まとめ	2 家族が健康に過ごすため(目的)、満点レシピ集制作(目標)は達成できたか。自分の成長と目的や目標達成を振りかえる。 ・このレシピ集をこれからどのように活用するか、効果的活用と展望をもつ。	・これまでの学びを通して家族が健康に過ごさせているか、自分の成長を振り返りまとめる。自己評価する。 ・作成したレシピは、先生に提出し友達とも共有化できるようにする。	・メタ認知 ・自尊感情 ・自信 ・達成感 *シート10