
学校努力点テーマ 「育てよう生き生きと学ぶ松原っ子」

— よく知ること よく考えること よく表現することを通して —

※ 今年度は、「考えが深められるように」授業実践に取り組みます。

6年 家庭科「まかせてね 今日の食事」の実践

「栄養バランス」のポイントと各家庭から教えてもらった「献立作りの秘法」の視点で、多面的に見ながら、栄養のバランスが取れたよりよい1食分の献立を考えました。

○ よく考えるための手だて

① 自分の考えをもつことができるように

思考ツールの一つであるフィッシュボーン図や栄養バランスの表を使い、自分が考えた献立がどのような食材が使われているかを視覚的に見るができるようにしました。そして、「栄養バランス」のポイントや、各家庭から教えてもらった「献立作りの秘法」を意識して自分の献立を考えられるようにしました。

② 対話をして、考えが深められるように

前時に出た丸山先生への質問に答えるインタビュー動画を活用し、献立を作る相手の思いを聞き、自分の考えた献立をさらに見直すことができるようにしました。「**栄養バランス**」の**ポイントや、各家庭から教えてもらった「献立作りの秘法」**をまとめたものを掲示し確認できるようにして、自分が考えた献立の見直しに役立てるようにしました。

○ 授業の様子（アンダーライン：今後の課題）

前時までに「栄養バランス」のポイントや「献立作りの秘宝」から、自分なりに栄養バランスが取れた献立になるように考えることができました。

本時では、丸山先生へのインタビュー動画を見て、子どもたちは丸山先生の思いを献立に反映できるよう再考していました。「栄養バランスのポイント」と、クラスごとに作った「献立作りの秘法」を掲示したことで、子どもたちは何に着目して献立作りをすればよいかを意識することができており、自分で一度考えた献立に、丸山先生が好きな野菜を追加したり、冷え性の悩みに合わせて体を温める食材を入れたりしていました。前時までに各自が調べていた「体調に合わせた食材」や、「彩り」、「旬の野菜」なども、ロイロノートで情報を共有したり、授業内に足りない情報をタブレット端末で調べたりすることもできました。

献立の再考が終わると、3～4人グループでお互いに考えた献立を発表しました。人によって着目点が違ったり、使われている食材もそれぞれの工夫があったりして、次に

献立を考えるときの参考になりました。また、友達に自分のたてた献立についてコメントをもらって、自分のポイントが伝わったことで達成感を得られている子どもも多くいました。

今後は、グループや全体での共有の場面を設定していくことで、さらに考えを深められると考えます。

