

単元名 ゆでる調理でおいしさ発見

配当時間 6時間

- 単元の目標 (1) 「ゆでる」調理の特徴と材料や目的に応じたゆで方を理解したり、適切な調理技能を身に付け材料や目的に応じたゆで方をしたりすることができる。
- (2) 「ゆでる」調理について、課題を見付け、調理計画や調理の仕方を考え、課題解決に向けて工夫することができる。
- (3) 「ゆでる」調理の知識及び技能を身に付けたり、調理方法や調理の仕方を工夫したりしようとする。

標準的な展開例

05090103_001

【準備等】食品の調理後の写真、ゆでる前と後の野菜、旬の野菜の写真、マナーについての写真

学 習 活 動	留 意 事 項 など
<p>1 調理の目的や手順について考え、調理についての見通しをもつ。</p> <p>★調理の目的や手順を考えよう</p> <p>○食品をどのような調理方法で食べているか考える。</p> <p>○調理をすることでどのようなよい点があるか話し合う。</p> <p>○調理の手順を知り、学習計画を立てる。</p> <p>2～4 食品や調理の目的に合ったゆで方を調べる。</p> <p>★青菜とじゃがいものゆで方のちがいを考え、ゆでて変化を確かめよう</p> <p>○ゆでる前とゆでた後の色や硬さ、かさや味について予想する。</p> <p>○調理実習の準備をし、調理手順の確認をする。</p> <p>○調理用具の扱い方を知る。</p> <p>○身支度をして、ゆでる実習をする。</p> <p>○盛り付けて、試食する。</p> <p>○後片付けをする。</p> <p>○ゆでることで色や硬さ、かさがどう変化したかをまとめる。</p> <p>○予想と変化した様子を比較して、発表する。</p> <p>5 ゆで方の違いを知り、おいしくゆでる調理のポイントを考える。</p> <p>★食材によるゆで方のちがいについて考えよう</p> <p>○調理した結果をもとに、おいしくゆでる調理のポイントについて話し合う。</p> <p>○おいしくゆでるポイントをもとに、いろいろな野菜や卵などのゆで方について考える。</p> <p>6 ゆでる調理の仕方を振り返り、家庭でのおいしい食事作</p>	<p>・健康・快適・安全に気を付けた調理をすることを意識させる。安全の視点から食物アレルギーについて必ず触れる。</p> <p>・食品の調理後の写真を見せ、様々な調理方法に気付くようにする。</p> <p>【評】調理のよい点を話し合う活動を通して、「思考・判断・表現」を評価する。</p> <p>・単元の学習について見通しをもって取り組むことができるように、調理の手順を丁寧に確認する。</p> <p>・ゆでることで色や硬さ、かさや味がどのように変化をするのか予想させ、調理後の様子と比較できるようにする。</p> <p>・青菜とじゃがいものをグループで分担して調理させてもよい。</p> <p>・各自が包丁の扱いやゆでる経験ができるようにする。</p> <p>・包丁、まな板、はかり、軽量スプーンの扱い方について指導する。その際、安全面について十分配慮するよう伝える。(p. 8～11)</p> <p>・相互でチェックをしながら、実習を進めるようにする。</p> <p>・調理の手順などを確認したい児童には、p. 23の二次元コードを読み込み、皮のむき方やゆでる調理について確認するよう伝える。</p> <p>・調理前後の野菜を、写真などで記録させておいてもよい。</p> <p>・生ゴミの処理の仕方、調理器具の洗いや、食器の返し方など、実際に見せながら指導をする。</p> <p>【評】野菜をゆでる活動を通して、「知識・技能」を評価する。</p> <p>・p. 23「活動3 調べよう」を参考に、調べた色や硬さ、かさや味について記録させることで、変化に気付けるようにする。</p> <p>・言葉や絵など視覚的に分かりやすくまとめられるようにする。また、写真を利用してもよい。</p> <p>・個人発表やグループ発表など実態に合わせて取り組ませるとよい。</p> <p>【評】実習について伝え合う活動を通して、「思考・判断・表現」を評価する。</p> <p>・前時までの実習や発表を振り返らせることで調理のポイントを考えられるようにする。</p> <p>・p. 24「活動4 話し合おう」を参考にする。</p> <p>・食材によって水からゆでるかふっとうした湯からゆでるのかを考えるよう伝える。</p> <p>・p. 25「活動5 考えよう」を参考にする。</p> <p>・野菜の写真やイラストを用意し、仲間分けさせたり、実物を用意したりしてもよい。</p> <p>・p. 25「資料5」を参考に旬の野菜について紹介する。</p> <p>【評】野菜の仲間分けをする活動を通して、「知識・技能」を評価する。</p> <p>・上手にできた点や課題点について出させ、お</p>

りの計画を立てる。

★家族のためのオリジナルゆで野菜サラダを作ろう

○調理実習を振り返り、気付いたことを話し合う。

○盛り付けの工夫について知る。

○食するときのマナーについて話し合う。

いしく調理するためのポイントをまとめる。

【評】調理実習に関する話し合い活動を通して「知識・技能」を評価する。

- ・食べる人のことを考え、食器を選んだり、盛り付けをしたりすることがおもてなしにつながることを伝える。
- ・話し合いを通して、みんなで気持ちよく食べるためには、マナーに気を配らなければならないことを押さえる。

【 備 考 】