ひまわり学級　生活単元授業案

場所　家庭科室　授業者　ひまわり❶

１　単元　おいしいカレーを作ろう（本時　３／４）

２　本時の目標

　　　カレーライスの作り方の手順を完成させながら、自分たちでおいしいカレーを作ることができる。

（思考力・判断力・表現力）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ａ児（３年） | Ｂ児（３年） | Ｃ児（５年） |
| ・材料を使ってカレーを作る手順を知り、手順通りにするとカレーを作ることができることがわかる。 | ・ルーを入れるタイミングはいつかを、フローチャートで考えることができる。 | ・野菜や肉が煮えているかどうかを確かめる方法を、これまでの調理経験から考えることができる。 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 学習形態 | アンプラグドプログラミング | | 使用機器 | タブレット端末 |
| プログラミング的思考とのつながり | | フローチャートを用いることで、考えを整理し、カレーを作る手順を可視化して考える | | |

３　展開

※ルーを入れるタイミングを知るために、フローチャートで野菜と肉が煮えているかどうかを確かめるとよいことを提示する。（Ｔ１）

・いつになったらルーを入れるのかな

・すぐに入れていいのかな

・どうしたらいいかわからないよ

※正しい手順を知るために、足りないところがわかったときには、新しいカードを付け加えて示すようにする。（Ｔ１）

時間

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 学　　習　　活　　動　　　　　　※教師の支援　　◆思考ツールの活用　　☆評　価 | | |
| 10  40 | E:\DCIM\100CASIO\CIMG3128.JPGA児  ☆カレーの作り方がわかり、フローチャートを見ながら、友達と協力して作ることができたか。（活動の様子）  ・野菜と肉を鍋に入れよう　・次は、火にかければいいね  ・あれ、このままだと煮ることができない、どうしよう  ※けがをしないようにするために、教師が手を添えて一緒に切って、力の加減をつかむようにする。（Ｔ１）  ※A児が考えた手順は、レトルトカレーの手順だということを知るために、B児・C児の考えと比べるように声がけをする。（Ｔ１）  ・銀色の袋をお湯で温めるとできるよ | B児  ☆ルーはどこで入れるとよいかを、フローチャートを見て考えることができたか。　　　（活動の様子）  ・カレーの作り方は、いろいろあるんだね　・野菜を切るのが難しかったけれどがんばりました  ・野菜がやわらく煮えているとおいしく食べられるね  振り返りをしよう  ・野菜にはしをさして確かめるんだね　・柔らかくなっているかわかるね  ・やわらかくなってるね、ルーを入れて煮込もう  ・煮えたよ、完成　　・おいしそうな匂いがするよ  ・どうやって切るのかな　・大きさはどのくらいかな  おいしいカレーを作ってみよう  ※野菜はどのくらいの大きさに切ったほうがよいかを考えるために、いろいろな大きさのもの提示する。（Ｔ２）  おいしいカレーはどうやって作るのかな  ・材料を忘れないように用意しようね | C児  ☆ルーを入れるタイミングを考え、野菜が煮えているかどうかを確かめることができたか。　（活動の様子）  ※経験したり見たりしたことを思い出すようにするために、家の人がやっていることや野外で友達がやっていたことは何かを聞く（Ｔ２）  ・野菜が煮えているか、はしを使うといいかな、お母さんが家でやっているのを見たよ  ・野菜を切って、お肉も入れるとおいしくなるよ  ・水を入れないと、煮ることができないよね  ※けがをしないように、左手を丸めて軽く野菜を押さえることを伝える（Ｔ２）  ・じゃがいもやにんじんは小さく切るといいかな  ○フローチャートを確認しながら、カレーを作ってみよう  ◆正しいカレー作りの手順を理解できるようにするために、導入で確認したカレーの作り方のフローチャートに、つけたしながら確認していく。  ※一人一人の活動が安全に行えるようにするために、野菜を切るときには、手を添えるようにする。  ※手順が足りないことに気づくようにするために、フローチャートの手順を一つ一つ確認して作業をすすめるように声がけをする。  ※カレー作りを経験しているからできるという自信がもてるようにするために、必要な材料や道具をA児・B児に教えてあげるように声がけをする。  （Ｔ２）  ◆前時に個々で考えたカレーの作り方をフローチャートにして、動作の流れを確認する。  ※フローチャートと動作が一致するように、本物の野菜や道具を示しながら、フローチャートを作成していく。（Ｔ１）  ※具材の準備の仕方を視覚的に確認できるようにするために、タブレット端末に下処理や野菜の切り方の映像を用意しておく。 |