|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 授業展開例No.20 | 学年 | ６ | 教科 | 家庭科 | 本時 | １／３ | 実施月 | １ |
| 単　元 | 身近な食品でおかずをつくろう |
| 本時の目標 | 粉ふきいもの調理計画を立てることができる。 |
| 使用ソフトウェア | ＜アンプラグド　プログラミング＞ |
| プログラミング的思考力との関連 | 効率のよい調理の手順を考える。 |

展開

|  |  |
| --- | --- |
|  | 学　　習　　活　　動　　　　　　　　※教師の支援　◆思考ツールの活用　☆評　価 |
|  10　2540 | ※完成のイメージをもてるようにするために、できあがりの写真を用意する。※安全に調理するために有害なソラニンについて説明し、芽の取り方を実演しておく。◆訂正をしたり、発表の際の掲示物としたりできるように、ミニホワイトボードを用いる。※ミニホワイトボードに書かれた内容を比較し、手順の正しさや見やすさ、単純さに気づけるように、各グループのホワイトボードを黒板に並べて貼る。◆調理の順序と必要な道具類をフローチャートでシミュレーションする。　調理計画の手順を考えよう〇粉ふきいもの調理計画を立てよう　・１人１個のじゃがいもで調理しよう　・味つけは塩とこしょうのようだよ　・必要な調理器具を並べよう　　　粉ふきいも完成までのフローチャートを作ろう　　　　　　調理　　　　　　　　　　　器具まな板と包丁をおくボールに水をはるなべ、さいばしを準備しておくまな板と包丁を洗っておく塩、こしょう、皿を用意するなべ、はしを片づける　〇調理と器具の準備のフローチャートを一つにまとめよう　　・頭の中で流れをイメージできたよ〇振り返りをしよう☆能率的に段取りを考えることができたか（発表・ミニホワイトボード）step |