|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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    25  40 | ※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 |