

## 第6学年2組 家庭科学習指導案

### 1 題材名 いためておいしい朝食に合うおかず

### 2 本時の学習指導（本時2/8時）

#### (1) 目標

〈知識・理解〉

○「いためる」という調理法について知り、「いためる」と「焼く」の違いが理解できる。

#### (2) 展開

学習活動	時間	教師の働きかけ（○）と評価規準（◇）	資料等
1 前時の学習内容を振り返る。	5'	○朝食の役割と朝食を作るときに気を付けることを確認する。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・プリント</li> <li>・教科書</li> </ul>
2 いためる調理法について考える。 ①5年生までに学習した調理法の復習 ・ゆでる、たく、にる ②いためるとは何か ・油を使う ・フライパンの中などでかき混ぜながら加熱する ③「いためる」と「焼く」の違い ・いためる…食材をかき混ぜながら加熱する ・焼く…食品の中までじっくり火を通す ④いためて作る料理の種類 ・野菜いため、ゴーヤチャンプルー、チンジャオロース、チャプチェ、ホイコーロー、チャーハンなど	18'	<p>○学習してきた調理法には何があるか具体例を出して思い出すことができるようにする。</p> <p>○いためるとはどのような調理法であるのかを知り、また「いためる」と「焼く」の違いについて考えるようにする。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>◇「いためる」という調理方法について考えさせ、「いためる」と「焼く」の違いが分かる。〈知識・理解〉</p> </div> <p>○いためて作る料理には何があるか想起できるようにする。</p> <p>○今度の調理実習で野菜いためを作ることを伝える。そして、学校内では生肉は使えないため、代わりに加工食品を使うことを伝える。</p>	
3 加工食品について知る。 ①加工食品の具体例 ・ハム、豆腐、菓子類、パン、麺 ②加工食品とは何か ・食品を長持ちさせたり、食べやすくするために加工したもの ③加工食品のよさ	20'	<p>○加工食品の具体例を挙げるようにする。</p> <p>○加工食品とは何か、具体例から考えることができるようにする。</p>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理が簡単、時間がかからない</li> <li>・生鮮食品に比べ保存できる期間が長い</li> <li>・いろいろな調理方法がある</li> <li>・菌が入りにくく安全</li> </ul> <p>④加工食品の表示</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・名称、原材料名、内容量、保存方法、製造者、賞味期限</li> </ul> <p>⑤賞味期限と消費期限の違い</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・賞味期限…おいしく食べられる期限。品質が比較的悪くなりにくいびんやかん、ふくろづめなどの加工食品に表示される</li> <li>・消費期限…食べられる期限。品質が悪くなりやすい生鮮食品などに表示される</li> </ul> <p>4 本時のまとめをし、次時の予告をする。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・いためるとは食材をかき混ぜながら加熱することであり、焼くとは食品の中までじっくり火を通すことである</li> </ul>	2'	<ul style="list-style-type: none"> <li>○加工食品を使うよさについて考えさせ、発表するようにする。</li> <li>○具体例を用いて、加工食品の表示からわかること（何が記載されているか）を見つけることができるようにする。</li> <li>○賞味期限と消費期限の違いについて理解する。</li> <li>○プリントに加工食品の表示を貼るよう伝える。</li> <li>○次時は加工食品を用いて野菜いためを作る計画を立てることを伝える。</li> </ul>	
---	----	--	--

### 3 板書計画

<p>「いためる」調理法について考えよう</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○5年生までに学習してきた調理方法</li> <li>○「いためる」とは？</li> <li>○「焼く」とは？</li> <li>○いためて作るもの</li> </ul>	<p>加工食品について</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○加工食品の具体例</li> <li>○加工食品とは？</li> <li>○加工食品のいいところ</li> <li>○表示からわかること</li> </ul>	<p>まとめ</p> <p>いためるとは、食材をかき混ぜながら加熱することであり、焼くとは食品の中までじっくり火を通すことである。</p>
---	--	---