

家庭科学習指導案

単元名：

「だしを追究しよう」

(全6時間扱い中1時間目)

授業日時	2019年8月29日(木) 第1校時
授業学級	2年C組
授業会場	調理室
授業者	

指導者

(1) ねらい

生徒は、だしについて学ぶ場面で、実際にみそ汁を飲み比べたり、タブレットや書籍を使ってだしについて調べ発表したりする活動を通して、日本料理の基本である出汁の種類や特徴を理解することができる。

(2) 授業のポイント

・調べ学習を通してだしについての知識を深めることができるようとする。

(3) 展開

過程	学習活動	○授業者の主発問・△留意点・★教材	時間
導入	<p>1. 学習問題を提示する。 【全体】</p> <p>問題：“だし”について知ろう。</p> <p>2. だしの基本的な種類を知る。 【全体】</p>	<p>○「二種類の味噌汁を飲み比べてみよう」 だし入りとだし無し2種類の味噌汁を飲み比べ、違いはなにか考える。 △しっかり味や風味を感じられるようにテイスティングの定義を示す。 △「おいしい」「まずい」という感想に対して「どのようにおいしいかまずいか」を確認する。 △だしのおいしさの表現に詰まった場合は、「うまみ」であることに気づけるように、五大味覚を示す。</p> <p>○学習問題の提示</p> <p>○「普段何気なく食べているいろいろな料理にだしは使われています。」 ○「知っているだしはある？」 △子どもたちに知っているだしを聞く。出なかったものについては教師からヒントを出す。</p>	5 5
【学習課題】それぞれのだしの特徴を調べよう。			
展開	<p>3. それぞれのだしの特徴について調べる【グループ】</p> <p>4. 発表 【全体】</p>	<p>○「だしにはそれぞれ違った特徴があります。だしについて調べてみましょう。」 △班ごとにかつおぶし・こんぶ・煮干しについて、だしの特徴や含まれている旨味成分、歴史、使われている料理などをタブレットや書籍などで調べる。 ★タブレット・本</p> <p>○「調べた出汁の特徴について発表してください。」 だしについて調べたことを発表してもらう。 △模造紙にだしごとに発言内容をまとめる。</p>	25 10

		【評価（対象）】だしの種類を知り、出汁それぞれの特徴や歴史、使われている料理などから出汁の種類や特徴を理解することができたか学習カードの様子から評価する。	
終末	6. 今回の活動のまとめをする 【個人】	<ul style="list-style-type: none"> <li>○「鍋やお椀を片づけよう」</li> <li>○「だしについて調べた感想や、これからだしについて追究していきたいことはなにかな。」 本時の授業で感じたこと、わかったことを振り返り、次の活動への願いを持てるようにする。</li> </ul>	5

(4)板書計画

学習問題：だしについて知ろう。	学習課題：それぞれのだしの特徴を調べよう。
かつおぶし  模造紙	こんぶ  模造紙