

家庭科指導案略案

単元名：食べて元気に

本時の活動

(1) ねらい

栄養素を考えて、グループで協力し、味噌汁に入れる具材を選ぶことができる。

(2) 展開

	児童の活動	指導上の留意点	□評価
導入 10分	1.めあてを決める。 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;"> バランスのよい味噌汁の具を考えよう。 </div>		
展開 20分 発表 10分	2.五大栄養素の確認と食品の分類 3.調理実習のグループ(6 グループ)に分かれて味噌汁の具を考え、誰が持ってくるのか決める。 4.具材の切り方や入れる順番(固い物から)も決めておく。 5.各グループ決定した具材を発表する。	<ul style="list-style-type: none"> ・五大栄養素に分類して黒板に食材进行分类していく。 ・炭水化物(黄色の食べ物)はごはんで取れることを確認しておく。 ・栄養教諭に話し合いに入ってもらおう。 <p><u>※アレルギーのある児童の対応(2組2人)</u> <u>魚・卵・かまぼこ・ウインナー等入れない</u></p>	・ワークシート
週末 5分	6.振り返り 調理実習で気をつけたいことや頑張りたいことを考える。	・栄養素がそろっているか確認する。	・ワークシート