

2022年度 かつおぶしテキスト P10 指導案

「かつおぶしテキストの授業」



令和4年8月26日
東京都公立小学校
高橋 智恵子

ねらい：「だしで健康になるレシピ」を調べよう

- 1 テキストの項目 かつおぶしテキスト（当日配布）

「だしで健康になるレシピ」P10

- 2 該当教科：学年 家庭科 小学校5年生及び家庭科クラブ
- 3 授業の流れ（5分）

- 1 かつお節クイズをする。

☆発問 この箱、何でしょう？ ①けずるもの ②昔の筆箱 ③引きだし

□指示 手を挙げます。①確認 ②確認 ③なるほど。 **正解は、①です。**



- 2 クイズを続ける。

☆何を削る？ ①かつお節 ②木 ③えんぴつ 口々にどうぞ！ **正解は、①です。**

- 3 **赤い字**、みなさんで読みましょう。「さんはい」。

かつお節は、**たんぱく質**です。**必須アミノ酸**、**DHA**などを含んでいます。魚臭さが少なく、**魚が苦手な人**にも食べやすい食材です。特に**成長期の子供**には、沢山取ってほしいです。気軽に**ちょい足し**していきましょう。（説明）

- 4 かつおぶしレシピを調べる。→ジャムボードに移り、調べ学習する。



- 5 テキストのQRコードから好きなレシピを調べ、分かったこと、思ったこと、気付いたことを付箋に書く。

- 6 全体で共有する。1枚目、涼しそう。美味しそう。2枚目、……。3枚目、……。

- 7 まとめる。



参考文献：ヤマキホームページ、日本食品標準成分表2020年版 文部科学省
かつおぶしテキスト GIGA スクール対応