



探究を見学！授業実践「家庭基礎」

概要

- 授業者：川南 ゆかり（家庭科）
- 日時・対象：令和5年11月1日（水）／2年生普通科理系
- 内容：炭水化物を多く含む食品の一つである米の成分や特徴について理解する。

導入 本時の授業内容や目的について説明



展開① 日本で用いられている主な米の種類がうるち米ともちであることを知る（実物を提示）



展開② 米の主な成分がでんぷんであることを確認し、米のでんぷんの変化について知る。

展開③ うるち米ともち米のでんぷんの違いについて考える（2種類の飯を実際にこねてみる）



まとめ 米の特徴についてまとめる。



●授業者が目指す授業、成果と展望、本時の感想など

今回は、身近な食品である「米」と「米飯」の実物を用いて、炭水化物の特徴、粳米と糯米の違いなどを学習する授業を行いました。餅は糯米からできているという知識を持っていても実際に作ったことがない生徒も多く、炊いた糯米を捏ねて餅になっていく変化に興味深く観察している様子が見られました。家庭科では、学習した内容を自らの生活にいかすことができるようになって欲しいと考えています。教科書の内容を知識として理解するだけでなく、実際に「触れる」「体験する」ことで学びを深められるような授業を心がけたいと思っています。