

令和7年度 教科研修会Ⅱ 理科 授業の様子

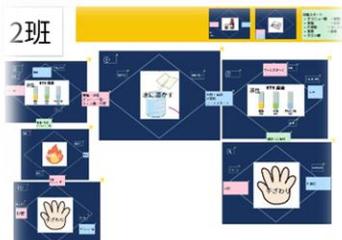
単 元 名	白い粉の正体を突きとめよう		
授 業 学 級	1年D組(35名)	授 業 者	齋藤 有人
主 眼	2種類の白い粉の正体は何かを考える場面で、前時に立てた実験計画を基に、2種類の白い粉の性質を調べ、性質シートと照合する活動を通して、複数の根拠を基にして、2種類の白い粉の正体を説明することができる。		

【本時の様子】

A生は、実験結果を性質シートと照らし合わせて、「内容が一致すれば、それを根拠に白い粉の正体を特定できそうだ。」と予想し、複数の根拠を基にして、2種類の白い粉の正体を説明できると考えました。

また、B生は、「白い粉Xは、加熱した時に焦げたので有機物である砂糖、グラニュー糖、クエン酸、片栗粉、コーンスターチのいずれかである。」と考えました。そこから、「水にもよく溶け、中性の液性を示し、手ざわりがさらさらしたのでグラニュー糖である。」と説明しました。そして、「白い粉Yは、白い粉Xとほぼ同じ性質を示し、手ざわりから砂糖ではないか。」と予想し、「粉の形を調べる追実験をすることで粒の形から砂糖ではないか。」と結論付けました。このように、多くの生徒が、複数の根拠を基にして、白い粉の正体を説明できていました。

次時は、この探究の過程を振り返って、複数の根拠を示しながら、白い粉の特定方法について自分なりの結論をまとめていきます。



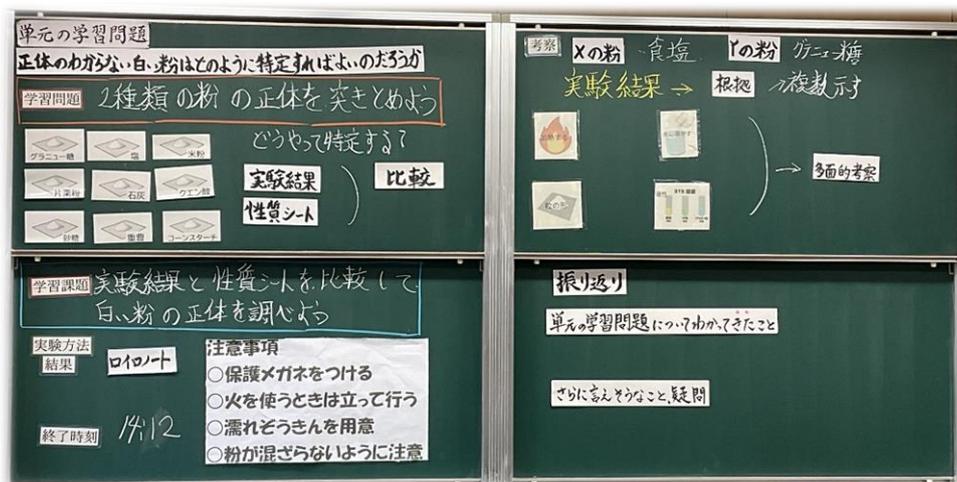
フローチャートを確認



実験観察の様子



粉の正体に迫る考察



本時の板書