

技術・家庭科学習指導案

平成28年11月16日(水)2校時

指導学級 1年3組

指導場所 調理室

指導者 教諭 只野 みち

1 題材名 「調理しよう」 < B 食生活と自立 (3)ア・イ・ウ >

2 題材の指導目標

調理を通して、基礎的・基本的な知識と技術を習得するためにタブレット端末を活用し、食生活の自立に向けた実践しようとする意欲と態度を育てる。

3 題材について

(1) 題材観

健康な日常生活を送るためには、調和のとれた食物の摂取が大切である。食物は生命と健康を維持し、毎日の活動に大きな影響を与える。中学生の時期は特に身体の成長が盛んで活動が活発であるため、この時期の食生活は身体づくりの基礎となり生涯の健康を支えていく上で重要である。

近年、私たちの食生活は大きく変化している。ファストフードの利用やインスタント食品、調理済み食品の種類も豊富で、食品選択の幅が広がっていると思われる。

生涯にわたって健康的な生活を送るためにも、消費者として品質を見分ける目を養い、適切な食生活のあり方を学び、自立できる力を身に付けることは大切である。そこで、季節の食品や地域の食材を取り入れながら食文化についても考えさせ、身近な食材を使った調理でタブレット端末を活用しながら展開することにより、調理実習での成果と課題が明確になり、調理技術の向上にもつながり、家庭でも自身をもって実践できるものと考え、本題材を設定した。

(2) 生徒観

全体的に落ち着いた態度で学習に取り組んでおり、質問や発言なども多く、意欲的である。食生活に対する生徒の興味・関心は高いが、家庭での食生活での手伝いを聞いてみると、料理の手伝いやごはんを茶碗によそう、皿運びや皿洗いなど数名である。また実際に調理経験は少なく、簡単な料理を作った程度である。

「家庭科についてのアンケート調査」を実施したところ、以下のような結果が得られた。

問1：家庭科のどの学習に興味・関心がありますか。

・家族・家庭 3名 ・食生活 12名 ・衣生活 3名 ・住生活 3名
・消費生活 1名

問2：調理をすることは好きですか。 (はい 21名 いいえ 1名)

問3：包丁を使うことに自身はありますか。 (はい 8名 いいえ 14名)

内訳 (男子…はい 2名 いいえ 9名, 女子…はい 6名 いいえ 5名)

問4：家庭でどれくらい料理をしますか。

男子 (・毎日する 0名 ・週に1~3回程度 4名 ・まったくしない 7名)

女子 (・毎日する 1名 ・週に1~3回程度 6名 ・まったくしない 4名)

問5：自分一人で作ることができる料理はありますか。(はい 10名 いいえ 12名)

男子…カレー, シチュー, 目玉焼き, サラダ, カップラーメン

女子…カレー, シチュー, ハンバーグ, 卵料理, みそ汁, サラダ

問6：食材を選ぶときにはどのようなことに気を付けて、選んでいますか。

- ・鮮度 ・価格 ・旬（出盛り期） ・生産地 ・賞味期限（消費期限）
- ・アレルギー ・分量 ・おいしさ（味） ・見た目 ・栄養

問7：家庭ではICT機器を活用していますか。（はい 11名 いいえ 11名）

- ・調べものをするとき（パソコン，タブレット端末）
 - ・ゲーム
 - ・LINE
 - ・連絡
- （タブレット端末，スマートフォン，携帯電話）

アンケート結果から，家庭科の学習に対して食生活に興味・関心は高いものの，家庭で料理をする機会があまり多くないことが分かる。その理由としては作り方が分からない，面倒くさいなどがあげられた。調理をすることについては好きであると答えた生徒がほとんどであるが，自分一人で作ることができる料理はカレーやシチュー，目玉焼き，サラダなどで男女ともに手軽に作ることができるものが多かった。また家庭で作る機会が少ない，家庭で生徒に料理をすることに不安があり，なかなかできないということもあげられる。これらのことから男女で料理を作ることに差が多少あり，包丁の使い方なども自信がある生徒が少ない。これまで調理実習は2回行い，みじん切り，さいの目切り，小口切りなど基本的な切り方テストや食材に合った料理方法を考えながら実習を行ってきた。今後の実生活に生かせる，実践的・体験的な活動を多く取り入れた学習を提供していかなければならないと考える。

（3）指導観

小学校で学習したことを忘れていてうまく包丁が使えない，調理済み食品等を利用する家庭が増加していることから包丁を使う機会が少なくなっている。また，家庭での調理の経験不足などから日常の経験差からくる個人差は大きい。しかし，学習を通して包丁の使い方が上手になりたい，いろいろな料理を作りたいと望んでいる生徒が多く，実習後には家庭で作りたいという生徒が増えている。

本題材の目標は，調理を通して基礎的・基本的な知識と技術を習得させるとともに，日常生活で実践できる能力を養うことである。調理実習のグループは3～4名で構成し，食材の切り方や調理手順をタブレット端末等で生徒一人一人が確認することができるようにし，調理実習に自信を持って取り組ませたい。また，調理実習の取り組みを視覚的に振り返らせることで，自分一人でもできるという達成感を味わわせ，それぞれの家庭で実践したいという意欲につなげていきたい。

4 題材の指導計画

題材「調理をしよう」12時間扱い

小題材	学習形体	時数	指導内容	指導項目
・調理の計画	個人	1	<ul style="list-style-type: none"> 調理の目的や流れと手順がわかり、計画を立てさせる。 安全と衛生に留意し、環境に配慮した調理について理解させる。 	B(3)ア
<ul style="list-style-type: none"> 調理の基本 盛り付けと配膳 	個人	1	<ul style="list-style-type: none"> 調理実習に必要な計量器具や調理器具を正しく扱うことができる。 包丁の使い方を知り、いろいろな切り方を理解させる。 料理を引き立たせる配膳や盛りつけ方を理解させる。 	B(3)ア
<ul style="list-style-type: none"> 「おいしさ」とは何だろう 安全に調理実習をしよう 	個人	1	<ul style="list-style-type: none"> おいしさの五感について理解させる。 安全と衛生に配慮した調理実習の行い方を理解させる。 調理器具や調理用具の安全と衛生的な正しい扱い方を理解させる。 	B(3)ア
<ul style="list-style-type: none"> 肉の調理 ハンバーグ マセドアンサラダ 	個人	1	<ul style="list-style-type: none"> 肉の調理上の性質を理解し、その特性を生かした調理計画ができるようにさせる。 	B(3)アイウ
	グループ	2	<ul style="list-style-type: none"> 肉の調理上の性質を理解し、材料とその調理にあった切り方、加熱、調味など、能率的に作業ができる。 	
<ul style="list-style-type: none"> 魚の調理 サンマのかば焼 すまし汁 	個人	1	<ul style="list-style-type: none"> 魚の調理上の性質を理解し、その特性を生かした調理計画ができるようにさせる。 	
	グループ	2	<ul style="list-style-type: none"> 魚の調理上の性質を理解し、材料とその調理にあった切り方、加熱、調味など、能率的に作業ができる。 	
<ul style="list-style-type: none"> 野菜の調理 とん汁 	個人	1	<ul style="list-style-type: none"> 野菜の調理上の性質を理解し、その特性を生かした調理計画ができるようにさせる。 	
	グループ	1本時	<ul style="list-style-type: none"> 野菜の調理上の性質を理解し、材料とその調理にあった切り方、加熱、調味など、能率的に作業ができる。 	
<ul style="list-style-type: none"> これからの食生活 	個人	1	<ul style="list-style-type: none"> 今までの学習を振り返り、これからの食生活に生かすことができる。 	

5 題材の評価規準

生活や技術への意欲・関心・態度	生活を工夫し創造する能力	生活の技能	生活や技術についての知識・理解
<ul style="list-style-type: none"> ・日常食の調理に関心をもち，調理技術を習得しようとしている。 ・食品や調理用具等の安全と衛生に配慮し，調理実習を実践しようとしている。 	<ul style="list-style-type: none"> ・基礎的な日常食の調理について，調理に必要な手順や時間を考えて計画したり，食品の調理上の性質を生かした調理を工夫したりしている。 	<ul style="list-style-type: none"> ・調理の目的や食材に合った切り方や調理方法ができる。 ・安全と衛生に留意し，食品や調理用具等に適切な管理ができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・食品の調理上の性質について理解している。 ・加熱調理と調味の要点について理解している。 ・食品や調理用具の安全と衛生に留意した取り扱い方について理解している。

6 題材の指導内容と評価 別紙参照

7 本時の指導計画

(1) 本時の題材 「野菜の調理」～いろいろな切り方に挑戦して，とん汁を作ろう～

(2) 本時の指導目標

・安全と衛生に留意しながら，調理条件に合った食材の切り方や加熱方法ができる。

(生活の技能)

(3) 本時の指導の手だて・工夫

手だて : 食材の切り方の技能を定着させるために，生徒が切り方を確認するためにタブレット端末を自由を利用して映像を見させる。

手だて : 学習ノートやタブレット端末のアンケート機能を活用して，学習の振り返りをさせる。

(4) 本時の具体の評価規準

調理条件に合った切り方に挑戦して，とん汁を調理することができる。(生活の技能)

Aとする状況

今まで学習してきた切り方を思い出しながら，食材の厚みや大きさを意識して切ることができる。

Cとなる生徒への手だて

タブレット端末の映像で確認しながら，同じように食材を切るように個別に支援する。

(5) ICT活用のねらいと授業での位置づけ

事前に撮影した食材の切り方や調理手順の動画をタブレット端末で視覚的に確認する

(支援)

生徒同士が食材の切った様子や活動の様子をタブレット端末で撮影する(評価)

タブレット端末での撮影やアンケート機能を活用して，学習の振り返りが教師の手元で見取れるようにする(見取り)

(6) 指導過程

段階	主な学習活動	学習形態	指導上の留意点・支援	評価規準	資料・準備物
課題把握 3分	1, 始まりのあいさつ	一斉	始まりのあいさつをする。		エプロン,三角巾 マスク 家庭科ノート 食材,包丁 まな板 タブレット端末
	2, 前時に学習した調理手順と作業の分担を確認する	一斉			
3分	3, 本時の課題提示	グループ	本時の課題を把握する。		
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>【課題把握】 能率よく, 短時間でおいしいとん汁を作ろう!</p> </div>				
課題追求 32分	4, 調理計画に従って実習する (写真を撮る)	グループ	安全に留意し, グループで協力して作業を進める。 食材の切り方や調理手順が分からないときは, タブレット端末で確認する。 (手だて) 切った食材や作業の様子をタブレット端末で撮影する。	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>技能 安全と衛生に留意しながら, 調理条件に合った切り方で食材を切ることができる。(観察)</p> </div>	
	5, 試食する		できあがったグループごとに試食させる。		
	6, 後片付けをする		試食が終わったグループは後片付けをさせる。		
課題解決 12分	7, 反省・評価をする	個人	家庭科ノートやタブレット端末のアンケートで授業の振り返りをさせる。 (手だて)		家庭科ノート タブレット端末
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>【課題解決】 調理条件に合った食材の切り方になっているか, 視覚的に確認する。</p> </div>				
まとめ 3分	8, 実習を振り返り, 発表する	個人	実習での反省や気付いたことを発表させる。		
	9, 次時の予告を聞く	一斉	次時の授業について, しっかりと聞かせる。		
3分	10, 終わりのあいさつ	一斉	終わりのあいさつをする。		

6 題材の指導内容と評価

おもな学習内容	時間 12	時数	評価規準・評価方法			
			生活や技術への 関心・意欲・態度	生活を工夫し 創造する能力	生活の技術	生活や技術についての 知識・理解
・調理の計画	1	1	・調理に関心をもとうとしている。			・調理の流れと手順を理解している。
・調理の基本 ・盛りつけと配膳	1	1		・調理をおいしくする工夫を考える。		・盛りつけ・配膳の工夫は、料理をおいしく見せるポイントであることを理解している。
・「おいしさ」とは何だろう ・安全に調理実習をしよう	1	1	・食品や調理用具等の安全と衛生に配慮し、調理実習で実践しようとしている。			・「おいしさ」は様々な要素が関連していることを理解している。 ・食品や調理器具に安全と衛生に留意した取り扱いを理解している。
・肉の調理をしよう 煮込みハンバーグ マセドアンサラダ	9	1		・日常食の調理について、手順や時間を考えて、協力して能率的に調理できるように工夫している。		・食品の調理上の性質について理解している。
		2	・食品や調理器具等の安全と衛生に配慮し、協力して実践しようとしている。 ・タブレット端末を活用しようとしている。		・調理の目的や食材に合った基本的な調理操作ができる。 ・安全と衛生に配慮し、食品や調理器具などの適切な管理ができる。	・食品や調理器具等の安全と衛生に配慮した取り扱いについて理解している。
・魚の調理をしよう サンマのかば焼 すまし汁	9	1		・日常食の調理について、手順や時間を考えて、協力して能率的に調理できるように工夫している。		・食品の調理上の性質について理解している。
		2	・食品や調理器具等の安全と衛生に配慮し、協力して実践しようとしている。 ・タブレット端末を活用しようとしている。		・調理の目的や食材に合った基本的な調理操作ができる。 ・安全と衛生に配慮し、食品や調理器具などの適切な管理ができる。	・食品や調理器具等の安全と衛生に配慮した取り扱いについて理解している。

・野菜の調理をしよう とん汁		1		・日常食の調理について,手順や時間を考えて,協力して能率的に調理できるように工夫している。		・食品の調理上の性質について理解している。
		1	<ul style="list-style-type: none"> ・食品や調理器具等の安全と衛生に配慮し,協力して実践しようとしている。 ・タブレット端末を活用しようとしている。 		<ul style="list-style-type: none"> ・調理の目的や食材に合った基本的な調理操作ができる。 ・安全と衛生に配慮し,食品や調理器具などの適切な管理ができる。 	・食品や調理器具等の安全と衛生に配慮した取り扱いについて理解している。
・これからの食生活	1	1	・食生活をよりよくすることに関心をもち,日常食の調理などの計画と実践に取り組もうとしている。	・食生活について課題を見付け,その解決を目指して日常食の調理の計画を自分なりに工夫している。		