

第2学年 技術・家庭科(家庭分野) 学習指導案

令和4年 10月25日(火)
第3・4校時 場所 2年3組教室
授業者 教諭 落合 さやか

1 題材名 日常食の調理「調理の計画」【内容B(3)アイ】

2 題材設定の理由

(1)生徒観

食生活の内容に対して興味・関心が高く意欲的に取り組んでいる。しかし、実態は栄養のバランスや一汁三菜を意識した献立を考えることに困難を感じる生徒が多く、生徒によって生活経験の差が大きいと感じた。カレーや丼ものといったご飯とおかずが一緒になった食事が身近で考えやすいようであった。また、食品添加物や環境への配慮について学習した後でも、食品を選ぶ時には値段の安さや量の多さに目がいくことが多く、保存方法や環境への配慮に欠けていることが分かった。持続可能な社会の構築のための一員であるという意識をもつことも課題であると考えた。

(2)題材観

本題材では、小学校でも学習した「食品の選択」や「食の安全」について踏まえ、1食分の献立を手順を考えながら調理することができるように指導を配慮したい。また、コロナ禍での調理実習であることも強調しながら、日ごろから安全と衛生に留意して食品や調理器具等の適切な管理ができるように意識させたい。これらをICT操作による共同編集など効率の良さを活かし、調理計画の各段階においてどのような注意事項があるか整理させるとともに、自分の生活を振り返り課題を見つけ、その課題が達成できるように、調理手順を並べ替え、工夫しながら調理計画を立てられるような題材を設定した。

(3)指導観

新学習指導要領が全面実施となり、全教科の学習を通して、育成すべき資質・能力が3つの柱に整理された。これに伴い、評価についてもこれまでの4つの観点から3つの観点に変更となった。これは、生徒に身に付けさせたい資質・能力が整理されたため、これからの予測不可能な社会で問題を解決し生き抜く力をつけるためであると考えた。このため、授業の中で課題解決学習に繰り返し取り組み、これからの社会で活かせる力を身に付けることができるような授業実践と評価をしていきたい。さらに、生徒の話合い活動の場面などで、これからの時代に欠かせないICTを活用し、使いこなせる力も付けさせたい。

3 題材の目標

- (1)日常生活と関連付け、用途に応じた食品の選択、食品や調理器具の安全と衛生に留意した管理、材料に適した加熱調理の仕方、地域の食文化などについて理解し、基礎的な日常食の調理が適切にできる。〈知識及び技能〉
- (2)食品の選択について問題を見いだして課題を設定し、解決策を構想し、実践を評価・改善し、考察したことを論理的に表現するなどして課題を解決する力を身に付けている。〈思考力、判断力、表現力等〉
- (3)よりよい生活の実現に向けて、食品の選択や日常の1食分の調理について、課題の解決に主体的に取り組み、振り返って改善したりして生活を工夫し創造し、実践しようとしている。〈学びに向かう力、人間性等〉

4 題材の評価規準

知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
・日常生活と関連付け、用途に応じた生鮮食品や加工食品の選択について理解しているとともに、適切に選択できる。 ・食品や調理用具等の安全と衛生に留意した管理について理解しているとともに、適切に扱うことができる。 ・材料に適した加熱調理の仕方について理解しているとともに、基礎的な日常食の調理が適切にできる。	・食品の選択について問題を見いだして課題を設定し、解決策を構想し、実践を評価・改善し、考察したことを論理的に表現している。 ・日常の1食分の調理の仕方や調理計画について問題を見いだして課題を設定し、解決策を構想し、実践を評価・改善し、考察したことを論理的に表現している。	・食品の選択や日常の1食分の調理について、課題の解決に主体的に取り組む、よりよい生活の実現に向けて、振り返って改善したりして、生活を工夫し創造し、実践しようとしている。

5 指導計画と評価規準（10 時間扱い 本時 5 / 10）

時数	指導要領	○学習内容	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
1	B(3)アイ	食品が食卓にのぼるまで ・生鮮食品の選択と保存	・日常生活と関連付け、用途に応じた生鮮食品の選択について理解しているとともに適切に選択できる。	・食品の選択について問題を見いだして課題を設定している。	・食品の選択について、課題の解決に主体的に取り組んでいる。 ・よりよい生活の実現に向けて、食品の選択について、振り返って改善したりして、生活を工夫し創造し、実践しようとしている。
1	B(3)アイ	・加工食品の選択	・日常生活と関連付け、用途に応じた加工食品の選択について理解しているとともに適切に選択できる。		
2	B(3)アイ	・食品の安全と情報	・食品の安全と衛生に留意した管理について理解しているとともに、適切に選択できる。	・食品の選択について解決策を構想し、実践を評価・改善し、考察したことを論理的に表現している。	
2 本時	B(3)アイ	・調理の計画 ・おいしさと調理	・食品や調理用具等の安全と衛生に留意した管理について理解しているとともに、適切にできる。	・日常の1食分の調理の仕方や調理計画について問題を見いだして課題を設定している。	・日常の1食分の調理について、課題の解決に主体的に取り組んでいる。
2	B(3)アイ	・肉の調理	・材料に適した加熱調理の仕方について理解しているとともに、基礎的な日常食の調理が適切にできる。	・日常の1食分の調理の仕方や調理計画について解決策を構想し、実践を評価・改善し、考察したことを論理的に表現している。	・日常の1食分の調理について、課題の解決に主体的に取り組んだり、振り返って改善したりして、生活を工夫し創造し、実践しようとしている。
2	B(3)アイ	・魚の調理	・魚に適した加熱調理の仕方について理解しているとともに、基礎的な日常食の調理が適切にできる。		

5 本時の学習

(1) 本時の目標

- ・食品や調理用具等の安全と衛生に留意した管理について理解しているとともに、適切にできる。
〈知識及び技能〉
- ・日常の1食分の調理の仕方や調理計画について問題を見いだして課題を設定している。
〈思考力、判断力、表現力等〉

(2) 本時の展開

過程 時間	学習活動 ICT の活用場面	・指導上の留意点	◎評価の観点・方法
導入 (5)	・本時の学習課題を確認する。 ・前時で学習した食品の安全の Googlejamboard で確認する。	・大型提示装置に課題を表示する。	
	安全や衛生に留意した調理の計画について考えよう。		
展開 (45)	・エキスパート学習で、これまで習ったことをもとに、班ごとに調理の各段階においてどのような留意事項があるか意見を出し合う。Google スプレッドシートに記入する。	・グループ活動の見通しを確認する。既習事項を教科書や資料集、タブレットなどを使って確認するよう促す。	◎【知識・技能】 食品や調理用具等の安全と衛生に留意した管理について理解しているとともに、適切にできる。(ワークシート) (行動観察) ◎【思考・判断・表現】 日常の 1 食分の調理の仕方や調理計画について問題を見いだして課題を設定している。(ワークシート) (行動観察)
(40)	・出し合った意見を話し合い検討し、ジグソーのグループで自分の班の意見を発表する。 ・他の班の意見を聞く。 ・調理計画の中で安全・衛生に留意するためにどのようなことができるかをまとめる。 ・自分の生活を振り返り、自らの課題を見いだす。 ・Google スプレッドシートで調理計画を立てる際、課題を意識し計画を考える。	・班の中で出た意見を発表し合い、検討するよう伝える。 ・自分の班の意見をしっかり伝えられるように、意見をまとめるように促す。 ・他の班の意見も取り入れ、自分の生活を振り返り課題を見つけられるよう促す。 ・調理計画で、自分の課題を達成するにはどの段階で何ができるかを考え計画するよう指導する。	
まとめ (10)	・本時を振り返り、課題を解決するための調理計画の工夫についてまとめる。	・調理の際に、安全や衛生に留意し臨むことが必要と気付かせ、その内容を確認する。	

(3) 本時の評価

- ・食品や調理用具等の安全と衛生に留意した管理について理解しているとともに、適切にできたか。

【知識・技能】

- ・日常の 1 食分の調理の仕方や調理計画について問題を見いだして課題を設定していたか。

【思考・判断・表現】