

第1学年 技術・家庭科学習指導案

令和5年12月5日(火)
場所 2時間目1年1組教室
3、4時間目 調理室
授業者 教諭 浅川有樹

1 題材名 目指そう！自立した食生活～安全な調理～【内容B(3)ア イ】

2 題材設定の理由

(1) 生徒の実態

授業前に「安全な調理とはどんな調理か」とアンケートをとったところ、「火の扱いに気をつける」「包丁の扱いに気をつける」「調理前や調理中に手を洗う、アルコール消毒をする」等が挙げられた。生徒たちは、小学校までの学習から、安全な調理には火や包丁の扱いが安全な調理に繋がっていることは理解していることが伺える。しかし、肉や魚の扱いや食中毒についての記載はなかった。このことから、肉・魚の調理を通して、調理で安全な調理に繋がることが理解させ、調理ができるようにする必要があると考えた。

(2) 題材観

本題材は、生徒の実態から自身の生活と小・中の系統性を図ることを意識し設定した。小学校では「食事の役割」「調理の基礎」「栄養を考えた食事」について学習しており、調理の基礎においてはご飯と味噌汁の調理、ゆで野菜、炒める調理について扱う。しかし、コロナ禍の中での調理実習であったため、調理時間短縮を目的に調理は一斉調理で実習を行い、教師の指示通りの手順で調理を進めていたことがわかった。生徒たちが授業での学習を家庭でいかせる学びにするためには、教師主体ではなく生徒主体の学びであることが不可欠である。そこで本題材は、安全でおいしいハンバーグ=最強ハンバーグを通して自身で安全な調理を計画・実践学習することを目的とした。

(3) 指導観

ハンバーグの調理を通して、肉の調理上の特徴や選択について触れるとともに、厚みのある肉の火の通し方や蒸しとのかかわりについて気づかせたい。また、付け合せのマッシュポテト・ブロッコリーについて加工食品と生鮮食品の選択と関わりをもたせ、加工食品を選択することで調理行程が変わること等にも気づかせたい。生徒自身が課題を設定し、授業を重ねることで課題を徐々に達成し生徒が課題を解決できた達成感や、実践する喜びを味わい、生徒が主体的に取り組むことができるよう配慮する。

3 題材の目標

課題をもって自身の食生活について考え、工夫する活動を通して、食生活に関する知識及び技能を身に付け、これからの生活を展望し、自身の食生活についての課題を解決する力を養い、工夫し創造しようとする実践的な態度を育成する。

4 題材の評価規準

知識及び技能	思考力・判断力・表現力	学びに向かう力、人間性等
<ul style="list-style-type: none">日常生活と関連付け、用途に応じた食品の選択について理解し、適切にできる。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、適切にできること。材料に適した加熱調理の仕方について理解し、基礎的な日常食の調理が適切にできること。	<ul style="list-style-type: none">生活の中から、日常食の調理について問題を見出して課題を設定し、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、これからの生活を展望して課題を解決する力を身に付けている。	<ul style="list-style-type: none">よりよい生活の実現に向けて日常食の調理についての課題を解決する力を養い、課題を解決するために工夫し創造し実践しようとしている。

5 指導計画及び評価計画（13時間扱い）

小 題 材	時 間	○ねらい・学習活動	評価規準・評価方法		
			知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に 取り組む態度
最 強 ハ ン バ ー グ 調 理 計 画 1	1	【目指そう！自立した食生活！】 ○既習事項や小学校での学習から調理の手順について見通しをもつ。 ○学習経験や家庭での実践からハンバーグの調理計画について課題を設定する。		・健康・快適・安全に食生活を送るために、調理に関する準備、調理、片付けについての課題を設定している。	
	2				
題材を貫く課題：安全でおいしいハンバーグ（=最強ハンバーグ）を通して、よりよい調理について考えよう。					
食 品 の 選 択	3 4	【最強ハンバーグを作るためにどんな食材を選ぶ！？】 ○生鮮の特徴を知り、肉の鮮度や品質の見分け方について理解する。 ○加工食品と生鮮食品を比較し、用途に応じた選択ができる。 （乾燥じゃがいもとじゃがいも、冷凍ブロッコリーとブロッコリー）	・生鮮食品の特徴について分かり、適切な選択方法について理解している。	・適切な食品の選択について考え、調理時間や旬、値段などの条件に合わせた選び方について工夫している。	・食品の選択について自身の食生活について振り返り課題をみつけ、主体的に取り組もうとしている。
日 常 食 の 調 理	5 6 7 8 9 10	【最強ハンバーグ計画を立てよう】 ○肉の特徴や調理上の取り扱い方について理解する。 ○調理実習の手順を考え、効率的かつ衛生的にハンバーグの調理計画を立てることができる。 ◎調理室の使い方を知り、効率的な調理について考え、調理計画を工夫し改善する。 ◎ハンバーグの調理を通して、肉を衛生的に扱うことができ、適切な火加減で肉に中まで火を通すことができる。	・肉の特徴や調理上の取り扱いについて理解している。 ・調理室の使い方を知り、蒸しパンの調理を通して計量の方法と蒸しについて知る。 ・適切な火加減で肉に中まで火を通すことができる。	・効率的かつ安全で衛生的な調理計画を工夫している。 ・効率的かつ安全で衛生的な調理計画を工夫し改善している。	・計画について、自身の課題と班員の計画を踏まえ改善しようとしている。
調 理 再 計 画	11 12	【目指そう！自立した食生活2】 ○調理実習等の実践を通して、5時間目に行った調理計画を見直す。 ○家庭で実践を行うのであればどのような調理計画なら実践できるかを考え計画を立てる。		・調理実習などの実践を通して1食分の調理計画について考えたことを表現している。	・よりよい食生活にするために、自分や家族の食生活について新たな課題を見つけ調理計画について実践に取り組もうとしている。

6 本時の学習指導

(1) 本時の目標 (9・10/13時間)

- ・適切な火加減で肉に中まで火を通すことができる。【知識及び技能】
- ・よりよい調理に向けて、計画について、自身の課題と班員の計画を踏まえ改善しようとしている。【学びに向かう力、人間性等】

(2) 展開

時間	学習活動	指導上の留意点 (・) 評価規準 (◇) 【評価の観点】 (評価方法) 手立て (→)
5分	1 前時までの学習内容を確認する。 2 本時のめあてを確認する。	
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> 学習課題：「安全で効率的な調理」を意識し、ハンバーグを作ろう </div>		
60分	3 計画を踏まえ、ハンバーグ・マッシュポテト、冷凍ブロッコリーの調理を行う。	<ul style="list-style-type: none"> ・今回の実習は、今まで学んだことを基にグループ内で話し合った調理計画を実践する時間であることを意識する。 ・自身の調理は、自身で行う。 ・準備から片付けまでの一連の流れをパワーポイントで確認する。
25分	4 試食をし「計画表」に評価を記入する。 ・ハンバーグに中まで火を通すことができたか。 ・効率よく、安全に調理をすることができたか。	【評価の観点】 <ul style="list-style-type: none"> ・ハンバーグに中まで火を通すことができる。(行動観察、写真)
20分	5 振り返り ・計画をの振り返りを行い、うまくいったところ、改善が必要なところから、よりよい調理とはなにかを考える。	<ul style="list-style-type: none"> ・よりよい調理に向けて、計画について、自身の課題と班員の計画を踏まえ改善しようとしている。(計画表)

7 参考（前時の学習指導）

（1）本時の目標（8/13時間）

- 調理の手順を効率・衛生的な調理計画について考え、工夫している。【思考力、判断力、表現力等】

（2）展開

時間	学習活動	指導上の留意点（・） 評価規準（◇） 【評価の観点】（評価方法） 手立て（→）
5分	1 調理室の使い方について振り返る。	<ul style="list-style-type: none"> 無理のない調理計画か確認する。 調理に漏れがないか、調理の流れを掴めているか。
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> 学習課題：調理室の使い方を踏まえて、ハンバーグの調理計画を再計画しよう </div>		
20分	2 班で立てた調理計画を見直し調理室の使い方の学習を元に班の調理計画を再計画する。 <ul style="list-style-type: none"> 沸騰までにかかった時間 計量の時間 	<ul style="list-style-type: none"> Google スライドを使って共同編集をしながら調理計画を立てる。 複数人で行うことで、作業時間が短くなりそうなもの、変わらないものがあることに気づく。
20分	3 ハンバーグの食材の準備、調理、計画から片付けまでを見通す。	<ul style="list-style-type: none"> 準備から片付けまでの一連の流れをパワーポイントで確認する。 【評価の観点】 <ul style="list-style-type: none"> 調理の手順を効率・衛生的な調理計画について考え、工夫している。（行動観察、ワークシート）
5分	4 まとめ次週の確認。	<ul style="list-style-type: none"> 学びのあしあとに振り返りを記入する。