

## 第2学年 技術・家庭科学習指導案

学級 2年4組 (男子17名 女子19名 計36名)

指導者 教諭 高橋 千鶴子

### 1 題材名 調理をしよう「魚の調理」

### 2 題材について

#### (1) 教材観

近年、子供たちに偏った栄養摂取や少食などが見られ、食生活の乱れが若年性の生活習慣病を引き起こす一因であることが懸念されている。学校教育においても、子供たちの生活や学習の基礎としての食に関する指導（食育）の充実が求められている。中学生の時期に将来の食生活の自立のためにも自分の食生活に関心を持ち、基本的な知識や技能を習得させるとともに、これからの生活を展望し、課題を持って生活をよりよくしようとする能力・態度を育成することが大事である。

食生活と自立の指導事項は、「日常食の献立作成や調理などに関する学習を通して、中学生の栄養と調理についての基礎的・基本的な知識及び技術を習得するとともに、地域の食文化について関心と理解を深め、これからの生活を展望して、課題をもって食生活をよりよくしようとする能力と態度を育てる。」をねらいとしている。

魚は、日常よく用いられる食品のひとつであるが、全般的に魚の消費は少なく、特に中学生を含む若者はどちらかという魚より肉を好む傾向にある。また、魚を口にすることはあってもその種類、性質を知る機会は少なく、魚を取り上げて学習することは貴重な機会といえる。魚の調理について学習することで、基本的な知識・技能を身につけさせると共に、魚調理への関心を高めさせたい。

#### (2) 生徒観

毎日の生活が忙しいためか、家庭で食事関係の手伝いを時々やっているというのが半数、全くやっていない生徒が1/4程度である。生徒達の食事への関心は普段から高いが、前記のように生活体験が少ないため、知識も乏しく技能も身につけていない。前時の「野菜の性質を知る」学習では、野菜の名前をあげられなかったり、実験や実習においても加熱器具の使い方やゆで方、包丁の使い方など不安を持っている生徒が少なくない。

魚料理に関しては、調理済みの魚を口にするだけで、魚に触ったり一匹の魚をおろす場面を目にしたことなく、魚の良さもあげられないのが現状である。しかし、予想していたより魚嫌いの生徒は少なく、ただ単に「知らない」「やったことがない」のであって、魚料理に取り組むことによりその関心を高め、食生活をより良くすることにつながれると考える。

#### (3) 指導観

生活体験が少ないということから、できるだけ実物を見せたり、実習や実験など体験させることが大事と考える。全体的に食物の学習は興味を持って行うが、楽しさ優先が強くなりがちなので、「なぜそうなるのか」「なぜそうする必要があるのか」など科学的に考えることがその後の食生活に広がると考えるからである。

また、食物学習では学習形態を3人の少人数で実験・実習を進めている。生徒同士の関わり合いを持たせるとともに、ものに触れる機会を多くすることでより関心が高まると考える。

### 3 題材の目標

- (1) 日常食の調理に関心を持ち、調理技能を習得しようとしている。(生活や技術への関心・意欲・態度)
- (2) 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。(生活を工夫し創造する能力)
- (3) 調理の目的や食材にあった基本的な調理操作ができる。(生活の技能)
- (4) 食品の調理上の性質について理解している。(生活や技術についての知識・理解)

### 4 指導計画 (全 15時間)

- |  |     |
|--|-----|
| ①調理の計画   | 1時間 |
| ②調理の基本   | 2時間 |
| ③野菜の調理   | 4時間 |
| ④魚の調理  | 4時間 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・魚の種類と特徴 (1)</li> <li>・魚の調理上の性質 (1)・・・本時</li> <li>・魚の調理計画 (1)</li> <li>・魚の調理実習 (1)</li> </ul> |     |
| ⑤肉の調理  | 4時間 |

### 5 本時の目標と評価規準

- (1) 本時の目標
  - ・魚の調理上の性質を理解し、その性質が魚の調理のポイントに生かされていることを関連づけて考えることができる。  
(生活や技術についての知識・理解)
- (2) 評価規準
  - ・食品の調理上の性質や加熱調理や調味の要点について理解している。  
(生活や技術についての知識・理解)

### 6 本時における研究の重点について

- (1) 課題設定の工夫
  - ・生徒自身、魚料理をほとんどしたことがないことから、教科書に出てくる実習例をもとに、魚の調理で共通して行われている作業に気づき、それがなぜかの疑問を持たせる。
- (2) 関わり合いの工夫
  - ・調理実習グループ (3人) を単位とした比較実験の場面で観察結果をグループ内外で交流し、自分が気づかない部分について気づかせる。
- (3) まとめの工夫
  - ・実験の観察結果から、普段作る魚料理についてさらにおいしくするためのポイントを考えさせ言葉でまとめる。

### 7 本時の展開

	学習活動	指導上の留意点 ◆評価
導入	1、前時の復習 2、魚の調理上のポイントとなる共通する作業を教科書から見つけ、プリントに書く。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・あらかじめ実験用具の準備をさせておく。</li> <li>・魚の種類、栄養等思い出させることで、魚の調理に関心を持たせる。</li> <li>・教科書 p 116～の「魚の実習例」から気づかせる。</li> <li>・「塩をふる」「強火 (沸騰)」「しょうがを入れる」が出てくると予想される。</li> </ul>

10分	魚調理のポイントはなぜ「塩」「強火」「しょうが」なのか。							
展開	<p>3、3点について、なぜ大事なのか予想しプリントに記入する。</p> <p>4、実験の方法を理解する。          &lt;A&gt;塩をふった魚の変化          &lt;B&gt;魚を加熱するタイミング            ①熱した汁に入れる。            ②冷たい汁に入れる。          &lt;C&gt;しょうがの有無            ①「調味液」が煮立ったら魚を入れる。            ②「調味液+しょうが」が煮立ったら魚を入れる。</p> <p>※手洗いをして実験を行う。</p> <p>5、加熱した魚をとりだし、BCそれぞれの①②を比較をする。          ・個人で観察、自分の言葉でまとめ記録する。          ・グループ内で確認する。</p> <p>6、Aの変化、BCそれぞれの①②の違いをプリントに書いて掲示・発表する。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・実験のねらいを把握させる。</li> <li>・実験方法を説明する。</li> <li>・「A」は焼き魚を、「B」「C」は煮魚・汁物を想定して行う。</li> <li>*加熱時間は10分、火加減は中火。</li> </ul> <table border="1" data-bbox="1001 652 1402 884"> <tr> <td style="text-align: center;">1班 B① ②</td> <td style="text-align: center;">3班 B① ②</td> <td style="text-align: center;">5班 B① ②</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2班 C① ②</td> <td style="text-align: center;">4班 C① ②</td> <td style="text-align: center;">6班 C① ②</td> </tr> </table> <ul style="list-style-type: none"> <li>・加熱時間中「A」を観察する。</li> </ul> <p>&lt;観点&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・見た目の違い</li> <li>・味、風味、食感などおいしさ</li> </ul> <p>◆学習プリント</p>	1班 B① ②	3班 B① ②	5班 B① ②	2班 C① ②	4班 C① ②	6班 C① ②
1班 B① ②	3班 B① ②	5班 B① ②						
2班 C① ②	4班 C① ②	6班 C① ②						
終末	<p>7、全体で実験結果を確認する。</p> <p>8、本時のまとめ          魚の調理では「塩」「強火」「しょうが」がポイントになる理由をプリントに書く。</p> <div data-bbox="311 1448 1350 1647" style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <p>・魚は塩をふると水分が出る。→身がしまる。          ・強火で加熱することで、表面のタンパク質が凝固する。→うまみが逃げにくい。          ・しょうがを用いる。→魚の臭みをとる。</p> </div>	<p>◆学習プリント、発表</p> <p>・次時の予告をする。</p>						
10分								