

第2学年 技術・家庭科（家庭分野）学習指導案

日 時：令和3年11月5日（金） 5時間目
学 級：釜石市立釜石中学校 2年4組29名
会 場：2年4組教室
指 導 者：堀村 千鶴子

1 題材名 「魚の調理」

2 内容のまとめ 「B衣食住の生活」 (3) 日常食の調理と地域の食文化

3 題材の目標

- (1) 用途に応じた食品（魚）の選択や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について理解するとともに日常食の調理に係る技能を身に付けることができる。
地域の食文化について理解し，地域の食材を用いた和食の調理ができる。「知識及び技能」
- (2) 魚を主菜とする1食分の調理における食品の選択，調理の仕方，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するなどして課題を解決する力を身に付ける。 「思考力，判断力，表現力等」
- (3) よりよい生活の実現に向けて，魚を主菜とする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，実践しようとする。
「学びに向かう力，人間性等」

4 題材について

(1) 生徒について

今回取り上げる題材の「魚」は，生徒にとっては，身近な食品の一つでもある。近年，「魚」の消費量は減少傾向にあるが，本学級では約9割の生徒が，「魚料理は好きである」と回答している。日常の食生活に多く取り入れられている一方で，栄養的な価値や食べ方の工夫などを意識している生徒は多くはない。地域の食材の一つである「魚」について取り上げ，調理の工夫を学習していくことは，生活の中でほかの食材を工夫し，活用していく力につながると考える。

(2) 教材について

太平洋に面した釜石市は漁業も盛んである。地域の食材である「魚」，中でも身近な魚である「鮭」を取り上げ，魚の調理について考えさせたい。鮭の漁期は11月頃で，生鮮食品としての「旬」を実感でき，食品の選択の学習との関連も図ることができる。また，日常食の調理の題材として工夫・応用できる食材であること，更に地域に伝わる「新巻鮭」は保存食として，冬の時期に生活の中に取り入れられてきたことなどからも，1つの教材を通して，食品の選択や調理，地域の食文化への理解と発展的に学習できる教材であると考えられる。

(3) 指導について

「B 衣食住の生活」の(3)「日常食の調理と地域の食文化」では，日常生活と関連付けながら，用途に応じた食品の選択と調理，地域の食文化に関する基礎的・基本的な知識及び技能を身に付け，日常食または地域の食材などを生かした調理を工夫することができるようにすることをねらいとしている。生活の営みに係る見方・考え方の視点である「健康・安全」「生活文化の継承」を働かせ，地域の食材「鮭」を教材として取り上げることで，日常の食生活をもとに課題に気付け，課題解決の方法や解決に向けて実践的・体験的な活動と問題解決的な学習過程を大事にしながら，課題に取り組ませたいと考える。

(4) 本研究との関わり

研究主題【主体的に学びに向かう生徒の育成 ～生徒の「問い」を大切にした授業を通して～】

①「生徒の問いを大切にした授業」について

日常食の調理「魚の調理」において、「健康」という視点から魚の栄養的な価値に気付かせるとともに魚の消費量が減っている実態を提示し、「健康によいのに消費量が減っているのはなぜか」という問いをもとに実践的・体験的な活動を取り入れながら、自分の食生活を振り返り改善する力を育みたいと考える。食生活に活用するためには、実践的・体験的な活動において、生徒の「問い」を大事にするために地域の生徒にとって身近な食材でもある「鮭」を題材に取り上げ、鮭の料理をどのように工夫するとよいのかを一人一人が考え、工夫できるようにすることで、日常の食生活にも活用できるようにしたい。

②「問い」のある授業について

題材を貫く問いを「魚をどのように工夫し、食べるのか」とし、題材の導入段階では、日常の食生活でどのように魚を取り入れているのかという生徒の実態から入り、最終的には工夫して魚の調理を行うことができるようにするという目的を示しながら、主体的な学びにつなげていきたい。1時間ごとの授業が「問い」を解決するプロセスであることを意識させるように工夫をする。

5 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
<ul style="list-style-type: none">・日常生活と関連づけ、用途に応じた食品の選択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。・地域の食文化や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。	<ul style="list-style-type: none">・地域の食材である鮭を主食とする1食分の調理における食品の選択、調理の仕方、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するなど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地域の食材である魚を主菜とする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。

6 指導と評価の計画

時	○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
1	○日々の食生活における魚の調理について問題を見出し、課題を設定することができる。 ・魚の調理上の性質や調理の仕方について、問題を見だし課題を設定できるようにする。 ・魚の選択や調理の仕方、調理について問題を見だし、課題を設定することができる。		①地域の食材である魚の主菜とする1食分の調理における食品の選択や調理の仕方、調理計画について問題を見だし課題を設定している。 〔学習シート〕	
2	○魚の加熱実験を通して、魚の調理上の性質を理解する。 ○焼く・煮る・蒸すによる加熱方法による違いをもとに特色を考える。 ・魚の加熱実験を行い、加熱の仕方による食品の違いを理解する。	①材料に適した加熱調理の仕方について理解している。 〔行動観察〕 〔学習シート〕		①地域の食材である魚を主菜とする1食分の調理について、課題解決に向けて主体的に取り組もうとしている。 〔行動観察・学習シート・ポートフォリオ〕
3	○加熱実験をもとに鮭を活用した料理を考える。 ○1食分の食事として考え、鮭を活用した主菜と野菜を活用した副菜の組み合わせを考える。 ・鮭を活用した料理について考え、計画を立てる。		②地域の食材である魚を主菜とする1食分の調理における食品の選択、調理の仕方、調理の計画について考え、工夫している。 〔計画表・実習記録表〕	②地域の食材である魚を主菜とする1食分の調理について課題の解決に向けた一連の活動を振り返って改善しようとしている。 〔行動観察・学習シート・ポートフォリオ〕
本時				
4	○鮭の料理の調理計画を考え、工夫することができる。 ・材料・分量の確認をする。 ・手順を考えた効率的な調理計画を立てる。 ・調理計画を見直す。			
5 6	○計画をもとに調理の仕方について理解し、実習することができる。 ・鮭を活用した調理実習をする。(2)	②地域の食文化や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。〔行動観察・記録写真〕		
7	○実習報告会で実践について発表し、評価、改善をする。 ・発表会を通して、お互いに取り組みを交流し、改善点などは、冬休みの家庭での実践計画に生かす。		④魚を主菜とする1食分の調理について課題解決にむけた一連の活動について、考察したことを論理的に表現している。 ③魚を主菜とする1食分の調理を評価したり、改善したりしている。〔行動観察・学習シート〕	③より良い生活の実現に向けて地域の食材である魚を主菜とする1食分の調理について工夫し、創造し、実践しようとしている。 〔行動観察・学習シート・ポートフォリオ〕

7 本時の指導

(1) 本時の目標・地域の食材である魚を主菜とする1食分の調理計画について考え、工夫することができる。

【思考・判断・表現】

・ 鮭の調理にかかわって、課題の解決にむけた活動を振り返って、よりよく改善しようとしている。

【主体的に学習に取り組む態度】

(2) 展開

段階	学習活動（研究との関連★）	指導上の留意点○ 評価【◆】
導入 8分	1, 前時の学習を振り返る。 OPPシートの活用 ★ 学びを実感する振り返り	・OPPシートを活用し、本時の学習への見通しを持たせる。 ・加熱調理による結果の確認をする。 ・生徒の気付きを大切にする。
展開 35分	2, 本時の学習課題を確認する。 本時の課題: 鮭のおいしさを生かす献立を考えよう 3, 鮭の特徴を考える ・白身魚 ・栄養的な特徴 ・多様な料理方法 4, 調理実験をもとに鮭のおいしさを生かす料理は、何かを考える。(個人) 5, 個人で考えたものをグループで交流し1食分の献立を考える。 献立の工夫 ①主菜となる鮭料理は? ②副菜は何がよいか ③1食分の献立は? 6, 各班の工夫を交流しよう 相互評価 7, 各班で考えた献立を発表する	★ 学びを追求する課題設定 ・鮭は白身魚であることを確認する。 ・鮭は地域の食材の一つである。釜石では昔から食べられてきた魚の一つである。 ・漁獲量も上位である。 ・栄養価を確認する。 ・さまざまな料理に活用されることに気づかせる。(煮る・焼く・蒸すなど) ・前時の実験をもとに、どんな方法がよいか考えさせる。 ◎グループで鮭を主菜として料理を考えるようにする ◆ 鮭のおいしさを生かす調理を考えて献立を工夫している 【思考・判断・表現】「学習シート・行動観察」 ①どんな調理方法→②副菜の確認→③1食分の献立 ★ 他者との関わりを大切にする学習活動と、教師によるファシリテートの在り方について (☑つなげる ☒価値づける) ◎班内で交流しよう 班内2つのグループで検討し、相互評価する。 ◎聞いている人は、工夫点や改善点などを付せんにまとめる。
終末 7分	8, まとめ 鮭のおいしさを生かす献立のポイント ・加熱による変化を生かし、調理方法を工夫するとよい。 9, 振り返り 今日の学習で気付いたことをまとめる。	◎ 加熱の工夫をまとめる(煮る・焼く・蒸す) ◆ 学習を通して、調理の工夫など仲間の発表から学び、自分の計画に取り入れようとしているかを評価 【主体的に学習に取り組む態度】 ◎学習を通して、調理上の工夫など気づいたことや活用できることをまとめる。【OPPシート活用】 ◎新たな疑問点についてもまとめる。

(3) 本時の評価規準

	十分満足 (A)	概ね満足 (B)	努力を要すると判断される状況への生徒への指導の手立て (C)
思 判 表	・地域の食材である魚を主菜とする1食分の調理における食品の選択、調理の仕方、調理の計画について考え、工夫している。	・鮭の加熱による違いを生かした調理を考え、献立に生かそうとしている。 (指導に生かす評価)	・魚の加熱による違いを確認し、調理上の性質を生かして献立を考えることができるように支援する。
態 度	・地域の食材である魚を主菜とする1食分の調理について課題の解決にむけた一連の活動を振り返って改善しようとしている。	・鮭の調理にかかわって課題の解決に向けた活動をふりかえることができる。	・鮭の調理にかかわって、課題を明確にし、仲間の考えの良さや工夫に気付くようにする。