

技術・家庭科（家庭分野）学習指導案

日 時 平成29年6月1日（木）公開授業Ⅱ
学 級 岩手大教育学部附属中学校
2年D組 40名
会 場 被服室
授業者 岩 舘 良 子

1 題材名 B 食生活と自立 「食品の選択と保存」

2 題材について

(1) 生徒観

*食生活に関する生徒アンケート結果（本校2年生回答数158名）

2年生は4月からB食生活と自立について学習を進めてきた。本校は牛乳給食の実施で、手弁当持参での昼食である。そのため、保護者を通して、生徒自身にも食品を選択する機会が比較的多いと思われる。また、生徒の生活時間は通学や通塾のために多くの時間を使用しており、家庭で過ごす時間は限られている。

事前のアンケートの結果から、わかる本校生徒の様子は、食品の購入機会は多くあるもの（上位5項目 菓子・ジュース・調理パン・菓子パン・おにぎり）、生鮮食品を扱っている施設や場所に関わる機会が少ない。また、食品を選ぶのは中学生自身であり選択・購入に対しての自立が伺える。Q6の食に関わる家庭での仕事の有無に関して「ない・できない」は48.2%でその理由上位3項目は「塾や習い事で忙しい・親がやるなという・進路実現のために今は勉強に集中している」だった。一方で食事を作る・選択する、の質問では70.8%がやってみたいと答えており、意欲がある。このアンケートはB食生活と自立、健康と食生活の6時間学習後に行ったものであるが、Q4自分が食べている食品に興味を持っている生徒は64.5%で、その内容もカロリーや味、産地に偏っており、栄養素や栄養バランスの記述は少ない。作り方や生産の過程について触れる記述は12.2%であった。Q5の表示に関しては、小学校の既習事項である消費期限、賞味期限は自信をもって答えており、日常でも用語を使い分けていると話す生徒も複数いた。自分の作ることのできる調理名の問では、カレーやシチュー、パスタなどの洋食を回答する生徒が7割でカップラーメンや冷凍食品を温めるなどの記述もみられた。対照的に和食である、みそ汁、炊飯やおにぎりの回答は29.7%に留まった。以上のことから、自分の意志で食品を選択・購入する機会が多いが、選ぶ基準が嗜好や偏った内容で、生活の中に食生活に関わる経験も少ないことがうかがえる。

質問内容	結果
Q1 自分で食品を買う、選ぶことはありますか。	ある 90.5%
Q2 「ある」の場合に利用する頻度が最も多い場所は。	コンビニエンスストア 60.8%
Q3 コンビニエンスストアを利用する場合の状況。	親と一緒に 20.5% 友達と一緒に 40.7% 一人で 38.8%
Q4 自分が食べている食品に興味の有無。	ある 64.5%
Q5 食品表示内容で知っているもの。	・消費期限、賞味期限 ・産地 ・カロリー ・量 ・材料 *上位5項目

このような現状から、本題材を通して、食品の品質を見分け用途に応じて主体的に食生活を工夫創造していく中に、自分の食生活の課題に気が付き、考え、実践につながる態度を育てたい。さらに、本校生徒の実態から、実体験を通して学ぶ視点を重視し、課題意識の向上を図っていきたい。

(2) 題材観

本題材の目標は、日常多く用いられている食品の品質を外観や表示などから見分けることができるようにするとともに、日常生活と関連付け、用途に応じた選択ができる能力を養うことである。しかし、中学生の日常生活や、生徒の実態を踏まえると、限られた中に視点をもって食品を選ぶことや、人物や場面を設定し、その場面を思い浮かべながら選ぶということは少ない。そこで、疑似的でリアル感溢れる演出することで、課題を意識し、自分の日常生活の課題に気がつく力を育成する必要がある。総務省の家計調査では食品支出の60%は加工食品に支出されている。加工度の進んだ調理済み食品に近い食品が増えてくると、その選び方は食生活の充実のカギを握っているともいえる。加工食品を選ぶには基礎的な知識の習得が必要であるとともに、科学の進歩によって明らかになる新しい知見にアンテナを張りつつ、概念の形成や健康に関し

て身近な将来を展望する力が求められる。

本題材では、情報を収集・抽出し学んだ上で、実際に作る過程を通して、消費者の視点と生産者の視点を意図的に設定し、立場の違いから食品選択に対する意識を高めていきたいと考える。題材の中心であるりんごの生産量は、岩手県は全国第4位であり、中学生にも身近で扱いやすい食品である。また、隣県の青森県は日本一の生産量と優れた貯蔵技術をもち、一年中りんごを楽しめる食文化を築いている。生鮮食品をより長く貯蔵する技術から、食品保存や消費行動についても思考を深化させたい。単なる食品選択の視点に留まらず、食生活を支えてくれる生産者や加工業者の願いや思い、技術に触れることで、視野の広がりを感じる学習の機会とし、目標を達成したいと考える。

(3) 学びの本質に迫る指導とその評価について

技術・家庭科の目標は生活に必要な基礎的・基本的な知識及び技能の習得を通して、生活と技術とのかかわりについて、理解を深め、進んで生活を工夫し、創造する能力と実践的な態度を育てることである。「生活を工夫し実践的な能力を育てるには、生徒自身が課題に気が付く知識と思考が必要であり、その上で課題解決の道筋を予想し、課題をもって計画し、実践、評価、改善という一連の学習活動を重視し繰り返す必要がある。その繰り返しを経ることで、力が大きく広がる、点で散在していた知識がつながる瞬間を実感することから、本質を見つめ、本質に迫る学習内容としたい。

①知識の再構築

単純な知識や技能の取得ではなく、学習したことがどのような要素から成り立っているのか分析して解釈し、その要素がどのような関係にあるのか、どこに問題点があるのか分析し、社会でどのような場面で利用できるかなどを評価することを通して、単に理解したが活用できる知識へと再構築されていく。知識の活用として実生活の課題と、学んだ知識を生かす場面を具体的に記載し、レポートとしてまとめる。

②協働

「知識の再構築」に大きな影響を与えるのが「協働」である。複数でアイデアを出し合い問題の解決に取り組み、最適解を導き出していく。協働の過程の評価として、他社との対話を通して、仲間の見方と違うことや、その違いを超えてより一般的な見方に気付くことが自分にとってプラスになるということを意識するような集団作りを進めたい。本時では、班ごとに調理したりんごジャムを試食する。調理の過程においても、意見交換し経験不足を補ってきた。市販品と比較する場面では、生活経験や嗜好の違いから出る感想や、個々の意見を尊重しながら、自己決定する場面を作り出す。

③現実社会における問題の課題化

「問題の課題化」とは、生徒自身の生活において、無意識に存在する問題を自分のこととして捉え、意識化していくことである。本時では、ジャムの試食から食感や成分、表示の情報を比較することを通して、実生活の中にある疑問や課題に気が付き自分の行動を振り返らせる。また、既習事項を改めて考える中に課題を見つめることで問題の課題化を図る。

3 題材の指導目標及び評価基準

(1) 指導目標

食品の栄養的特質に関心をもち、食品を食品群に分類し、中学生の1日に必要な食品と概量を把握するとともに、栄養量を満たす栄養バランスが良く、食品の組み合わせを工夫した1日分の献立を考えることができるようにする。さらに、食品の品質を外観表示から見分けることができるようにするとともに、日常生活と関連付け、用途に応じた選択や、保存方法や保存期間の関係についての学習活動を通して、課題をもって食生活をより良くしようとする能力を育てる。

(2) 評価規準

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	生活の技能	生活や技術についての 知識・理解
<ul style="list-style-type: none"> 食品の栄養的特質や中学生の1日に必要な食品の種類と概量に関心を持ち、食品について調べようとしている。 「食品群別摂取量の目安」を満たすように食品を組み合わせ、1日分の献立を立てようとしている。 	用途に応じた食品の選択について、収集・整理した情報を活用して考え、工夫している。	身近な食品を選択するために必要な情報を収集・整理することができる。	<ul style="list-style-type: none"> 6つの基礎食品群の1日に取りたい分量と各群の食品のとり方についてバランスを理解する。 生鮮食品と加工食品の表示の意味と良否を理解している。

4 題材の指導計画及び評価計画 「B 食生活と自立 (2) 日常食の献立と食品の選び方」 合計9時間

時間	小題材	関心・意欲・態度	工夫・創造	技能	知識・理解	評価	学習内容
1	食品群別摂取量のめやす	○			○	食品の栄養的特質や中学生の1日に必要な食品の種類に関心を持ち、食品について調べようとしている。 6つの基礎食品群の1日に取りたい分量と各群の食品のとり方についてバランスを理解する。	食品にどのような栄養素が含まれているかを食品成分表を使って理解し6つの基礎食品群に分類し栄養的特質を理解する。 食品の概量や、一回に食べやすい量を理解する。米の摂取量の計算の仕方、カルシウムの換算値を理解する。
2	中学生の一日分の献立	○	○		○	「食品群別摂取量の目安」を満たすように食品を組み合わせ、1日分の献立を立てようとしている。 6用途に応じた食品の選択について、収集・整理した情報を活用して考え、工夫している。6つの基礎食品群の1日に取りたい分量と各群の食品のとり方についてバランスを理解する。	朝食、昼食を段階的に立案、夕食の一食を指定して全体の食事摂取基準を満たす献立を立てる。また、栄養以外にも好み、調理法、季節、費用などの条件を示し、立てた献立を見直し、課題を改善する献立を立てる。
1	生鮮食品と加工食品				○	生鮮食品と加工食品の表示の意味と良否の見分け方について理解している。(価格、栄養、調理の能率)	生鮮食品の旬から価格や栄養価を通して長所・短所を理解し、加工食品の必要性和原理について理解する。
2	食品の表示			○	○	生鮮食品と加工食品の表示の意味と良否の見分け方について理解している。(鮮度、原産地、原材料、期限表示) 身近な食品を選択するために必要な情報を収集・整理することができる。(食品添加物、栄養成分表示)	生鮮食品の原産地表示の意味、加工食品の表示義務項目、アレルギー表示、マークについて理解する。 加工食品の食品添加物の用途や効果を理解し、食品表示法の施行の理由や変更のポイントをおさえ、食品を選択することができる。
2	食品の選択・購入と保存		○ 本時	○		身近な食品を選択するために必要な情報を収集・整理することができる。 用途に応じた食品の選択について、収集・整理した情報を活用して考え、工夫している。	加工食品(ジャム)の調理を行い、食品表示を製作する。 市販品と手作りの加工品の比較から情報を整理し、用途に応じた選択について話し合い考える。
1	食品の安全と情報		○			用途に応じた食品の選択について、収集・整理した情報を活用して考え、工夫している。	食に関する情報から、正確に情報を読み取り自分で判断し、判断できるようにする。

5 本時について

(1) 主題 「食品の選択・購入と保存」

(2) 指導目標

手作りジャムと市販品を実際に試食することを通して、食品の選択の基準が多様であることを実感し、選択・購入にあたって必要な知識や技能があることに気が付き、用途に応じた選択ができるような思考を深化させる。また、保存方法や生産側の思いに触れることで視点の変化を生み出させる。

(3) 評価規準

用途に応じた食品の選択について、収集・整理した情報を活用して考え、工夫している。

【生活を工夫し創造する能力】

(4) 指導及び評価の構想

本時は、これまで学習してきた内容の復習・確認の時間の位置づけとなる。学習してきた知識を総合的に活用することで、実生活とのつながりを幅広く考えさせたい。生徒の実態から、学習課題に迫るために、前時に調理した生徒自身が加工した食品を用いることによってレディネスをそろえ、日常生活の課題を意識できる場面を演出した。

導入では、他の班の製作した実際のジャムの色や量・表示を共有しそれぞれの違いとよさを肯定的にとらえるとともに、学習課題に迫る意欲を引き出したい。4「りんごジャムの試食」では、味や食感だけに所感が傾かないように、補助発問でより適切な視点で比較がなされるように促したい。5「残ったジャムの保存方法」では、生徒の想定を超える事例を紹介することにより視野を広げたい。また、生鮮食品としての「りんご」の貯蔵方法の技術で豊かな食生活が実現されていることに気が付けさせたい。終結では、地元に関わる生産者の考えに触れ、角度の違う視点の変化を生み出したい。最後に「人に贈るもの」としての食品の選び方を考えさせ、用途に応じて選ぶ際の基準の変化や心の動きを実感させる。

本時の指導は2の(3)学びの本質に迫る指導とその評価についての②協働、③現実社会における問題の課題化に関連し展開する。

(5) 本時の展開

階 段	学習活動及び学習内容	時間 (分)	■学びの本質に迫る指導 と評価に関する留意点
導 入	1 前時までの学習を振り返り 各班のジャムを教卓に並べ、色や量がわかるようにする。 ・廃棄率・糖度・出来上がりの分量をまとめて表示。 ・各班の表示参考資料として配布。 2 学習課題の把握	5	■現実社会における問題の課題化 前時の学習内容から自分たちの現状を知る。
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">選んでみよう！ 「りんごジャム」</div>			
展 開	3 選択基準の価値順位付け 原材料、内容量、消費・賞味期限、保存方法、製造業者、価格、味 順位とその理由 試食前、今食べたい「りんごジャム」を記入 4 ジャムの試食 手作り加工食品（自作）と市販品の食べ比べ 試食用の食パンにジャムを塗り試食 原材料、内容量、賞味期限、保存方法、製造業者、色、味、食感、塗りやすさ、そのた、全体から市販品と比べて気が付いたこと グループで話し合う、発表をする。 試食後、今食べたい「りんごジャム」を記入 5 残ったジャムの保存方法 冷蔵庫の使用 清潔なスプーンの使用 すぐ蓋を閉める 賞味期限の把握 計画的な消費・購入 グループで話し合う、発表をする。 事例の紹介 ジャムのカビとその原因 細菌の増殖スピードについて	30	■協働 グループ内で試食の感想を伝え合い、表示の違いについて情報を共有し、個々の意見を尊重しながら、自己決定を行う。 ■現実社会における問題の課題化 既習事項を再思考するとともに、生活の中の事例や貯蔵法に触れ、考えさせ、課題解決を図る。
終 結	6 生産者の視点 地産地消 安心な食選び 地域貢献 中学生に伝えたいこと ワンポイントアドバイス 7 今日の振り返り (1) 贈り物にしたい「りんごジャム」を記入 選択基準価値順位付けとその理由 (2) 振り返りの発表 2～3人に発表ワークシートの発表をさせる。 9 次時の活動を知らせる。	15	