

技 術 ・ 家 庭 科 学 習 指 導 案

| | |
|-------|--|
| 日 時 | 平成16年10月6日(水) |
| 学 級 | 2年B組(男子16名,女子17名,計33名) |
| 場 所 | 調理室 |
| 指 導 者 | 教諭 阿部 多恵子 栄養職員 佐藤 真喜子(G T 1) 学校給食調理員 阿部 ゆみ (G T 2) 浅沼 美佐子(G T 3) 小野 江里 (G T 4) |

1 題材名 地域の食材を生かした調理

2 題材について

本題材は、学習指導要領の内容「(1)中学校の栄養と食事」と「(2)食品の選択と日常食の調理の基礎」を受けて発展的に学習する内容である。

食べ物があふれ、食べたいものがいつでも手に入るのが当たり前になっている現在、食物に関する学習においては、生命維持、健康の保持増進、成長のために必要な栄養素を毎日の食事から摂取することが重要だと思われる。また、規則正しい食事が生活のリズムを作り、食事によって人と人との関係を作ることができるなど生活の中で食事が果たす役割について理解を深めさせ、よりよい食習慣を身につけさせることが大切であると考えます。

本題材は、「(6)自分の食生活に関心を持ち、日常食や地域の食材を生かした調理の工夫」という内容であり、これまでの食物の学習と関連を図りながら進めるところである。ここでは、地元の食材に目を向けさせ、実際に作って食べることを通して、その地域の風土や生活習慣の中で培われた先人の知恵、技を伝えたり、地域に根ざした生活を大事にしようとする心を育てたいと考える。また、地域の食事をういて調理実習を基にさらに日常食に生かすような工夫を考えさせていきたい。

3 生徒の実態

家庭での調理・洗濯などの生活経験は、時々やっていると答えた生徒も含めて7割程度であり食事のあとかたづけや食事の準備を手伝うといった内容が最も多かった。

家庭科の授業全般において、生徒の関心は低いと感じているが、アンケートの結果、調理実習については興味があり意欲的に取り組んでいると答えた生徒は全体の約7割であった。関心を示さない生徒も調理実習に意欲的に取り組めるような工夫、たとえば、味・見た目(盛付け)だけでなく役割分担、効率的な調理についてもお互いに評価し、楽しくなるような場面を設定するなどして全体の意識を高めたい。

それを基に発展してより良い食生活を目指すきっかけにしたい。

4 単元の目標

- (1)身近かな地域の食材について知る。(知識・理解)
- (2)地域の食材を生かした調理ができる。(技能)
- (3)地域の食材を生かした調理の計画や実習に関心をもって取り組み学んだ知識と技術を活用しようとする。(意欲・関心・態度)

5 指導計画及び評価基準(2時間扱い)

| 時 | 学習内容 | 評価基準 | | | |
|-----------------------|------------------------------|-----------------------------|----------------|------------------|----------------------------|
| | | 生活や技術への 関心・ 意欲・態度 | 生活を工夫し 創造する | 生活の技能 | 生活や技術に ついての知識・理解 |
| 1 | 地域の産物や昔から伝わる料理について知る。 | 地域の産物や料理について興味関心を持ち調べようとする。 | | | 地域の産物や料理について、種類・特徴を理解している。 |
| 2 (本 時) | 前時の学習を生かし地域の食材を使った調理実習をすすめる。 | 地域の食材に関心を持って意欲的に調理しようとしている。 | | 地域の食材を用いた調理ができる。 | |

6 本時の指導

(1)本時について

グループごとに調理計画を立て短時間でできる身近かな地域の食材を利用した調理ができることを目標とする。前時には調理計画を立てており、それに基づいた調理をすすめる。指導にあたっては、学校給食を担当する栄養職員および調理員の方々にゲストティーチャーになってもらうこととする。使用する食材の栄養について、また、終わりの講評を栄養職員の方に、各グループの技術面の指導と評価を調理員の方々に協力していただき、意欲づけを図りたいと考える。

(2) 本時の目標(評価規準と具体的評価規準)

| 観 点 | 学習活動における評価規準 | 具 体 の 評 価 規 準 | | C | 評価方法 |
|-----------------|------------------------------|---|------------------------------|--------------------------------------|--------------|
| | | A 十分に満足できる | B おおむね満足できる | | |
| 生活の技能 | 地域の食材を用いた調理ができる。 | 地域の食材を工夫し応用した調理ができる。 | 地域の食材を生かした簡単な調理ができる。 | 手順，調理技術を確認させながら，調理ができるように支援する。 | 机間指導 プリント |
| 生活や技術への関心・意欲・態度 | 地域の食材に関心を持って，意欲的に調理しようとしている。 | 地域の食材に関心をもって，意欲的に調理し，創意工夫して家庭で実践しようとする。 | 地域の食材に関心をもって，意欲的に実習することができる。 | 食材について，資料などにより理解を深め，手際よく実習できるよう支援する。 | プリント |

(3) 研究テーマとの関わり

- (ア) 基礎・基本の内容の厳選・・・日常食の調理と食品の選択という内容に関連させ地域の食材を生かした調理をすることとした。
- (イ) 教材・展開の工夫・・・短い時間内で調理し試食することで日常生活に生かせるようにすること。
- (ウ) 意欲を高める工夫・・・テーマを身近な食材に焦点をあてることと評価を工夫すること。
- (エ) 指導形態の工夫・・・ゲストティーチャーの支援により生徒の動きをよく観察し，個に応じた配慮をする。
- (オ) 定着を図るための工夫・・・相互評価と自己評価をすることと机間指導で適切なアドバイスをする。

(4) 本時の展開

| 段階 | 学習内容 | 学習活動 | 支援の役割分担 | 指導上の留意点・評価 | 準備等 |
|-----------|---|--|--|---|-------------|
| 導入 5分 | 1. 本時の目標について確認する。 | 本時の目標がわかり、プリントに記入する。 地域の食材に注目して調理に挑戦しよう。 | 目標の提示をする。(T) プリントの配布する。(G.T) G.Tを紹介する。(T) 食材の栄養についての説明する。(G.T1) | 評価の観点について知らせる。 (時間・盛り付け・協力性) メニューのネーミングの工夫についても確認する。 | 紙板書 プリント |
| 展開 40分 | 2. 調理をする。 3. 試食する。 4. 評価する。 | グループごとに調理の手順を確かめる。 役割分担通りに工夫して調理をする。 見た目よく盛りつける。 試食する。 相互評価 グループごとの講評をきく。 | 調理の指示をする。(T) 机間指導をする。(技術面の指導と手順の確認) (全員) 評価をする。(全員) 試食と評価をする。(G.T1~4) 机間指導する。(T.G.T1) 講評する。(G.T2~4) | 衛生面・安全面に十分気をつけさせる。 (手洗いの徹底) 予め決めてあるグループにつき支援する。 後片付けをしながら調理するよう指導する。 地域の食材に関心を持って意欲的に調理しようとしているか。 | |
| 終結 5分 | 5. 本時のまとめをする。 | 本時の自己評価をする。 全体の評価を聞く。 | 指示をする。(T) プリントの回収をする。(G.T2~5) 講評する。(G.T1) | 地域の食材を工夫して調理することができたか。 挙手で確認する。 | |