

選択家庭科学習指導案

日時 平成 16 年 10 月 13 日 (水)

学級 選択教科 A 家庭選択コース

(3 年女子 14 名、2 年女子 3 名、計 17 名)

指導者 熊谷 香織

1 単元名 生活の自立と衣食住 (食物)

2 単元について

(1) 教材観

本題材は「A 生活の自立と衣食住」の中の(2),(5)についての内容と関連している。必修教科において本単元では食品の品質を見分け食品を選択できること、簡単な日常の調理や地域の食材を生かした調理ができること、食品や調理器具等の適切な管理ができること等が基本的な内容となっている。近年、輸送・保存の技術が進み、離れた場所でも各地の特産物を入手しやすくなり、また、食事の洋風化が進んだこともあり、昔ほど家庭で郷土料理は作られなくなっている。そこで、様々な工夫を取り入れ、栄養価が高い郷土料理に触れることで、今の生活に合った取り入れ方を考えさせる手立てとしたい。また、岩手の特産物や身近な食材を使った料理を考えることで、食品を選択する力や調理方法を工夫する力等を身に付けさせ、発展させた調理ができること、また、家庭に戻った時に選択教科で学んだことを生かせる能力を身に付けさせたい。

(2) 生徒観

食物に対する興味・関心が高く、その中でも調理することを楽しいと思っている生徒が多い。また、試食ができることを楽しみにしている生徒がほとんどである。3年生は昨年度の必修教科で食物について学習しているが、2年生は今年度後期からの学習のため、食物に対する基礎知識や技能は学んでいない。しかし、家庭で調理をする機会がある生徒が多く、調理の仕方や用具、食品について知識や持っている技能は想像以上である。身につけている知識や技能を引き出させ、生徒同士の教えあいや学びあいの場が見られる授業の雰囲気作りを工夫していきたい。

(3) 指導観

生徒の興味・関心をさらに高められるよう、生徒自らが料理や食材の選択を行ったり、グループで調べ学習を行うなど、授業内容を工夫していきたい。合わせて、様々な場面での選択能力を育てるとともに、学んだ知識や技能を家庭での生活に生かせることができる能力を身に付けさせたい。

3 学習指導目標

【生活や技術への意欲・関心・態度】

- ・持っている技術を生かし、意欲を持って学習することができる。
- ・実習体験を今後の食生活に取り入れようとしている。

【生活を工夫し創造する能力】

- ・地域や身近な食材を生かし、工夫して調理することができる。

【生活の技能】

- ・ 食品を適切に選択し、安全と衛生に留意しながら調理することができる。

【生活や技術についての知識・理解】

- ・ 食品の選択と調理に関する基礎的な知識を身につけている。
- ・ 調理用具に応じた、安全で衛生的な取り扱い方法を理解し、実践できる。

4 指導計画（総時間数 17 時間 本時 17 / 17）

月	時数	内 容	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
4	1	オリエンテーション	今後の学習に関心を持ち、目標を立てようとしている。			今後の授業の内容について理解をし、目標を立てることができる。
5	4	岩手県の郷土料理を作る	各地の郷土料理に関心を持ち、意欲的に調べようとしている。グループで協力をし、調理計画を立てようとしている。地域の食材をいかした調理技術を進んで習得しようとする。	調理上の性質をいかして調理を工夫することができる。グループで作業分担をして、効率よく作業できるよう工夫している。調理時間やいなり、出来上がりの状態を考えて、食材の下ごしらえや切り方の工夫ができる。	各地の郷土料理について調べることができる。洗う、切る、加熱する、調味するなどの基本的な調理操作ができる。調理用具を正しく使える。食品や調理用具を安全で衛生的に取り扱うことができる。調理に必要な時間や手順を考えて、調理の計画をたてることできる。	地域の食材を用いることの意義を理解している。地域の郷土料理の意義について理解している。調理に必要な材料とその分量を具体的に示すことができる。実践につながるよう、実習に関する基礎的な知識を身に付けている。
6	3	日本の郷土料理を作る	実習体験を今後の食生活に積極的に取り入れようとしている。			
7						
8	4	岩手県の特産物を使った創作料理を作る	グループで協力して、材料の選択、献立作成と調理計画に取り組みようとしている。調理手順や所要時間を考え、調理計画をたてようとする。	地域の食材と調理方法を結びつけ、自分なりに考え工夫している。手順よく作業が進められるように調理計画や調理方法を工夫することができる。	調理の種類や目的、用途に応じて食品を適切に選択することができる。岩手県の特産物について調べることができる。	肉、野菜、果物などの品質を見分け、用途に応じて適切に選択するための基礎的な知識を身につけている。調理に必要な材料とその分量を具体的に示すことができる。調理用具に応じた、安全で衛生的な取り扱い方法を理解し、実践できる。
9	4	レシピ集を作る（身近な食材を使った創作料理を考えよう）	意欲的にレシピ集づくりを行っている。	身近な食材と調理方法を結びつけ、自分なりに考え工夫している。	イラストやデザインに工夫が見られ、必要な内容を確実に入れたレシピ集を作ることができる。既習の調理を応用発展させて献立を考えることができる。	
10	1	飾り切り（本時）	意欲的に飾り切りを行っている。		安全や衛生面に気をつけ、調理することができる。	飾り切りについて理解し、切り方を覚えることができる。

5 本時の指導

(1) 本時の目標

- ・ 飾り切りについて理解し、切り方を覚えることができる。
- ・ 安全や衛生面に気をつけ、調理することができる。
- ・ 意欲的に飾り切りを覚えようとするすることができる。

(2) 本時の評価項目と具体的評価規準

具体的評価規準	A 十分満足できる	B おおむね満足できる	C 努力を要する生徒への手だて
飾り切りについて理解し、切り方を覚えることができたか	飾り切りについて様々な切り方を身につけることができる	飾り切りについて、簡単な切り方をすることができる	包丁の持ち方や切り方について身につけていない生徒に『輪切り』等で基本的な切り方を練習させる

安全や衛生に気をつけ調理することができたか	安全・衛生に関する知識が身につけており、自分一人だけではなく、周囲の安全・衛生にも気を配ることができる	安全・衛生に関する基本的な知識を身に付けている	安全・衛生に関する知識を身に付けていない生徒への支援を行う
意欲的に飾り切りを覚えようとすることができたか	1種類だけではなく、様々な種類の飾り切りを覚えようとしている	飾り切りを覚えようと、進んで実習を行っている	実習に進んで参加しようとしていない生徒へ声かけを行う

(3) 本時の展開

	学習活動	教師の支援, 教材・教具等	評価項目
導入 5分	1 .前時までの内容を確認する 2 .本時の学習内容を確認する	<ul style="list-style-type: none"> ・おいしさを感じるものには何があるか考えさせる。 ・何人かの生徒に意見を出してもらおう。 	<ul style="list-style-type: none"> ・様々な面から工夫して考えることができたか。 ・大きな声で自分の意見を発表できたか。 ・本時の内容について理解することができたか。
おいしく見せる、様々な種類の飾り切りを覚えよう			
展開	3 .飾り切りとはどのような切り方かをつかむ。 4 .グループごとでいくつかの飾り切りを行う。 5 .できあがったものをゆでる（完成させる）	<ul style="list-style-type: none"> ・飾り切りの方法についてのプリントを配布する。 ・ウィンナーときゅうりを使った飾り切りの示範を行う。 ・手洗いをしっかりさせる。 ・2人組で行わせる。 ・机間巡視を行う。わからない生徒へは声かけや再度示範をおこなう。 ・火気に気をつけ鍋にお湯を沸かさせる。 ・つまようじやごまを使って、組み立てさせる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ウィンナーときゅうりを使った飾り切りの方法を理解することができたか。 ・ペアで協力をし、教えあいながら実習することができたか。 ・いくつかの切り方を行うことができたか。 ・包丁を正しく持つことができたか。 ・安全に気をつけ、調理用具を取り扱うことができたか。

38分	<p>6 . 試食する。</p> <p>7 . 後片づけをする。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・全員で要領よく後片づけができるよう係りの仕事をはっきりさせる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・食事のマナーを守り、楽しく試食することができたか。 ・後片づけは最後まできちんとすることができたか。
終末7分	<p>8 . 反省とまとめ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・感想・反省等を用紙に記入させる。 ・他の食材にも様々な飾り切りがあるということを説明する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・自分の言葉できちんと感想を書くことができたか。 ・飾り切りや盛り付けの重要性について理解することができたか。