

技術・家庭科学習指導案

指導者 教諭 松本亜希子

1. 日時 平成22年11月2日(火) 6校時
2. 学級 1年3組 男子17名 女子16名 調理室(第二校舎2階)
3. 主題 食品の選択と調理 肉の調理
4. 主題について

(1)題材について

生の肉や魚は、最も身近な生鮮食品であるが、小学校での取り扱いはなく中学校に入って初めて扱う食材である。野菜や他の加工食品などと共に、その鮮度、品質、衛生などの観点から良否を見分けたり、表示を参考にして選んだりできる力を付けるようにする。『肉の調理』では、たんぱく質や加熱に対する変化などの共通点に加え、牛肉、ぶた肉、とり肉それぞれの特徴や部位による味の違いなどを学習する。

全国的に見ても二戸地区は、とり肉の大産地であり、地域産業の基盤となる重要な畜産物である。とり肉の部位の特徴などを詳しく取り上げることにより、食材としてだけではなく、地域産業への興味にもつながると考える。

(2)生徒について

「食」への関心は高く、意欲的に学習に取り組む様子が見られる。また、給食の様子からも「おいしい」「おいしくない」といった感覚に敏感で自分の好みを主張する姿をよく目にする。しかし、「どなたとどこがおいしいのか」「おいしくないと感じる原因は何か」という意識は薄い。

家事に積極的に参加している生徒は非常に少なく、家庭で食事を作る経験がほとんどない生徒が多い。食材を選ぶ目や、調理の技能と共に、そのプロセスの中で、「なぜおいしいのか」「食感のもとは」といった点にも目を向けさせ、味に関する感覚を養っていきたい。

(3)指導について

多くの人が食べることに興味を持ち、食べることに喜びを感じる。この感覚を土台として、主体的に自分の食生活に向かう姿勢や科学的な知識を育成したい。

特に、授業で学んでいる内容と自分の家庭の食生活をつなげて考えられるよう、具体例や実物を多く取り入れる工夫を行う。また、周囲との交流を、生活経験の少なさを補う手段の一つと考え、対話や情報を交換する場面を積極的に取り入れたいと考えている。また、地元の産業と食材、調理と地球環境など「食」とつながる様々なことにも広く関心を持てるような指導に努めたい。

5. 指導と評価の計画(別紙)

6. 本時について

- (1)本時の目標
 - ・試食や観察を通して、自分の感覚を言葉で表現し、感じたことを共有する。
 - ・とり肉の部位の特徴を知り、具体的な調理と関連付けて選択することができる。

(2)本時の評価規準

生活を工夫し 創造する能力	A	・部位による食感や視覚的特長の違いを捉え、自分なりの表現で説明したり考えを深めたりすることができる。
	B	・部位による食感や視覚的特長の違いを捉え、表現を工夫したり、考えを深めたりすることができる。
	Cへの手だて	・食感や視覚的特長の違いを表す表現を、あてはめさせる。
生活や技術についての 知識・理解	A	・部位の位置や特徴を理解し、調理の目的に応じて選択できる。
	B	・部位の位置や特徴を理解している。
	Cへの手だて	・部位の位置や特徴を確認する。

7. 本時の構想

(1)本時の構想

2種類のとり唐揚げを試食し、その食感の違いを感じさせ、自分なりの表現を考えさせる。またグループごとに情報交換を行い感覚の共有化を図る。同じとり肉でも、部位により味や食感が違うことを知らせる。また、まる鶏のさばき方を通して、部位の位置を具体的に確認させる。体感したことを基に、筋肉、脂質の多い部位のそれぞれの特徴など、より高度な学習内容に興味をもって望ませ、実際の調理との関連についてつなげていく活動にしたい。

(2)「よく考え、伝え合う」活動について

実践的・体験的な学習活動は、『様々な語彙の意味を実感を伴って理解させる』という効果があるが、本時は、実感から語彙に向かわせたり、その感覚を言葉を介して共有したりする活動から、より深い思考を期待するものである。

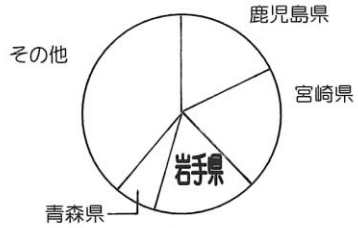
本時は、試食という一見簡単な作業を通し、言葉を探し伝えていく場面を前半に設定する。普段、「おいしい」「まずい」といった安直な表現しか使わない生徒たちなので、感じたことを言語化し他に伝えるという活動で、より深く思考し、表現を工夫する努力をするようにさせる。

8. 本時の展開

段階	過程	学習活動	「よく考え、伝え合う活動」を通して、ねらいにせまるための手だて	
			評価の視点<方法>	指導上の留意点【資料・教具等】
導入 8分	課題づくり	1. 前時の学習内容の確認 2. 学習課題の把握 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">とり肉の部位の特徴を知ろう</div>		<ul style="list-style-type: none"> ・豚肉、牛肉の特徴と部位を確認させる。 ・二戸市が、とり肉の産地であることを知らせる。
展開 35分	課題追求	3. 2種類のとり唐揚げを試食 4. 丸鶏のさばき方と肉の位置 5. 手羽先、もも肉、ささ身の観察 6. 部位と調理 7. 皮と筋肉の栄養価の違い	3. 【工夫・創造】 自分なりの表現を工夫し説明できる。<観察・記述> 5. 【工夫・創造】 観察して得た情報を交換し合い考えを深める。 <観察・記述>	【ささ身の唐揚げ、もも肉の唐揚げ】 ・ <u>他の意見を聞き、表現を豊かにさせる。</u> 【まる鶏をさばく映像（写真）】 【とりの人形】 【手羽先、もも肉、ささ身】 ・ <u>他の意見を聞き、表現を豊かにさせる。</u> ・たんぱく質、脂質の含有量の違いを知らせる。 ・筋肉のストリング性で用途の違いがあることを知らせる。
終末 7分	まとめ	8. 学習の振り返り 9. 調理実習の予告	8. 【知識・理解】 とり肉の部位と特徴がわかる。 <記述>	<ul style="list-style-type: none"> ・ひき肉を使ってつくねを作ることを知らせる。

とりに肉を知る！

1. 岩手の『とり肉』の生産

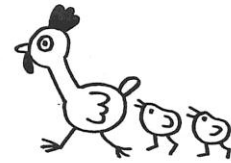


(平成20年生産羽数・農水省食鳥流通統計)

《岩手県内の生産の多い市町村(平成20年度)》

1. 九戸村 ☆
2. 一関市
3. 洋野町
4. 二戸市 ☆
5. 軽米町 ☆

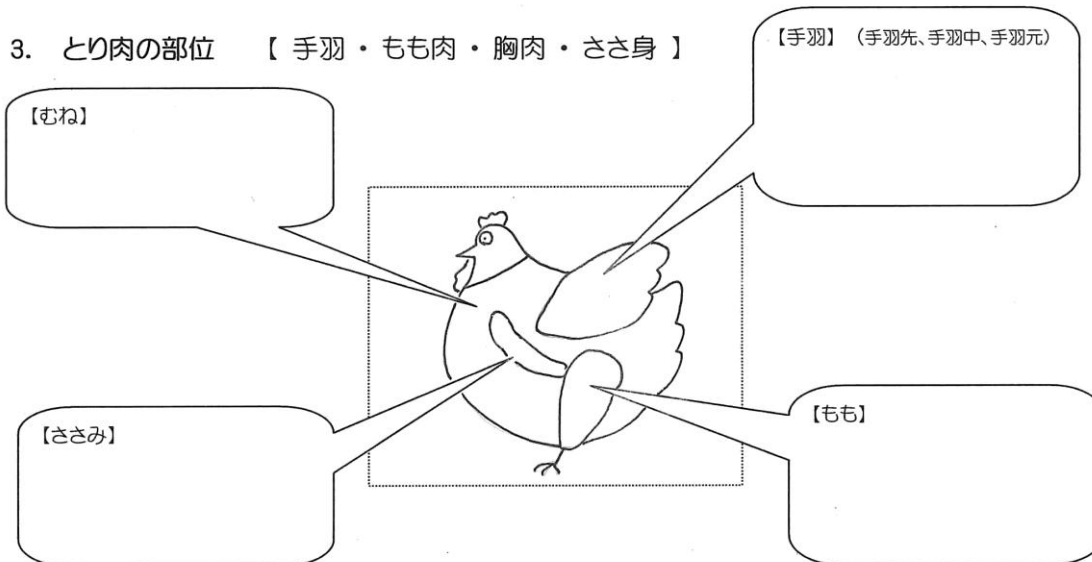
(岩手県チキン共同組合調べ)




2. とりの唐揚げA・Bを比べてみよう。

とりの唐揚げA		とりの唐揚げB	
自分の感じ方	他の人の感じ方	自分の感じ方	他の人の感じ方

3. とり肉の部位 【手羽・もも肉・胸肉・ささ身】



4. 皮と筋肉を比べると…

皮の部分 	筋肉()の部分

5. 学習を振り返って

- ① 試食で違いを感じ取れた 4……3……2……1
- ② 部位の種類や位置が分かった 4……3……2……1
- ③ と は、こんな違いがあります！



