

# 第2学年技術・家庭科（家庭分野）学習指導案

日時 平成27年10月1日(木)  
授業者 教諭 田中 留美子  
学級 2年1組(男子19名・女子19名・計38名)

- 1 題材名 B 食生活と自立 3 調理をしよう  
②調理の基本 包丁をじょうずに使おう  
(開隆堂 技術・家庭 家庭分野 P106)

## 2 題材について

### (1) 教材観

「B 食生活と自立」では、日常食の献立作成や調理などに関する実践的・体験的な学習活動を通して、中学生の栄養と調理についての基礎的・基本的な知識及び技術を習得するとともに、地域の食文化について関心と理解を深め、これからの生活を展望して、課題をもって食生活をよりよくしていこうとする能力と態度を育てることをねらいとしている。

「3 調理をしよう」は、いよいよ座学から実習へということで、多くの生徒が楽しみにしている時間になる。しかし、実際は調理経験が少なかったりして、要領よく実習を進められない生徒がいたりして、グループでの実習を面倒がる生徒が出る場合もある。この位はできるであろうという過信をせず、基本的な技術を習得させ、実習や生活で実践できる意欲や技能を身につけさせたい。

本時では、これからの調理実習を楽しく協力して行うために、各自の基本的な技術をアップしていくための一手段として、きゅうりを使っていろいろな切り方の種類と方法を学ばせたい。

### (2) 生徒観

この題材は、生徒の多くが家庭分野の授業で一番楽しみにしている学習内容である。しかし、世間で取り上げられように、子どもたちの生活力の低下は大変感じる昨今であり、矢巾中学校の生徒も同様である。例えば、被服では裁ちばさみが上手く使えない、まち針を刺せない、りんごやじゃがいもの皮むきができない、効率の悪いいちょう切り、アイロンが熱い状態で伏せて置くなど、授業の中で驚くような作業の様子を見ることがある。

2年1組の調理についての事前アンケートでは次のような結果が出ている。調理実習が楽しみは34名、あまり楽しみではない2名であった。楽しみではない理由は不器用だからという回答であり、この2名は特に気にかけたい生徒である。1ヶ月に家で調理する回数が0回という生徒は3名、1~2回15名、3~5回15名、10回前後3名であった。0回が3名というのは少ない方であり、調理への興味関心が高いことが伺え、魚をおろしたことがある生徒が5名いたことは驚きである。包丁の使用については、自信あり4名、まあまあ自信あり12名、あまり自信がない16名、自信がない4名、恐い0名であり、家での調理回数が少ない生徒は、包丁使いに自信がないという回答と重なっていた。小学校の調理実習で利用した切り方名については、千切り・いちょう切り・みじん切り・輪切りと回答していたのが各5名ほどおり、今回の実習で半分の切り方は復習になるが、ユニバーサル化をいかして全員が体験することで、より個々のものになるようにつなげたい。

本時では、前時に引き続き包丁使いに慣れようということで、調理実習の時に使用する包丁できゅうりを切ってみる。切り方の種類と方法を知り、今後の調理実習や家での手伝いで実践できるようにする。

### (3) 指導観

小題材「調理をしよう」では、調理実習を通して自分の食生活への関心を深め、将来的によりよい食生活を進んで工夫しようとする、また課題をもって計画を立てて実践する能力と態度を養うことにより、生活の自立を図ることをねらいとしている。調理実習の前段階で、調理の基本的な流れや技術を学習させたいと考え本題材を設定した。きゅうりやりんごは生徒が扱いやすく、岩手の食材としても取り上げたい食材である。題材の終盤には地域の食材や食文化について学習するが、調理実習では毎回必ず岩手産も取り入れ、産地や価格にも触れるようにしている。今後益々、自分で調理しなくても食生活を営むことができる世の中になっていくと思われるが、地域の豊かな食材を生かして調理し、心身共に健康に過ごすための技能を身に付ける一歩としたい。

「B 食生活と自立」では、技能の上達や定着を図るために、必ず家庭での実践を取り入れている。「包丁名人カード」では調理で切った食材や切り方を書かせ、「食事レポート」では一種類以上の調理を行ってレポートにまとめて提出させている。これらの家庭での実践を通して、技能の習得だけではなく、家庭生活への参加を果たすこともできる。家族にとっても子どもの技能の実態や成長に気づく場面となっていることが、「家族からの感想」で読み取れる。学校と家庭で学び得た技能と知識をもち、将来は加工食品や外食だけに走ることなく、自分の手で健康で豊かな食生活をつくりあげていく人になって欲しいという願いを込めて授業を進めたい。

本時では、調理作業の楽しさと自分の技術の課題に気づかせ、「もっとやってみよう。」「もっと上手になりたい。」「〇〇を作ってみよう。」という意欲を喚起させ、今後の授業で取り組む本格的な調理実習へとつなげたい。

## 3 単元の目標

- (1) 基礎的な日常食の調理ができる。
- (2) 安全と衛生に留意し、環境に配慮した食品や用具の適切な扱いができる。

## 4 単元の評価規準と評価計画・指導計画

時	指導計画	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
1	3 調理をしよう (16時間) ①調理の計画 調理の手順・安全、 計量器	・日常食の調理に関心を持ち、調理技術を習得しようとしている。 ・食品や調理用具等の安全	・基礎的な日常の調理について、調理手順を考えて計画し、食品の調理上の性質を生かして調理	・調理の目的や食材に合った基本的な調理作業ができる。(洗い方、 <u>切り方</u> 、加熱調理、調味、盛り	・食品の調理上の性質について理解している。 ・味覚の大切さを知り、うまみと調味の関連

		と衛生に配慮し、調理実習で実践しようとしている。	を工夫したりしている。	つけ、配膳、後片付け) ・安全と衛生に留意し、食品や調理用具等の適切な管理ができる。(魚や肉などの生の食品、ふきん、まな板などの調理用具、調理用熱源)	を理解している。 ・調理の目的や食材にあった調理作業について考えることができる。 ・安全と衛生に留意した食品や調理用具の取り扱いを理解している。
3	②調理の基本 りんごの皮むき(技能テスト)、 <u>いろいろな切り方、だしと塩分</u> (本時)	・野菜の切り方に関心を持ち、調理技術を習得しようとしている。			
4	③野菜の調理 ホワイトルーから作るシチュー きゅうりの酢の物(技能テスト)	・シチュー、ハンバーグ、さんまの蒲焼き、つみれ汁の調理に関心を持ち、調理技術を習得しようとしている。			
4	④肉の調理 煮込みハンバーグ、粉ふきいも、にんじんのバター煮				
4	⑤魚の調理 さんまの蒲焼き、つみれ汁、骨せんべい				

## 5 本時の指導計画

### (1) 目標

- ①包丁を安全に使い、いろいろな切り方ができる。
- ②切り方名や調理名をプリントにまとめることができる。

### (2) 予想されるつまずきと対処法

- ①実習手順や方法がわからない。
- ②実習にとりかかろうとしない。
- ③学習のまとめをプリントに書くことができない。

(3) 展開

時間	学習内容 「主な発問・指示」	生徒の活動 (◇) 「予想される生徒の反応」	留意点・評価 (○) UDの視点による手立て (★)
導入 6分	<p>1、前時の復習 「りんごの皮むきの包丁使いのポイントをあげよう。」</p> <p>2、和食の飾り切り 「きゅうりを使って、こんな切り方があります。見たことありますか。」</p> <p>「調理実習に向け、いろいろな切り方にチャレンジし、また切り方に合いそうな調理を考えましょう。」 ◎学習課題の確認</p>	<p>◇エプロン・三角巾を身につけ、手洗い。</p> <p>◇前時を思い出す。 「皮に親指を当てて押さえながらむく。」「親指と刃で皮をサンド」「カーブにそわせる」 「親指と親指の追いかっこ」</p> <p>◇飾り切りの写真の感想 「きれい」</p>	<p>机上 (まな板・包丁・皿・フォーク・布巾・きゅうり・ドレッシング・プリント)</p> <p>★前時の復習 (スパイラル化) ○ポイントを教師の手の動きに合わせて声に出させる。</p> <p>★飾り切りの写真を提示 (視覚化) ※松きゅうり・すしなど ○和食が2013年にユネスコの無形文化遺産になったことに触れる。</p>
展開 37分	<p>3、いろいろな切り方名 「小学校で学習した切り方名と何の調理・食材の時に利用したか2～3つあげてみましょう。班員に向かって2つ以上言えたら座りましょう。」 (1分)</p> <p>4、実習手順の確認 「みんなで声に出して実習手順を確認します。」 「今日のペアと役割を確認しましょう。」 「プリントを見てまとめ方の確認をしましょう。」 (3分)</p> <p>5、きゅうりを切ってみよう 「示範するので、教科書・イスを片付けて教卓に集まりましょう。」 (1) 写真と示範で確認 (7分) 基本→拍子木切り・さいの目切り 7種 乱切り・斜め薄切り・千切り・半月切り・いちょう切り 上級コース 水玉きゅうり・花切りきゅうり</p> <p>(2) 実習 (15分) 「では手を洗って始めましょう。」</p> <p>(3) 試食 (6分) 「それぞれの切り方の食感は違いますか?」「例えば、冷やし中華に乱切りだったらどう?この切り方はどんな調理に合うか考えながら食べてみましょう」 「料理に合わせて、火通りや食べやすさ、見た目、廃棄など調理の目的に合わせていろいろな切り方があります。」</p> <p>(4) 片付け (5分)</p>	<p>◇全員立つ。思い出して、切り方名と調理名を言えた人は座る。 「味噌汁で大根のいちょう切り」「野菜炒めでピーマンの千切り」「○○の短冊切り」など</p> <p>◇実習手順を声に出して確認。</p> <p>◇ペア・役割の確認。</p> <p>◇プリントでまとめ方の流れを確認。</p> <p>◇切り方の種類と方法を見る。</p> <p>◇教師の指示にそって実習を始める。 困ったらペア・教師へ。</p> <p>◇終わった生徒は、残り時間を確認して、上級コース。(予備のきゅうり)</p> <p>◇班内で切り方や盛りつけを見て試食。 ・なぜ切り方にいろいろな種類があるか考えながら試食する。 ・形による食感の違いを感じるか。 ・きれいに切っている人、盛りつけの違い。</p> <p>◇片付けを時間内で出来るように協力して行う。</p>	<p>○あとで確認するので正しい名称でなくてもよい。 ★発表交流 (共有化)</p> <p>★実習手順の確認 (焦点化) ①手洗い ②切り方 (12分) ・まな板→濡らして布巾でふく。 ・一斉スタート (待ち時間で水玉きゅうり OK) ・一種ごとに教師の指示に合わせて進める。早く終わっても進めずペアを応援。 ・一種ごとに皿へ (美しく)</p> <p>③包丁・まな板流しへ (流しカバーでフタ)</p> <p>④ドレッシングをかけて頂く。(6分) (班ごとにいただきます)</p> <p>⑤片付け (5分) (用具は真ん中にまとめて置く)</p> <p>⑥プリント・筆記用具を用意</p> <p>○まな板・包丁の使い方を確認 一斉に作業なので特にも安全留意。</p> <p>★切り方を示範する (視覚化) ★お互いに作業の様子を見合う。(共有化) ペアの役割 (切り方の教え合い・相談、良い点・改善点を見つける、ヘルプを呼ぶ)</p> <p>○様子を見て、班毎に「頂きます」をさせる。</p> <p>○いろいろな切り方や皮むきから、食材を切る理由に触れる。</p> <p>○時間が押した場合は片付けは挨拶後にする。</p>
まとめ 7分	<p>6、本時のまとめ 「まず絵を見て切り方名を書きます。次にどんな調理に合うか想像し、調理名を書いてみましょう。」</p> <p>「最後に実習してみてわかったこと、感じたことを書きます。また、ペアの人の様子も書きましょう。」</p> <p>7、包丁名人の宿題 「今後は、実習や家庭の手伝いでいろいろな切り方に挑戦してみましょう。」</p>	<p>◇切り方名→調理名の例→感想の順番でまとめる。 ・まとめ (分かった事・感じたこと) ○実習で7種の切り方にチャレンジし、 _____。 今後の調理 (家・学校) で、 _____。</p> <p>◇宿題の説明を聞く。</p>	<p>○調理名が浮かばない時は、教科書の実習例を参考にすることを言う。</p> <p>★記入例の確認 (焦点化)</p> <p>○家で包丁を使った調理の手伝いをし、記録しておく宿題を出す。約1ヶ月後に提出。</p>

## ◆明確な授業のゴール

実習で、説明や写真をもとにいろいろなる切り方に挑戦し、切り方名や調理名をプリントにまとめとめることができる。

## ◆そのために必要な押さえておくべき事

1. 切り方の種類と方法。
2. 実習（作業）手順の確認。
3. 実習や試食の時の切り方名の確認。調理の目的と切り方の関連。

## ◆予想されるつまずき

1. 実習手順や方法がわからない。
2. 実習に取りかかろうとしない。
3. 学習のまとめをプリントに書くことができない。

## ◆つまずきをクリアさせるための

### 工夫・配慮（UD）

1. 切り方の種類の写真を示したり、方法を示範する。  
【視覚化】
2. 実習手順を声に出して確認してから活動の指示を出す。  
【焦点化】  
班内で、お互いの作業を見て声をかけ合うようにさせる  
(切り方名の指示、うまくできない時には教える・教師を呼ぶ、ペアの良い点・改善点)【共有化】
3. プリントに記入手順や例示を書いておく【焦点化】

# 本時のUD全体構想図

# 《 包丁名人になろう！～その2 》

組 番 氏名 \_\_\_\_\_

いろいろな切り方にチャレンジし、  
切り方名と調理名をまとめよう。

## 1、いろいろな切り方と調理

☆実習した切り方名を書き、どんな調理に合うか想像して書いてみましょう。

切り方名	形	どんな調理に合うかな (調理名)
例 みじん切り		ハンバーグ → 玉ねぎ ぎょうざ → キヤベツや白菜 調理名 → 食材
①		
②		
③		
④		
⑤		
⑥		
⑦		

## 2、包丁名人になろう～その2を終えて

☆まとめ (わかったこと・考えたこと・感じたこと)

実習で7種類の切り方にチャレンジしてみて、

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

今後の調理 (家・学校) で、

ペアの人の実習を見て

名前 → 様子 良い点 プラボー！  
\_\_\_\_\_さん

改善点 やればできる！

その他

自己評価

十分 まあまあ もう少し まだまだ

(1) 包丁を安全に使えたか A B C D

(2) 野菜の切り方がわかったか A B C D

☆うまく切れた切り方 ( ) 難しかった切り方 ( )

上級コース やってみたい (水玉・花切り) ・ やっていかない

アンケート

○授業後に、りんごの皮むきを家でやってみましたか？

やってみた (皮むき・木の葉りんご) ・ やっていかない

# 《包丁名人になろう》

2年

組

氏名

番号

※提出日 11月9日(金) 表裏を使用しても足りないう人は新しい用紙をもらいましよう

月	調理名	食 材	切り方名 <small>※不明な時は絵で描く</small>	量	感 想
9/22	サラダ	きゅうり	輪切り	1/2本	40枚切れた。厚さをそろえたい
9/27	ハンバーグ	玉ねぎ	みじん切り	1個	ハンバーグ用にしては大きかった。楽しい
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					

☆感想（取り組んでみて）

☆保護者から（お忙しいところすみませんが、一言でもお願いします。）