

第1学年 技術・家庭科（家庭分野）学習指導案

日 時 令和4年11月8日（火）6校時

場 所 1年1組教室

生 徒 1年1組 男13名 女14名 計27名

指導者 野中 清香

1 題材名 「B衣食住の生活」 (3) 日常食の調理と地域の食文化ア (ア) (イ) (ウ) イ

2 題材について

(1) 教材観

本題材は「B衣食住の生活」の(3)日常食の調理と地域の食文化ア(ア)(イ)(ウ)及びイとの関連を図った題材である。肉を主菜とする1食分の調理について課題を設定し、「極めよう一汁一菜」の計画を立てて実践し評価、改善する構成となっている。ここでは、日常食の調理と地域の食文化について、課題をもって食品の選択と調理、地域の食文化に関する基礎的・基本的な知識及び技能を身に付け、日常食の調理を工夫することができるようにすることをねらいとしている。

課題設定の場面では、題材の見通しをもたせ、課題設定の視点を与えながら個々の家庭の状況や生活スタイルに合わせた課題になるようアドバイスする。実習では「焼く」に重点を置き、火加減の調節が大切であることを理解し、加熱器具を適切に操作して肉の調理ができるようにする。技能面だけではなく知識面の定着が図られるよう確認テストなどを行うこととする。また、3回の実習をする中で、改善点や調理のポイントに気づかせながら技能の定着を図りたい。課題解決の場面では思考力・判断力・表現力を高めるため動画などで題材を振り返りながら、提示したキーワードをもとに1人で食事を整えるための方法を理論的に考え、自分の言葉でまとめをさせたい。そして、それぞれの家庭で実践しようという意欲をもたせ主体的に学習に取り組む態度を育てたい。

(2) 生徒観

生徒は、小学校で1食分の献立を立て材料に適したゆで方、炒め方の調理を学習している。また、中学校で用途に応じた食品の選択を学習している。既習事項や本題材の学習内容、生活経験などを鑑みながら自らの課題を設定し解決に向けて取り組ませたい。調理経験が少ない生徒が「簡単に美味しく作れる自分の定番メニュー」をテーマに、自分の力でより良い食生活を営んでいける力を育みたい。

「調べたことを基にして、新しいものを作りだしたり、自分の考えを出したりするようにしている。」「学習したり体験したりした後は、成果や課題点について振り返るようにしている。」という項目が十分ではない。このことから、実習を繰り返しながら自分の考えをまとめたり、成果や課題を明らかにしながら考えを深めていけるようにしたい。

(3) 指導観

① 研究主題とのかかわり

今年度の本校の研究主題は、『学び合いの中で自分の考えを表現できる生徒の育成 ～ICTの活用を通して～』である。本題材では、実習を調理内容ごとのグループで行い、その結果をまとめ、共有することにより自分の考えと友人の考えとの共通点や相違点を見つけ、根拠を明らかにしながら自分の考えを整理させる。そして発表する場面を設け、課題解決に迫った自分の考えを論理的にまとめ、発表する力を付けさせたいと考える。そのために、実習などの画像データを基にしながらか生徒が自分の考えをまとめるためのツールとしてタブレット端末を活用したい。

② ICTの効果的な活用

本題材では、「肉の焼き方」「野菜の調理」の学習場面でタブレット端末を活用して撮影し合い、調理を振り返る場面で映像を確認しながら評価し合うことで、調理の仕方や調理計画の改善にいかすことができると考える。また、その場では気づかなかったことや見逃したポイントなどを後から振り返ることができ、根拠を明らかにしたいときの確認や振り返りにも利用することができる。また、時間配分や単価の計算など時間

短縮するためのツールとしても活用していきたい。

3 題材の目標

- ・日常生活と関連付け、用途に応じた食品の選択について理解し、材料に適した加熱調理の仕方について理解するとともに、それらにかかる技能を身に付ける。
- ・肉を主菜とする1食分の調理における食品の選択や調理の仕方、調理計画について問題を見いだして課題を設定し、解決策を構想し、実践を評価・改善し、考察したことを論理的に表現するなどして課題を解決する力を身に付ける。
- ・よりよい生活の実現に向けて、肉を主菜とする1食分の調理について、課題の解決に主体的に取り組んだり、振り返って改善したりして生活を工夫し創造し、実践しようとする。

4 題材の評価規準

知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
<p>・日常生活と関連付け、用途に応じた食品の選択について理解しているとともに、適切にできる。</p> <p>・食品や調理用具等の安全と衛生に留意した管理について理解しているとともに、適切にできる。</p> <p>・材料に適した加熱調理の仕方について理解しているとともに、適切にできる。</p>	<p>肉を主菜とする1食分の調理における食品の選択や調理の仕方、調理計画について問題を見いだして課題を設定し、解決策を構想し、実践を評価・改善し、考察したことを論理的に表現するなどして課題を解決する力を身に付けている。</p>	<p>よりよい生活の実現に向けて、肉を主菜とする1食分の調理と地域の食文化について、課題の解決に主体的に取り組んだり、振り返って改善したりして生活を工夫し創造し、実践しようとしている。</p>

5 題材の指導計画(全9時間)

時間	ねらい・学習活動	評価規準・評価方法			ICT活用
		知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度	
1	○「極めよう一汁一菜」をテーマに肉を主菜とする1食分の調理における食品の選択や調理の仕方、調理計画について問題を見出して課題を設定することができる。		食品の選択や調理の仕方、調理計画について問題を見出して課題を設定している。 (観察・ノート)	・「極めよう一汁一菜」について、課題の解決に向けて主体的に取り組もうとしている。 (ノート)	<ul style="list-style-type: none"> ・ロイロノートで個人の考えをまとめ、グループで共有する。 ・ロイロノートで提出する。
2	○用途に応じた食品の選択について理解し、適切に選択することができる。 ・肉の種類や部位についてまとめる。 ・用途に応じた肉や野菜の選択について考え、なぜそのようにするのか発表する。	・用途に応じた食品の選択について理解しているとともに、適切に選択できる。 (観察・ノート)			<ul style="list-style-type: none"> ・ロイロノートで個人の考えをまとめ、グループで共有する。 ・個人の考えをロイロノートで提出する。
	○調理用具の安全な取り扱いと肉の調理の仕方について理解し、適切に	・食品や調理用具等の安全と衛生に留意し			<ul style="list-style-type: none"> ・調理の様子をタブレット端末で撮影しあ

3 ・ 4	調理することができる。 ・肉の扱い, 焼き方について気づいたことをまとめ, 発表する。 ・確認テストにより, 肉の調理の仕方を振り返る。	た管理について理解していると同時に, 適切にできる。 (観察) ・肉の調理の仕方について理解していると同時に, 適切にできる。 (観察・確認テスト)			う。 ・撮影した動画を見ながら課題解決に向けた考察を行う。 ・ロイロノートで小テストを実施し, 肉の加熱に関する知識の確認をする。
5	○野菜の調理の仕方を理解し, 適切に調理することができる。	・野菜の調理の仕方について理解していると同時に, 適切にできる。 (観察・ノート)			・ロイロノートで個人の考えをまとめ, グループで共有する。 ・ロイロノートで提出する。
6	○「極めよう一汁一菜」の計画を考え, 工夫することができる。 ・材料, 分量を確認する。 ・手順を考えた効率的な調理計画を立てる。 ・調理計画を見直す。		・食品の選択や調理の仕方, 調理計画について考え, 工夫している。 (観察・ノート)	・課題の解決に向けた一連の活動を振り返って改善しようとしている (ノート)	・ロイロノートを活用して, 調理計画を立て, 提出する。
7 ・ 8	○調理計画をもとに, 肉を主菜とする「一汁一菜」を調理することができる。 ・肉を一人1枚ずつ調理し, 調理の過程をタブレット端末で撮影し合う。	・肉の調理の仕方について理解していると同時に, 適切にできる。 (観察) ・野菜の調理の仕方について理解していると同時に, 適切にできる。 (観察・ノート)			・調理の様子をタブレット端末で撮影しあう。 ・撮影した動画を見ながら課題解決に向けた考察を行う。
9 本時	○調理実習を振り返り, 「極めよう一汁一菜」を家庭で一人で調理することを想定し, 改善策を考え発表する。		・実践を評価したり, 改善したりしている。 ・課題解決に向けた活動について, 考察したことを論理的に表現している。 (観察・ノート)	・「極めよう一汁一菜」について工夫し, 創造し, 実践しようとしている。 (ノート)	・ロイロノートで個人の計画をまとめ, グループで共有する。 ・個人の計画をロイロノートで提出する。

6 本時の指導

(1) 目標

「極めよう一汁一菜」を家庭で一人で調理することを想定し、改善策を考え発表することができる。

(2) 校内研究との関連

【視点①】自分の考えを表現できる力の育成について

タブレット端末上でこれまでの学習の積み重ねを基にしながら、一人で調理する場合の改善点を考える。時間配分や手順、段取り、調理上の特徴などに着目して考えを整理するなど、具体的な視点を与える。その後、グループ内で交流し、改善点を加えていく。一人で調理するためのポイントを論理的にまとめ発表することをねらいたい。

【視点②】自ら課題に取り組む力の育成について

グループ内で意見を共有することで、自分の上手いかなかった点や自分にはない視点での考えを参考にしながら、より良い計画をつくることができるようにしたい。

(3) 本時の展開

	学習活動	指導上の留意点および評価
導入 5分	1 学習の確認。 ・個々の課題を確認する ・本時の学習活動を確認する	・個人の課題を確認し、本時の学習活動について知る。
	2 本時の課題を確認する。 「極めよう一汁一菜」を成功させるためには、自分の計画をどのように改善したら良いだろうか。	
展開 35分	3 これまでの計画や実習を振り返り、「極めよう一汁一菜」を一人で作るための計画を立てる。 【視点①】	・時間配分、手順、段取り、人数、栄養バランス、味、切り方、色どり、季節感、旬などに着目させる。 ・ロイロノートの共有ノートで自分の計画を記入したカードを作成し、グループ内で共有する。 ・グループで共有することで、一人では気づかなかった視点に気づく。 ・班長がグループ内で出された改善点をまとめて提出して発表する。 ・改善点を入れた計画を提出する。
	4 グループ内で出された計画の改善のポイントについて、全体で共有する。	
	5 新しい視点をもとにしながら、自分の計画を修正する。 【視点②】	
終末 10分	6 まとめ。 調理の改善として時間・火加減・食材の組み合わせ、切り方を見直して調理する。	・自分の計画を文章で表現する。 【思・表・判】 ・本時の内容を振り返り、気づいたことやわかったことを記入する。 ・冬休みに「生活の課題と実践」の課題とし、自分で調理することを確認する。
	7 振り返り。	

7 評価規準

- ・実践を評価したり、改善したりしている。**【思考・判断・表現】**
- ・課題解決に向けた活動について、考察したことを論理的に表現している。**【思考・判断・表現】**
- ・「極めよう一汁一菜」について工夫し、創造し、実践しようとしている。**【主体的に学習に取り組む態度】**