

### ◆授業のポイント◆

- ・ 「教えて考えさせる授業」を取り入れた，習得に重点をおいた学習の工夫。
- ・ 理解確認の場での生徒相互による説明活動の工夫。（言語活動の充実）
- ・ 4段階評価，自由記述自己評価を利用したメタ認知能力の育成。

## 技術・家庭科（家庭分野）学習指導案

日 時 平成21年 5月29日（金）2校時  
学 級 2年2組（男子18名女子18名計36名）  
授業者 教 諭 樋之口 和 代

### 1 学習内容及び題材 A 生活の自立と衣食住「食品の選択と調理」

#### 2 題材について

今日の食生活をめぐる環境は大きく変化している。流通網の発達や労働形態の多様化，世帯構成の変化などの影響を受け，調理済み食品やレトルト食品，インスタント食品などが多く出回り，いつでもどこでも調理しなくても簡単に食べることができるようになり，飽食の時代に個食や孤食，食事時間，食事回数，食事内容の乱れなども問題となっている。家庭によっては，生徒の習い事や塾などにより，移動の合間にとる食事や生活リズムの乱れから食欲にまかせて食べるなど，過剰摂取や朝食抜き，食の偏りなどによる，肥満や体力・気力の低下，情緒不安定，精神面の未発達，生活習慣病罹患率の増加などの問題が現れてきている。

特に，中学生期の食生活は，活動が活発で，成長も著しく，身体をつくるためにもきわめて重要である。適正な食生活のあり方を把握させ，肉体的にも，精神的にも，また社会的にも一人一人を大切にしながら健康な青少年を育てていく必要がある。このような食を巡る状況の中で，中学生が適切な食生活のあり方を学び，調理についての基礎的・基本的な知識や技術を身につけることは，生活の自立のためにはもちろん，生涯にわたり健康な生活を送るためにも大切なことである。

「食品の選択と調理」では，生鮮食品や加工食品の特徴を理解したうえで，食品の品質を見分け，用途に応じて選択でき，食事を整える能力を養うことで，生活の自立を目指せるようにしたいと考えた。特に，身近な食品を用いた基礎的な日常食の調理の実践的・体験的な学習活動では，食品や調理用具等の適切な管理や，調理についての基礎的・基本的な知識や技術を身につけさせ，生活の中で実践しようとする意欲と態度に結びつけたい。

本学級の実態としては，72%の生徒は，家庭で食事の準備や片付けなどの手伝いをしたことがあるが，毎日の食事を自分で作る生徒は1人もおらず，ときどき作る生徒が60%，40%の生徒は自分では作らないと答えた。作ったことがある料理では，野菜炒めやサラダが多く，次にスクランブルエッグなどが挙げられた。「調理するのが好きか」の問いに69%の生徒は「好き」と答え，理由に「できあがったときの達成感がある」「食べてもらうのが楽しみ」「楽しい」「レパートリーが増えてうれしい」などが挙げられた。逆に31%の生徒は，「時間がかかる」「苦手」「できない」「失敗が多い」「面倒」などの理由から，「好きではない」と答えた。しかし，98%の生徒は，「いろんな料理を作れるようになりたい。」「野菜を素早く切れるようになりたい。」「栄養たっぷりの料理を作れるようになりたい。」など調理の技術を身につけたいという気持ちを持っており，少数ではあるが栄養についての知識を持って料理を作れるようになりたいと考えている生徒もいることがわかった。

そこで，指導にあたっては，成長期である中学生にとって「食」は，生涯にわたり健康的な生活を送る基礎をつくるということに気づかせ，現在の食生活に関する身近な事例を取り上げるなど，驚きや疑問をもたせる導入を取り入れることで，興味を持たせ，自分のこととして学習しようとする意欲

づけをしたい。また、おいしい料理を作るためには、材料を生かすために調理手順も大切であり、材料となるそれぞれの食品の調理上の性質を知っておく必要があることに気づかせたい。そのうえで、食品の選択の仕方や食事の整え方、調理についての基礎的・基本的な知識や技術などを学ばせ、学んだことを生かし、自ら考えて解決することや実習に生かすことを通して、自信を持たせ、さらに実践力へとつながるような手立てを工夫していきたい。

### 3 指導目標

- (1) 生鮮食品の特徴を理解し、用途に応じて適切に選択することができるようにする。
- (2) 食品表示について関心を持ち、その情報を理解し、用途に応じて食品を適切に選択することができるようにする。
- (3) 食品添加物の種類や使用目的について知り、消費者として適切な知識をもって食品の選択ができるようにする。
- (4) 簡単な日常食の調理ができるようにする。
- (5) 安全と衛生に留意し、食品や調理器具などの適切な管理ができるようにする。

### 4 指導計画 (A 生活の自立と衣食住「食品の選択と調理 4 / 17時間」)

- |     |                      |                      |
|-----|----------------------|----------------------|
| (1) | 調理実習の心得と調理用具の扱い方を知ろう |                      |
| (2) | 野菜を調理しよう             |                      |
| ①   | 野菜の特徴と調理上の性質         | (1時間)                |
| ②   | 調理計画                 | (2時間) …【本時】(1 / 2時間) |
| ③   | 調理実習(さつま汁)           | (1時間)                |
| (3) | 食品の選び方について考えよう       | 2時間                  |
| (4) | 食品の表示を知ろう            | 1時間                  |
| (5) | 食品の保存を考えよう           | 1時間                  |
| (6) | 肉を調理しよう              | 4時間                  |
| ①   | 肉の特徴と調理上の性質          | (1時間)                |
| ②   | 実験                   | (1時間)                |
| ③   | 調理計画                 | (1時間)                |
| ④   | 調理実習(しょうが焼き)         | (1時間)                |
| (7) | 魚を調理しよう              | 3時間                  |
| ①   | 魚の特徴と調理上の性質          | (1時間)                |
| ②   | 調理計画                 | (1時間)                |
| ③   | 調理実習(ムニエル)           | (1時間)                |
| ④   | 4時間                  |                      |

## 5 本時の学習（1 / 1）

- (1) 題材 調理計画を立てよう（さつま汁）
- (2) 目標行動 鹿児島県の郷土料理であるさつま汁の調理に関心を持ち、調理上の性質を生かし、さつま汁の調理手順を考えることができる。

### 【下位目標行動】

- ① さつま汁の材料の調理上の特徴を説明できる。
- ② さつま汁の調理手順とその理由を説明できる。

### (3) 授業設計の工夫

- ① 「教えて考えさせる授業」を取り入れ、前時で基礎的・基本的な知識を丁寧に教え、しっかり習得させ、本時の授業ではその既存の知識をもとに考えることができるようにさせる。必要に応じてさらに説明を加える場面では、丁寧に教えるために教具を工夫し、基礎的・基本的な知識を習得させる。
- ② 授業の流れを板書や学習カード等で理解させ、授業の見通しを持たせる。また、授業の具体的な評価項目を示すことで、それを達成するための意欲を持たせる。
- ③ 授業の終末で、記述式自己評価をさせることで、学習を振り返り、学習内容の定着を図り、さらなる学習意欲を確認でき、言語力の育成にもつながる。具体的な4段階評価をさせ、どこまで達成できたか など認知させることで、さらなる学習意欲につなげる。

過程	学習の流れ	時間 (分)	生徒の活動	教師の指導・援助 ※授業のポイント	教材・教具
導 入	はじめ	1 分	1 さつま汁についての説明を聞く。	1 郷土料理であるさつま汁について触れ、興味・関心をもたせ、本時の学習課題につなげる。	1・板書カード ・写真など
	事象提示 1				
	学習課題の設定 2	2 分	2 学習課題を設定する。	2 最終目標を意識させ、郷土の食材についても触れる。	
	学習の流れ 3	1 分	3 本時の学習の流れを全員で確認する。	3 ※学習の流れの説明により、一人一人に見通しをもたせ、学習効果を高める。	
(教 える)	材料・味噌の調理上の性質 3	5 分	4 材料の調理上の性質を前時の復習も含め、説明を聞き、ワークシートに記入する。	4 前時で学習した野菜の調理上の性質に触れ、さつま汁に使われる野菜、味噌などの調理上の性質を説明をする。	4・板書カード ・ワークシート
	調理手順を考える(1) 5	25 分	5 個人の考えをワークシートに薄く書き込んでから、班ごとにホワイトボード上で材料の調理上の性質を生かし、材料を入れる順番を考える。	5 入れる順番を個人で考えてから、班ごとの話し合いに移らせ、話し合い用紙に記入させる。机間指導をしながら、記入状況を確認する。	5・6 ・ホワイトボード ・材料カード ・話し合い用紙
	できたか 6				
	補 7				

考 え さ せ る	調理手順・理由 を考える(2) 8	5 分	6 班ごとにホワイトボードに材料カードをはり、前に提示する。	6 他の班の考えを見て、自分の班の手順と比較・検討させる。	7・板書カード
	発表 9		8 再度、班ごとに材料を入れる順番と理由を考え、用紙にまとめる。	7 必要に応じて、確認が必要な材料について補足説明する。	
ま と め	さつま汁の調理 手順のまとめ 11	5 分	9 代表がホワイトボードを使って手順を説明する。	8 個人の考えをワークシートに薄く書いてから、班での意見交換その順番で入れる理由まで班ごとに話し合い用紙に記入させる。	8・9 ・ホワイトボード ・材料カード ・話し合い用紙 ・ワークシート
	説明・確認活動 12		10 発表を評価しながら、手順とその理由を生徒の意見を吸い上げ、まとめる。	10 発表を評価しながら、手順とその理由を生徒の意見を吸い上げ、まとめる。	
	できたか 13	5 分	11 材料を入れる順番とその理由を全体で確認し、それぞれのワークシートにまとめる。	11 ねぎは加熱しすぎると色が悪くなるから』『さといもは煮くずれやすいから』など	11・ワークシート
	本時のまとめ 15		12 材料を入れる順番とその理由をチェックカードを用いてペアで説明し合う。	12※説明活動：基礎的・基本的な知識・技能の習得の徹底 (理解確認)	12・チェックカード
	自己評価 16	4 分	13 説明できた生徒は挙手する。	13 説明できたかを挙手させて評価する。	16・ワークシート
	次時予告 17		14 説明ができなかった生徒が半分近くいる場合、全体での確認活動をし、習得の徹底に努める。	14 説明ができなかった生徒が半分近くいる場合、全体での確認活動をし、習得の徹底に努める。	
おわり		15 本時のまとめを聞く。	15 調理をおいしくするには、手順も大切であり、調理上の性質を知っておくことが必要なことに気づかせる。		