

第1学年 技術・家庭科（家庭分野） 学習指導案

令和6年6月18日（火）5校時

展開場所：被服室

1 題材名 「ご当地シェフ～千葉市の食材を使って～」

（家庭分野B「衣食住の生活」(3)ア(エ)、イ）

2 題材について

〔題材観〕

食文化は、生活文化の一つとして、国民・地域住民にとって身近な存在であるとともに日本の多様な文化を表すものであり、積極的に文化財としての保護（保存・活用）や振興を図ることで、自らの文化を認識するきっかけにもなり得る。つまり、食文化の継承の重要性とは、行事食や郷土料理について知ることが郷土に対する関心を深め郷土の良さを知ることにつながり、日本のよき伝統である食文化を理解し、これを大切にしようという気持ちを育むものである。しかし、食品の栽培技術や保存・加工技術などの進歩によって、多くの生鮮食品が一年中出回るようになり、食の季節感や地域性などが希薄になりつつあり、地域固有の食文化も失われつつある。尚且つ、令和2年初頭からの新型コロナウイルス感染症の流行による地域の行事中止、多人数での飲食の自粛等に伴い、その継承が危ぶまれている状況にある。そのため、2013年に和食文化がユネスコの無形文化遺産に登録されて10年になるという認識、地域の特産品を地域で使う地産地消の取り組みも重要になる。これまで地球レベルでの循環に加え、地域内で巡る小さな循環の復活が大事である。これらを理解し、継承することは持続可能な発展目標の達成の観点からも有用と考えられる。また、食文化の継承の場として、家庭の重要性が示唆されているが、同時に学校や地域での食育の取り組みも重要であることが明らかにされている。

以上のことを踏まえて、1年次に食事の役割や中学生に必要な栄養を満たす食事、食品の選択、日常食の調理について、定期的に問題解決的な学習を繰り返し実践する。また、食領域では生活に密着した実践的・体験的な学習を取り入れることは重要であり、知識や技能の習得に直結するものとなる。2年次には、地域の食文化の視点から、1年次に学習をした食品の選択や調理の仕方、調理計画に関する問題解決的な学習を実践する。これらのことから、自らの食生活における課題を自らみつけ、自分自身でその解決を目指して工夫できるような知識や技能の定着を図り、よりよいものに改善していくとともに、家庭生活において学習したことを生かそうとする意識も育てたい。さらに、地域の食材や食文化についても考え日常生活に取り入れ、一人で調理しようとする実践力を身に付けさせたい。

〔指導観〕

家庭科の授業が知識・技能の習得のみにとどまってしまうこと、むしろ一時的な知識・技能の習得となり継続性が見られず、本来の目標である知識・技能を活用して自分の生活を工夫することまで実践できる生徒が少ない現状が、これまで取り組んできた日頃の授業から推測される。自分の生活の学習として捉え、少しでも自分の生活を工夫する生徒の資質・能力を育成するためには、知識・技能を生かした思考・判断・表現を育成すること、すなわち問題解決的な学習が有効であると言われている。

そのために、だしを用いた煮物を班で調理する。その際に、ICTを活用し実習の様子を動画撮影しておき、実習後の振り返りの充実化を図る。そして、千葉市経済農政局農政部農政課より「千葉市の農業と

地産地消・食のブランド化の取り組み」について出前講座を実施する。これは、千葉市で生産されている農産物を知ることが目的とする。その後、だしと千葉市の農産物を用いた煮物を、適切に調理できるよう個人で調理計画を作成する。班での調理実習や出前授業の内容を通して、一人で調理をするための課題を設定する。実習計画表の見直しも行うことを通して、一人で調理ができるようになるために、よりよくおいしく調理するための手順など、各自で設定した課題を解決するための食材の選択や調理方法、調理計画を各自で立案し、各家庭で実践する。

各家庭における実践を振り返りプレゼンテーションを通して、これからの取り組みに向けてさらに課題をみつけ、よりよい食生活を送るための改善策を考える。

このような学習形態を実践することにより、各班や各自で課題解決に向けて、体験的な学習や教科書等を参考にしたり、生徒自身が必要とした時に自然と協働的な学びをしたりするなど、生徒自身の興味・関心や学びのタイミングに合わせて主体的に取り組むことができることから「主体的・対話的」な学びとなる。また、よりよい解決方法を見だし実践し改善していく過程から深い学びへとつながる。また、自ら課題を見つけ家庭で実践するために、生徒一人一人が課題に対して計画を立てて自分の学習速度で進める「個別最適な学び」と、その過程で友だちと相互に作用しながら学びを深めていく「協働的な学び」の一体化の充実を図るものである。

以上のことを踏まえ、本主題である自立した生活に向けて、食生活を工夫する生徒の育成を目指し問題解決的な学習過程を工夫することを通して、身に付けた知識・技能を生かし一人で調理ができるようになるような主体的な食生活を送る生徒の育成を目指す。

3 題材の指導目標

①地域の食文化について理解しているとともに、地域の食材を用いた和食の調理が適切にできる。

【知識及び技能】

②地域の食材を用いた和食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から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。【思考力、判断力、表現力】

③家族や地域の人々と協働し、よりよい生活の実現に向けて地域の食文化や地域の食材を用いた和食の調理について、課題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。

【学びに向かう力、人間性等】

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
①地域の食文化について理解している。 ②地域の食材を用いた和食の調理について理解しているとともに適切にできる。	①地域の食材を用いた日常の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ている。 ②地域の食材を用いた日常の1食分の調理における食品の選択や調理の仕方、調理計画について実践に向けた計画を考え、工夫している。	①家族や地域の人々と協働し、よりよい生活の実現に向けて地域の食文化や地域の食材を用いた和食の調理について、課題解決の解決に主体的に取り組もうとしている。 ②家族や地域の人々と協働し、よりよい生活の実現に向けて地域の食文化や地域の食材を用いた和食の調理について、課題解決に向けた一連の活動

	③地域の食材を用いた日常の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、実践を評価したり、改善したりしている。 ④地域の食材を用いた日常の1食分の調理における食品の選択や調理の仕方、調理計画についての課題解決に向けた一連の活動について考察したことを論理的に表現している。	を振り返って改善しようとしている。 ③家族や地域の人々と協働し、よりよい生活の実現に向けて地域の食文化や地域の食材を用いた和食の調理について工夫し創造し、実践しようとしている。 ※題材を通して、①～③の順に評価する。
--	---	---

5 3か年間の指導計画について

	題材名	学習指導要領の内容・項目	事項	時数
1 学年	◇食事の役割とは？	(1) 生活の中で食事が果たす役割について理解すること (1) 中学生に必要な栄養の特徴がわかり、健康によい食習慣について理解すること (1) 健康によい食習慣について考え、工夫すること	ア(ア) ア(イ) イ	5
	◇中学生に必要な栄養を満たす食事とは？	(2) 栄養素の種類と働きが分かり、食品の栄養的な特質について理解すること (2) 中学生の1日に必要な食品の種類と概量が分かり、1日分の献立作成の方法について理解すること (2) 中学生の1日分の献立について考え、工夫すること	ア(ア) ア(イ) イ	8
	◇どの食品を選択する？	(3) 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、適切にできること (3) 日常食の一食分の調理について、食品の選択を考え、工夫すること	ア(ア) イ	7
	◇任せて！今日の夕食作り	(3) 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、適切にできること (3) 材料に適した加熱調理の仕方について理解し、基礎的な日常食の調理が適切にできること (3) 日常食の一食分の調理について、食品の選択や調理の仕方、調理計画を考え、工夫すること	ア(イ) ア(ウ) イ	9
2 学年	◇ご当地シェフ～千葉市の食材を使って～	(3) 地域の食文化について理解し、地域の食材を用いた和食の調理が適切にできること (3) 日常の1食分の調理について、食品の選択や調理の仕方、調理計画を考え、工夫すること。	ア(エ) イ	6

6 指導と評価の計画（全6時間）

- (1) 千葉市で作られている食材を知る。[一斉指導] 1 時間
- (2) だしを用いた煮物を調理実習するための調理計画を立案し、実習をする。
[各班の計画による協働的な学び] 2 時間
- (3) 調理実習を振り返り、各自の課題を設定する。[班活動] 1 時間
- (4) 各自で、1 食分の食品選択や調理の仕方、調理計画を立てる。
[各自の計画による個別の学び] 1 時間
- (5) 各自の課題解決に向けて、家庭で実習する。[家庭実践]
- (6) 実習成果や取組を紹介し、学習の振り返りをする。[一斉指導] 1 時間（本時）

小 題 材	時 間	ねらいと学習活動 (○ねらい・学習活動)	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
千葉市で 作られて いる食 材を知 る	1	○千葉市で作られている食材を理解することができる。 - 千葉市経済農政局農政部農政課より「千葉市の農業と地産地消・食のブランド化の取組」について説明を聞く。 <内容> - 千葉市の農業と地産地消 - 地産地消の取組み（千葉市つくたべプロジェクト等） - 食のブランド化（コンセプトや取組等） - 市民としてできること	地域の食文化について理解している。（ワークシート）（テスト）		家族や地域の人々と協働し、よりよい生活の実現に向けて地域の食文化や地域の食材を用いた和食の調理について、課題解決の解決に主体的に取り組もうとしている。（行動観察）（OPP シート活動計画表）
		○地域の食文化について問題を見だし課題を設定することができる。 - ゲストティーチャーの話を聞いて、千葉市の食文化や食材について、分かったことや気付いたこと、日常生活で実践したいことを書く。 <生徒の感想例> - 千葉市で生産されている物がこんなに多いとは驚いた。 - 千葉市で生産されているものをスーパーとかで探してみたい。 - 千葉市の食材を使っている店がどこにあるのか知り、食べてみたい。			- 家族や地域の人々と協働し、よりよい生活の実現に向けて地域の食文化や地域の食材を用いた和食の調理について、課題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。（行動観察）（OPP シートの活動計画表） - 家族や地域の人々と協働し、

地域 の 食 材 で 汁 物 を 作 ろ う	2	○千葉市の食材のみを用いた汁物における食品の選択や調理の仕方、調理における食品の選択や調理の仕方、調理計画について考え、工夫している。 ・混合だし（昆布と鰹節）のとり方を示範で確認する。 ・だしを試飲する。 ・汁物（けんちん汁）の作り方について確認する。 ・班で話し合い、実習計画を立てる。 ○千葉市の食材を汁物の調理の仕方を理解し、調理することができる。 ・実習計画をもとに、班で汁物（けんちん汁）の実習をする。 ・実習の様子について、タブレットPCを活用して動画撮影をする。 ・配膳し、試食し、気付いたことを調理実習計画表に記入する。	・地域の食材を用いた和食の調理について理解していると同時に適切にできる。 （調理実習レポート）（調理実習の行動観察）		よりよい生活の実現に向けて地域の食文化や地域の食材を用いた和食の調理について工夫し創造し、実践しようとしている。 （OPPシート）
実 習 を 振 り 返 り 、 各 自 で 一 食 分 の 調 理 を す る 課 題 を 設 定 し よ う	1	○班で行った調理実習を振り返って、調理について発表し、評価・改善することができる。 ・タブレットPCも活用して、各班の実習の様子を振り返り、見直しの視点を班内で共有する。 <見直しの視点> ・どのような点を工夫して実践したか。 ・おいしくできた理由、おいしくできなかった理由をメタ認知する。 ・よりよくおいしく調理するために、具体的な実践内容や実践後の調理計画を見直し、「よくできたこと」「改善できること」についてまとめる。 ・実践と見直しの視点を発表し合う。 ・他のグループの発表を聞いて、参考になった点や改善点をワークシートに記入する。		・地域の食材を用いた和食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ている。 （レポート） ・地域の食材を用いた和食の調理における食品の選択や調理の仕方、調理計画について実践に向けた計画を考え、工夫している。 （レポート）	

一食分調理計画を立てよう		○家庭において、汁物を取り入れた1食分の調理する際の問題点を見だし、家庭で一人調理をするための各自の課題を設定し、解決する実習計画を立てることができる。 ・ごはんとけんちん汁に追加する1品を考える。 ・各自で、調理実習や出前講座を踏まえて、食品選択や調理方法、調理計画（調理手順）について課題を設定する。 <食品選択の課題例> ・焼き魚 ・しょうが焼き ・ほうれん草のお浸し *小学校で学習した調理方法に限る（揚げ物不可） *理由を含めて、1品考える。 <調理の仕方の課題例> ・けんちん汁は煮物なので、もう1品は炒め物にする。 <調理方法の課題例> ・どれも温かく食卓に出せるように、調理手順を考える。（野菜の下処理をしたら魚を焼いて同時にけんちん汁を作る） ・課題を解決するための調理計画を立てる。 ・計画についてグループで発表し合い、他者のアドバイスを活かして計画を見直す。			
※家庭で実習しよう		○各自の課題解決に向けて、家庭で実践する。 <レポートやスライドの内容> ・班での実習時の工夫点や良かった点、改善点 ・各自で考えた課題 ・課題を解決するための調理計画 ・具体的な実践内容 ・実践後の調理計画を見直し、「なぜ、良かったか」「なぜ、うまく行かなかったか」をまとめる。 ・よりよくおいしく調理するために、「改善できること」「挑戦したいこと」についてまとめる。		・地域の食材を用いた和食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、実践を評価したり、改善したりしている。（レポート）	

実 習 の 取 組 を 紹 介 し 、 学 習 を 振 り 返 ろ う	1	○実践成果や取組を紹介し、よりよい食生活に向けて実践できることを考えることができる。 ・各家庭で取り組んだ実践内容や成果を、プレゼンテーションする。 ・お互いの実践を評価したり改善したりし、新たな課題を見つけることができる。 ・報告会を終えて、他者の意見などを参考に、自分の取組内容を評価し改善する。 ・授業を通して、学んだことや新たに見つけた自分の課題を記入するとともに、これからよりよい食生活を送るために実践をしたいことを考える。		・地域の食材を用いた和食の調理における食品の選択や調理の仕方、調理計画についての課題解決に向けた一連の活動について考察したことを論理的に表現している。 (レポート)	
--	---	---	--	--	--

7 本時について

(1) 小題材名 「私の○○○実践報告会」

(2) 本時のねらい

①地域の食材を用いた和食の調理における食品の選択や調理の仕方、調理計画についての課題解決に向けた一連の活動について考察したことを論理的に表現しようとしている。【思考力、判断力、表現力】

②家族や地域の人々と協働し、よりよい生活の実現に向けて地域の食文化や地域の食材を用いた和食の調理について工夫し創造し、実践しようとしている。【学びに向かう力、人間性等】

(3) 学習活動と評価（6時間目／全6時間）

時間	学習活動	指導上の留意点	評価場面・評価方法
5分	1 本時の学習活動を確認する。 見いだす	・自分とは違う課題に取り組んだメンバーで班を作る。 ・順番に班内で発表し、今後の食生活に向けて実践できそうなことを考えることを促す。	
	課題 家庭での実習を紹介し、今後、一人で調理をするために意識して実践できることを考えよう		
20分	班で取り組む 2 実習成果を発表する。(各班4人程度) <発表の流れ> ・各自の課題(理由も含める) ・課題解決方法 ・実践内容	・課題の視点が様々なメンバーで班を作り、発表させる。 ・レポートとスライドを活用して、分かりやすく紹介できるよう助言する。 ・特に実践内容について、課題	■評価方法 【レポート】 (思考・判断・表現)

10分	・実践後の成果と課題 広げ深める 3 質疑応答 ・自分の実践内容とも関連させて、気になる点を質問する。 ・お互いの実践の参考になる点や改善点を伝える。	解決に向けた計画通りにできた理由や計画通りにできなかった理由をメタ認知できるようなレポートの工夫をする。 ・発表方法の流れを自分で構想できない生徒用に、セリフが入られるようなワークシートを用意する。 ・質問をしたいことを考えておくよう助言する。	
5分	まとめあげる 4 発表を聞いて、今後、どのようなことを大切にして調理をする必要があるか、改善できることを話し合い具体化する。 ・本時で学んだことや気付いたことを記入する。 ・自分の取組内容を評価し、新たな課題を見つけ実践できそうなことを考える。	・質問がない場合は、参考になった点や共感する点、アドバイスを伝えられるよう支援する。 ・食材の選択や調理の方法、調理計画など、実生活の状況を踏まえて考えて実践していくことを助言する。	
10分	5 授業を通して、学んだことや自分がこれから一人で調理をするために意識して実践をしたいことを考える。 ・記述後、発表する。	・学習の前後で考え方等に変容したことを具体的に記述するよう助言する。 ・今後、意識していきたいことや改善していきたいことを具体的に発表させる。	■評価方法 【OPPシート】 (主体的に学習に取り組む態度)

(4) 資料・道具

ノート、レポート、教科書

ホワイトボード

タブレットPC

(5) 評価について

ア「思考・判断・表現」の評価規準の評価について

A	B	C
地域の食材を用いた和食の調理についての課題解決に向けた一連の活動について、課題に対する解決方法や実践内容、さらに成果や課題を理由や根拠を明確にして筋道立てて説明した	地域の食文化や地域の食材を用いた和食の調理についての課題解決に向けた一連の活動について考察したことを説明したり、発表したりしている。	地域の食文化や地域の食材を用いた和食の調理についての課題解決に向けた一連の活動について考察できない。もしくは、説明したり発表したりできない。

り、発表したりしている。		
--------------	--	--

イ「主体的に学習に取り組む態度」の評価規準の評価について

A	B	C
よりよい食生活の実現に向けて地域の食文化や地域の食材を用いた和食の調理について、これからの実践活動に向けて新たな課題を見つけるとともに、多面的・多角的に捉えたり、振り返って改善したりして、具体的に記述している。	よりよい食生活の実現に向けて地域の食文化や地域の食材を用いた和食の調理について、自分が設定した課題解決に向けた活動内容や改善に向けた意欲が記述されている。	よりよい食生活の実現に向けて地域の食文化や地域の食材を用いた和食の調理について、自分が設定した課題解決に向けた活動は行ったが、振り返って改善しようとせず、生活を工夫しようとしていない。

(6) 板書計画

課題
<報告会のやり方>
まとめ