技術・家庭科 学習指導案

日 時 令和4年10月18日(火) 5校時
対 象 2年 組
場 所 調理室

- 1 題材名 「日常食の調理(肉の調理) ぶた肉のしょうが焼き」
(家庭分野B「衣食住の生活」(3)ア(ア)(イ)、イ)

- 2 題材について

[題材観]

食えることは生きていく上での土台であり、生涯にわたって健康に生きていくために必要不可欠なものである。食生活分野の学習では、これまでに「食事の役割と中学生の栄養の特徴」及び、「中学生に必要な栄養を満たす食事」について学習してきた。既習内容と合わせ、食への興味関心を高めさせることで、生涯にわたって「考えて食べる力」を育てたい。

現在、新型コロナウイルス感染防止対策のため、調理実習の際の感染症対策が求められ、一人調理・ペア調理が推奨されている。本校では、昨年度調理実習を行っておらず、今年度は本時のみの実施予定である。本題材では、「しょうが焼き」の調理実習を行うが、事前に肉の調理上の性質を理解し、衛生的な調理方法について確認する。しょうが焼きは、肉をつけ汁につけ込むだけですぐに焼くことができ、肉を簡単においしく調理することができる。生徒が調理に慣れていなくても、失敗が少なく達成感を味わいやすい教材である。扱いやすく、家庭でも手に入れやすい食材を用いて調理実習で行うことにより、家庭での実践に繋げたい。「わかる」「できる」「うまくなってきた」「おもしろい」などの成功体験を積み重ねることで、生徒自らが食生活を構築していく上での原動力となることを期待している。

[生徒観]

家庭科のガイダンスの際に、家庭科に関するアンケートを2学年生徒(187名)に実施した。「家庭分野の学習で興味・関心のある内容は何か」と質問したところ、7割近くの生徒が「調理実習」と回答し、食生活の中でもとりわけ調理に対する関心が高いことが分かった。また、家庭科で学習したことの中で、家庭で実践した経験のある生徒のうち、「家庭で実践したこと」について質問したところ、「小学校の調理実習で作った味噌汁を家でも作った」など、学校で経験したことが家庭での実践に結び付いていることが分かった。

今回の題材を設定するにあたり、調理実習の内容を検討した。中学校の学習指導要領に記載されている調理の内容は、「魚、肉、野菜を中心とした基礎的な題材を扱う」と記載されており、調理方法も「煮る、焼く、蒸す」などある。教科書の実習例には、しょうが焼き、煮こみハンバーグ、シチューが紹介されているが、本校の生徒の実態を踏まえ、失敗が少なく達成感を味わうことができる「ぶた肉のしょうが焼き」とした。

[指導観]

今回の調理実習では「安全に調理をすること」と「肉の調理上の性質を確かめ、衛生的に調理をすること」に重点を置き、「おいしくできた」「料理は楽しい」「他の肉料理も作ってみたい」など、前向きな考えをもたせ、家庭での実践に繋がりたい。

また、制約がある中での実習を効率よく学びの多い学習にするため、タブレット端末(ギガタブ)を活用し、新しい形の実践に取り組む。調理実習の様子(肉を焼くところ)を撮影して、調理や盛り付けの様子、肉の調理上の性質について確認し、Google スライドにまとめ、技能を定着させる。また、ぶた肉のしょうが焼きを主菜とした1食分の献立を作成し、家庭で実践した内容をまとめることで、生活での実践と改善に繋げることができると考える。

3 題材の目標

- ①日常生活と関連付け、用途に応じた食品の選択、食品や調理用具等の安全と衛生に留意した管理、材料に適した加熱調理の仕方や基礎的な日常食の調理、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理解しているとともに、適切にできる。(知識及び技能)
- ②日常食の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、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、表現力等)
- ③よりよい生活の実現に向けて食品の選択や調理の仕方について、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 (全5時間扱い)

観点	評価規準
知識・技能	①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。 ②肉の衛生的な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。 ③基礎的な日常食の調理について理解しているとともに適切にできる。
思考・判断・表現	①日常の1食分の調理について食品の選択や調理の仕方、調理計画について問題を見いだして課題を設定している。 ②日常の1食分の調理について食品の選択や調理の仕方、調理計画について考え、工夫している。 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、調理計画について、実践を評価したり、改善したりしている。
主体的に学習に取り組む態度	①よりよい生活の実現に向けて食品の選択や調理の仕方について、課題の解決に主体的に取り組もうとしている。 ②よりよい生活の実現に向けて食品の選択や調理の仕方について、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。 ③よりよい生活の実現に向けて食品の選択や調理の仕方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 指導と評価の計画

時間	学習活動(◆学習課題・学習活動)	評価規準
1	<p>◆肉の調理上の性質や衛生的な扱い方を確認しよう。</p> <p>・鮮度の良い肉の見分け方や衛生的な扱い方を確認し、教科書の実習例を見て、実習全体を通しての課題を設定する。</p>	<p>○肉の品質の見分け方や部位、調理上の性質について理解している。 【知識・技能】</p> <p>○しょうが焼きの材料の役割を知り、加熱調理の要点について理解している。【知識・技能】</p> <p>○しょうが焼き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。 【思考・判断・表現】</p>
2	<p>◆しょうが焼きの加熱の仕方と調理用具の安全な取り扱い方を理解しよう。</p> <p>・焼き方を変えたしょうが焼きの例を見て、おいしく衛生的な焼き方のポイントを考え、まとめる。</p>	<p>○肉や調理器具の安全と衛生に留意した取り扱い方について理解している。【知識・技能】</p> <p>○ぶた肉のしょうが焼きの調理の仕方、手順について考え、工夫して調理の計画を立てている。 【思考・判断・表現】</p>
3・4 (本時)	<p>◆肉をおいしく調理しよう。</p> <p>・ぶた肉のしょうが焼きを調理、試食をし、評価、改善をする。</p>	<p>○肉の特徴や調理上の取り扱い方を理解して安全に調理ができる。 【知識・技能】</p> <p>○しょうが焼きの調理の実践を評価したり、改善したりしている。 【思考・判断・表現】</p> <p>○ぶた肉のしょうが焼きを主菜とした1食分の献立を考えている。 【思考・判断・表現】</p>
5	<p>◆調理実習を振り返ろう。</p> <p>・ぶた肉のしょうが焼きの調理を振り返り、自分の食生活をよりよくするためにできることを考える。</p> <p>・自分の食生活をよりよくするための、ぶた肉のしょうが焼きを主菜とした献立を作成(改善)し、家庭で実践する。実践した献立を発表する。</p>	<p>○ぶた肉のしょうが焼きの調理を振り返り、今後の食生活について課題をまとめている。 【思考・判断・表現】</p> <p>○ぶた肉のしょうが焼きを主菜とする献立を作成(改善)し、家庭で工夫し、実践しようとしている。 【主体的に学習に取り組む態度】</p>

6 本時の指導

(1)小題材 「肉をおいしく衛生的に調理しよう ぶた肉のしょうが焼き」

(2)本時の目標

- ① 肉の調理上の性質を理解し、衛生的に調理できる。【知識及び技能】
- ② 実習作業を振り返り、評価・改善を考え、表現している。 【思考力、判断力、表現力等】
- ③ ぶた肉のしょうが焼きを主菜とした1食分の献立を考えることができる。
【思考力、判断力、表現力等】

(3)展開 (3・4時間目/全5時間)

過程	時配	学習内容と生徒の活動	教師の支援及び指導上の留意点 ※評価(評価方法)
課題をつかむ	10	<ul style="list-style-type: none"> ●身じたくを整え、手を洗う。 必要な材料、用具を準備する。 ●本時の学習目標を確認し、各自の課題をもつ。 ●しょうが焼きの調理の要点を、動画で確認する。 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">肉の調理上の性質を理解して、しょうが焼きをおいしく衛生的に調理しよう。</div>	<ul style="list-style-type: none"> ○手洗いと身じたくは始業前に終わらせておくよう指導する。 ○実習のねらいを黒板に示し、各自の学習課題を意識して学習するよう促す。
追及する	40	<ul style="list-style-type: none"> ●調味料の準備をする。(しょうゆ、みりん、しょうが汁の計量)・・・班 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>【衛生面】【感染症対策】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ビニール手袋の着用(片手) </div> <ul style="list-style-type: none"> ●肉を焼く(調理をしていない生徒がギガタブで動画を撮影する)・・・一人調理 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>【衛生面】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・焼く時の箸と盛り付ける時の箸を分ける。 <p>【感染症対策】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・各自で肉を焼き、自分で盛り付ける。 </div> <ul style="list-style-type: none"> ●盛り付ける(市販のカットキャベツを盛り付け、自分で焼いた肉を皿に盛り付ける。) 	<ul style="list-style-type: none"> ○調理の手順を黒板に示し、確認しながら作業させるよう促す。 ○時間や安全と衛生に気を配るよう声をかける。 ○肉を焼く際は焦げやすいので、火加減に注意させる。中火 ○火をつける前にギガタブを立ち上げさせる。調理をしている人のギガタブで撮影させる。 ○油はねややけどに注意しながら、肉が焼ける様子がわかるように撮影させる。 ※肉の調理上の性質を理解し、衛生的に調理している。(スライド・動画)【知識・技能】 ○見栄えが良くなるよう、つけ合わせを奥、手前に肉を盛り付けさせる。

過程	時配	学習内容と生徒の活動	教師の支援及び指導上の留意点 ※評価(評価方法)
追求する		<p>●盛り付けたしょうが焼きの写真をギガタブで撮影する。</p> <p>●試食する。(黙食)</p> <div data-bbox="343 488 667 667" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>【感染症対策】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・マイ箸を持参する。 ・前向きで黙食する。 </div> <p>●前時に決めた分担に沿って使用した調理器具などを片付ける。・・・班</p> <p>【洗い物、コンロ、流し、床】</p> <p>●片付けの点検を受ける。</p>	<p>○各班をまわりながら、焼き加減の確認をし、写真を撮るように促す。</p> <p>○食事のマナーや感染症に配慮するよう促す。</p> <p>○後片付けのポイントを示す。</p> <p>○グループで協力して片付けができるよう促す。</p>
深める	40	<p>●実習について振り返り、工夫点や改善点をGoogle スライドにまとめる。(別紙)</p> <div data-bbox="311 1041 957 1444" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>【スライドの内容】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・焼いているときの動画を貼り付ける。 ・加熱による肉の変化、焼き方の反省点を記入する。 ・盛り付けの写真を貼る。 (盛り付けの工夫点・反省点をまとめる) ・しょうが焼きを主菜とした1食分の献立を考える。 ・家庭での実践をまとめる。(宿題) </div> <div data-bbox="470 1500 1264 1568" style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>実習を振り返り、評価・改善を考え、表現しているか。</p> </div>	<p>○実習の情報交換や反省をし、各自の課題や改善点をまとめるよう助言する。</p> <p>○机間巡視しながらスライドの内容について助言する。</p> <p>※実習を振り返り、工夫点や改善点を表現している。(スライド)</p> <p>【思考・判断・表現】</p> <p>※しょうが焼きを主菜とした1食分の献立を考えている。(スライド) 【思考・判断・表現】</p>
まとめる	5	<p>●次回の学習内容を確認する。</p>	<p>○次時の学習内容を確認する。</p> <p>○荷物をまとめ、忘れ物がないようにさせる。</p>