

技術・家庭科学学習指導案

北広島町立芸北中学校
指導者

- 1 日時 平成 年 月 日 () 5校時
- 2 場所 調理室
- 3 学年 2学年 名 (男子 名 女子 名)
- 4 題材名 「献立 DE 調理」
- 5 題材について

(1) 題材観

今日、子ども達を取り巻く生活環境は変化し、家庭生活の営みに直接かかわらなくてもすむ生徒が増え、生活経験が不足してきているといわれている。こうした状況にある中学生が、食生活の学習を通して、中学生の栄養に関する基礎的な知識や技術を身に付け、健康を考えた食事を整えることができるようになることは、将来自立した生活を目指す中学生にとって、大変意義のあることである。

本題材は、学習指導要領に示されている内容B「(2) 日常食の献立と食品の選び方」の「イ 中学生に必要な栄養量を満たす1日分の献立を考えることができるようにする。」と調理との関連を図って総合的に学習できるように計画した題材である。献立を考えるだけでなく、実際に調理実習を行い体験させることで、知識と技術の定着を図り、栄養バランスのよい献立について理解を深めさせ、次題材の「日常食の調理と地域の食文化」での学習や家庭での実践につながる題材であるといえる。

(2) 生徒観

食生活の学習に関して、生徒は小学校で学んだことを基礎として、第2学年では食品に含まれる栄養素の種類と働き、中学生の栄養の特徴、食品群の分類を学んでいる。

また生徒はこれまでの学習において、生活の中から生徒自らが課題を見付け、その解決のための方策を探る学習の仕方が身に付いておらず、思考を深め、自分なりの判断をして生活を工夫し創造することが十分できているとはいえない。

(3) 指導観

指導にあたっては、「課題をもって生活をよりよくしようとする能力」を高めることを目指し、まず、題材全体を通して、生徒自らが課題を見付け解決を図ることができるよう課題解決的な学習を設定する。また、生徒が考えた献立から課題を見付けたり、解決を目指して課題を追究したりするための「試しづくり」に取り組みせ、最後に検討した解決方法の妥当性を実感をもって確かめるための調理実習を計画するなど、実践的・体験的な学習活動を中心とした題材構成の工夫をする。

調理における個人の課題には生活経験などの差があるため、課題を見付け解決する過程においては個人での活動を中心とする。一人ひとりが、自分の課題をしっかりと把握し、自分で解決する過程に適切な自己評価や相互評価を取り入れることで、友達と自分の考えの違いを受け入れ、評価し、認め合う場面を工夫する。

これらの工夫をすることで、主体的に学習活動に取り組みせ「分かった」「できた」などの学ぶ喜びや成就感を味わわせ、さらには学習したことが家庭で実践できるよう指導していきたい。

6 題材の目標

- 食生活をよりよくするために、進んで自分の課題を見付け、課題解決に取り組む。
- 献立作成における課題を解決するため、自分なりに考え工夫する。
- 習得した知識と技術を生かして、課題の解決方法を確かめる調理実習を計画・実践する。
- 中学生に必要な栄養を満たす1日分の献立の整え方を理解する。

7 題材の評価規準

ア 生活や技術への 関心・意欲・態度	イ 生活を工夫し創 造する能力	ウ 生活の技能	エ 生活や技術につ いての知識・理解
<ul style="list-style-type: none"> ・自分の食生活を振り返り、食生活における自分の課題を見付けようとしている。 ・進んで試しづくりに取り組んでいる。 ・関心をもって友達の発表を聞こうとしている。 	<ul style="list-style-type: none"> ・作りたい理由をしっかりと担当する料理を考えている。 ・自分の課題を追究し解決するため、自分なりに考え、工夫している。 ・調べたことを生かした調理計画の工夫をしている。 	<ul style="list-style-type: none"> ・学んだことを生かして、調理することができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜不足を解消する献立の整え方を理解している。

8 本題材において育成しようとする資質・能力とのかかわり

本題材の指導において取り入れる活動を通して、育成する資質・能力は次の通りである。

学習活動	育成する資質・能力	具体的な姿
自分が担当する献立一品を決める	意志力	自分の課題から作りたい理由をしっかりと、献立を考えている。

9 指導と評価の計画（全5時間）

次	学習内容（時数）	評 価					評価方法
		関	創	技	知	評価規準	
1	献立から課題を見つけよう。（1時間） <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block; margin-bottom: 5px;">課題の設定</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block; margin-bottom: 5px;">情報の収集</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">整理・分析</div>	○	◎			<ul style="list-style-type: none"> ・自分の食生活を振り返り、食生活における自分自身の課題を見付けようとしている。 ・作りたい理由をしっかりと、献立を考えている。 	観察 ワークシート
2	試しづくりで、自分の課題を追究しよう。（1時間） <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block; margin-bottom: 5px;">実行</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">ふり返り</div>	○	◎			<ul style="list-style-type: none"> ・進んで試しづくりに取り組んでいる。 ・試しづくりで、自分の課題追究のため、自分なりに考え、工夫している。 	観察 観察 VTR ワークシート

3	調べたことをまとめて、本調理の計画に生かそう。(1時間) <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">情報の収集</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">まとめ・創造・表現</div>	○	◎	<ul style="list-style-type: none"> 調べたことを生かした調理計画の工夫をしている。 関心をもって友達の発表を聞こうとしている。 	観察 ワークシート 観察
4	課題の解決方法を確かめる調理実習をしよう。(2時間) <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">実行</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">ふり返り</div>		◎	<ul style="list-style-type: none"> 学んだことを生かして、調理することができる。 野菜不足を解消する献立の整え方を理解している。 	観察 VTR ワークシート

10 本時の展開

(1) 本時の目標

- 食生活を振り返り、献立改善のための課題を見付ける。
- 課題を解決するための方法とその理由を考え、工夫する。

(2) 本時の評価規準

【生活や技術への関心・意欲・態度】

○自分の食生活を振り返り、食生活における自分自身の課題を見付けようとしている。

【生活を工夫し創造する能力】

○作りたい理由をしっかりとって、献立を考えている。

(3) 資質・能力の評価基準

【意志力】

○作りたい理由をしっかりとって、献立を考えている。

(4) 準備物

ワークシート、献立の写真

(5) 本時の学習展開

	学習活動	◇指導上の留意点 ◆配慮を要する生徒への支援	評価規準（評価方法） ☆観点別評価 ★資質・能力の評価
導入	1 アンケート結果を聞く。	◇調理経験の実態を知らせ、調理技術の必要性を感じさせる。	
展開	2 生徒が考えた献立から課題を見付ける。 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> 4群野菜不足 5群炭水化物不足 1群たんぱく質多い </div>	◇献立のポイント数を集計した表から共通している傾向を読み取らせ、課題を見付けさせる。 ◆課題についてペアで相談し、発表する。	☆【生活や技術への関心・意欲・態度】自分の食生活を振り返り、食生活における自分自身の課題を見付けようとしている。
閉	野菜不足の献立を改善しよう。		

	<p>3 野菜をたくさん取るための工夫を考える。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;"> <p>たくさん入れる ゆでる・炒める 煮る・塩もみ・汁物</p> </div> <p>4 栄養バランスが整えやすい献立の考え方について理解する。</p> <p>5 自分が担当する一品を決める。</p> <p>6 調理計画を立てよう。</p>	<p>◇生野菜と加熱した野菜のかさの変化を視覚的にとらえさせる。</p> <p>◇主なおかずは今後の学習で扱うので、今回は扱わないことを知らせる。</p> <p>◇一食分の写真とその栄養価グラフから、一汁三菜(二菜)で献立を考えると野菜が取りやすいことを知らせる。</p> <p>◇生徒の献立を生かして考えさせる。</p> <p>◇季節, 費用, つくり易さの程度などに配慮させる。</p> <p>◆給食の献立を参考に考えさせる。</p> <p>◇作りたい理由をしっかりとらせる。</p> <p>◆何が分かれば, 作れるようになるか考えさせる。</p> <p>◇作り方や確かめたいことをまとめさせる。</p> <p>◇必要な材料と分量を確認させる。</p>	<p>☆【生活を工夫し創造する能力】作りたい理由をしっかりとって, 献立を考えている。</p> <p>★【意志力】作りたい理由をしっかりとって, 献立を考えている。</p>
ま と め	<p>7 本時のまとめをする。</p> <p>8 宿題について知る。</p>	<p>◇決めた献立を発表させ, 次時の予告をする。</p> <p>◇問題解決的な学習の流れのどこを学習しているか確認する。</p> <p>◇作り方を家の人に聞いたり, 自分なりに調べたりしてくるように伝える。</p>	