

## 「食品」学習指導案

広島県立世羅高等学校  
教諭 池田 佐知子

本学習指導案のポイント（高校教育指導課指導主事 松田 百合）

本学習指導案は、次時の手作り豆腐に使用するための豆乳作りを通して、豆乳の濃度の違いにより、豆腐がどのように変化するかを予想させるとともに、大豆の加工品の調理技術の習得を図るものである。グループ毎に濃度の異なる豆乳を作らせることにより、その違いを比較させ、思考を深めさせるよう工夫されている。また、本時の豆乳を使用して、次時に作る豆腐の量の比較から、大豆たんぱく質の調理性にせまる展開となっている。

- 1 日 時 平成30年11月9日（金） 2限（10：00～10：50）
- 2 学年・学級 2年総合選択A 8名（男子4名・女子4名） 調理室
- 3 題 材 名 大豆の加工～おから・豆乳づくり～
- 4 題材について

### （1）題材観

本題材は、高等学校学習指導要領「食品」内容(3)ア食品の加工を踏まえて設定したものである。本題材では、大豆の栄養や加工方法について知り、実際に加工することで植物性たんぱく質食品である大豆を食生活の充実・向上のために摂取しようとする態度を育成する。

### （2）生徒観

このクラスの生徒は、1年次に「家庭基礎」を学習した普通科・農業経営科、「家庭総合」を学習した生活福祉科の生徒が履修している。科目「食品」を選択した理由として、栄養・調理系への進学希望や食品の特性を理解したいというものがあげられるなど、「食品」への興味・関心が高いことがうかがえる。

### （3）指導観

本題材では、普段購入している大豆製品を作ることで、どの過程でどのような加工品ができていのか体験的に理解させるとともに、植物性たんぱく質食品である大豆食品への関心を高めさせたい。また、調べる学習により大豆の加工品の調理法を知り、意外と手軽に活用できることに気づかせ、日常生活で作ってみようという意欲を持たせたい。

## 5 題材の目標

大豆の加工品に関心を持たせ、大豆の加工品等に関する知識と技術を習得させるとともに、日常生活で活用できるようにする。

## 6 題材の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
・大豆の加工品に関心を持ち、意欲的に実習に取り組んでいる。 ・調べた内容をまとめる学習活動に積極的に取り組もうとしている。	・大豆の加工品について考え、まとめたり発表したりしている。	・手順通り、大豆の加工品を作ることができる	・大豆がどのような過程を経て加工されているか理解している。

## 7 指導と評価の計画

次	学習内容（時数）	評 価					
		関	考	技	知	評価規準	評価方法
1	大豆から豆乳とおからを作る。（本時）	○		◎		・大豆の加工品に関心を持ち、意欲的に実習に取り組んでいる。	観察・ワークシート
2	豆腐を作る		○	◎		・手順通り、豆腐を作り、大豆の加工性について思考している。	観察・ワークシート
3	大豆の栄養や加工品・調理法について調べてまとめる。	○			◎	・大豆に関心を持ち、大豆の栄養や加工品・調理法について調べ、考えたりまとめたりして、大豆がどのような過程を経て加工されているか理解している。	観察 発表資料

4	調べた内容を発表する		◎		・大豆についてまとめた資料を活用して分かりやすく発表している。	発表資料 ワークシート
---	------------	--	---	--	---------------------------------	----------------

### 8 本時の展開

#### (1) 本時の目標

大豆の加工品に関心を持ち、大豆から豆乳とおからを作ることができる。

#### (2) 学習の展開

	学習内容	指導上の留意点	評価基準(評価方法)
導入 5分	<p>本時の目標の確認</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>大豆から豆乳とおからを作ることができる。</li> <li>豆乳の濃度が違えば、豆腐にどのような違いが出るのか予測を記述することができる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>次時は豆腐を作ることを伝え、そのために本時は、濃度の異なる豆乳を作ることを伝える。</li> <li>班で役割分担を確認し、作業手順等の評価も班ごとに行うので、協力して行うよう伝える。</li> <li>やけどに注意するよう伝える。</li> </ul>	
展開 40分	<ul style="list-style-type: none"> <li>大豆から豆乳とおからを作る。</li> <li>班によって水分量を変え、豆乳の味比べをする。</li> <li>1組班：水＝大豆</li> <li>5組班：水＝大豆＋300ml</li> <li>2組A班：水＝大豆＋600ml</li> <li>2組B班：水＝大豆＋900ml</li> <li>市販の豆乳</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>一晩吸水した大豆を用意する。</li> <li>大豆が滑らかになるまでミキサーにかけることを伝える。(目安は2分)</li> <li>ミキサーにかけた大豆を煮るときは吹きこぼれやすいので深い鍋を使わせる。</li> <li>煮ている間は、焦げ付かないようにかき混ぜるよう伝える。</li> <li>こすときは、木べらなどを使い水分が出なくなるまで絞らせる。やけどしないよう注意させる。</li> <li>他の班の豆乳や市販の豆乳も味見し、味の違いを確認させる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>正しい手順で豆乳とおからを作ることができる。【技能】(観察)</li> <li>大豆の加工品に関心を持ち、濃度の違いにより豆腐がどのように変化するか予測を記述している。【関心・意欲・態度】(ワークシート)</li> </ul>
終結 5分	<ul style="list-style-type: none"> <li>後片付けを行う。</li> <li>飲み比べた結果をワークシートに記入する。</li> <li>本時の学習内容を確認する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ワークシートを完成するよう指示する。</li> <li>それぞれの班の豆乳から豆腐を作ると、どのような違いがあるか考えさせ次時につなぐ。</li> </ul>	

#### (3) 本時の判断基準

	技能	関心・意欲・態度
A (十分に満足)	手順をよく確認し、正しく計量し、段取りや手際が良く豆乳とおからを作ることができる。	大豆の加工品に関心を持ち、濃度の違いによる豆腐の変化について、予測を立てながら実習に取り組むとともに、豆乳を飲み比べた体験をもとに、予測を記述している。
B (おおむね満足)	手順を確認し、豆乳とおからを作ることができる。	大豆の加工品に関心を持ち、濃度の違いによる豆腐の変化について、予測を立てながら実習に取り組み、その予測を記述している。
C (努力を要する)	ミキサーにかけた大豆を焦がす等、手順良く適切に豆乳とおからを作ることができない。	大豆の加工品にあまり関心がなく、予測を立てて記述することができない。