

# 技術・家庭科（家庭分野）学習指導案

東広島市立松賀中学校  
教諭 石本有士

- 1 日 時 平成22年6月23日（水） 第2校時
- 2 学年・学級 第1学年3組（男子24名 女子15名，計39名）
- 3 題材名 「わたしたちの食品の選択と調理 ―食事づくりに挑戦しよう―」

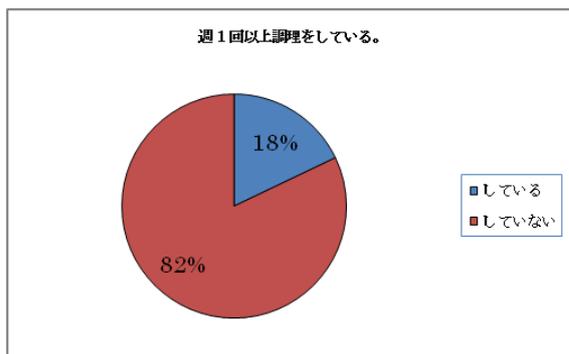
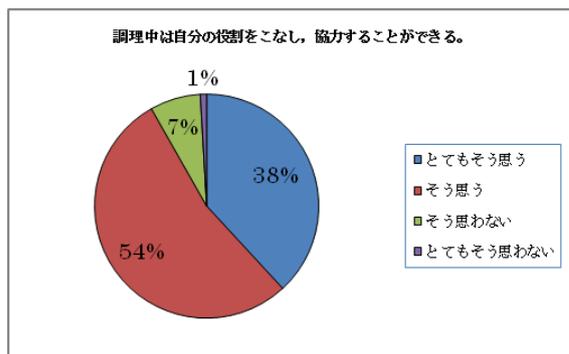
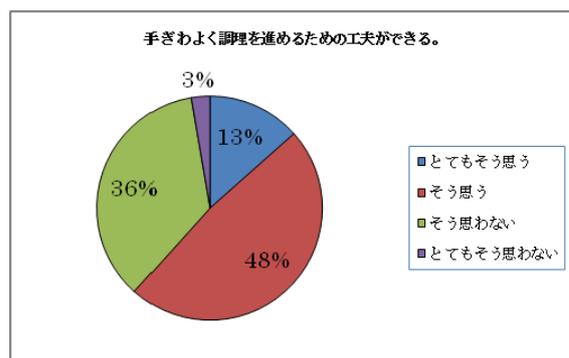
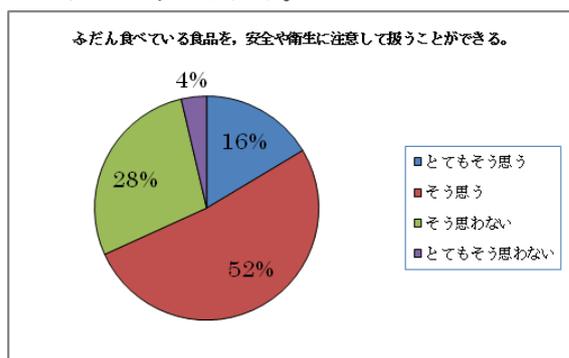
## 4 題材設定の理由

### (1) 題材観

本題材は、日常食の調理などに関する学習を通して、調理についての基礎的・基本的な知識及び技術を習得する（B(3)ア）とともに、課題をもって日常食の調理を工夫し（B(3)ウ）、実践していかうとする意欲と態度を育てることをねらいとしている。このねらいを達成するために、食品や調理用具の扱い方、調理計画の作成、調理中での課題発見、反省を生かした調理計画の作成、調理中での課題解決、家庭での実践という学習の流れで学習を進める。

### (2) 生徒観

生徒たちは、食品の調理や調理用具等の扱い方について、すでに小学校で学習してきている。小学校家庭科の学習内容を踏まえ、題材実施前に行った実態調査（第1学年112名を対象）では、①「ふだん食べている食品を、安全と衛生に注意して扱うことができる」68%（とてもそう思う・そう思う合計）、②「手ぎわよく調理を進めるための工夫ができる」61%、③「調理中は自分の役割をこなし、協力することができる」72%となっており、各調査項目において「できる」と感じている生徒が多い。しかし、実際に家庭で週1回以上調理をしている生徒は18%で、家庭で日常食の調理を行うという実践経験は少なく、日常食の調理に関する基礎的・基本的な知識及び技術の定着は十分ではないと考えられる。



### (3) 指導観

日常食の調理に関する基礎的・基本的な知識及び技術を小学校家庭科と中学校技術・家庭科（家庭分野）の学習内容のつながりとして体系的に捉え、生徒の実態に応じた指導を行いたい。授業では、電子黒板等の視覚教材を活用し、生徒同士の教え合いの活動を促しながら学習を進め、調理計画、調理用具等の取り扱い方、1食分の献立の調理に必要な材料や手順、調理方法についての学習の中で、①「基礎的・基本的な知識及び技術の習得」、②「段取り力」（手順を考えて調理を行う力）と③「共同的に作業し学ぶ力」を身に付けさせるとともに調理することの喜びを味わわせたい。また、家庭で週1回以上調理をしている生徒が18%である実態を改善するために、1食分の献立作成と調理について、日常食の調理とレポート作成を夏季休業中の課題とし、家庭で実践していこうとする意欲と態度を育て、知識・技術のより一層の定着を促したい。

### 5 題材の目標

安全と衛生に留意し、食品や調理用具等を適切に取扱い、手順を考えながら1食分の献立を調理することができるようにする。（B(3) - ア）

### 6 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
日常食の調理に関心をもち、調理することの喜びを味わっている。	手順を見通した調理計画を立て、安全と衛生に留意しながら、段取りよく調理をしている。	日常食の調理に関する基礎的な技術を身に付けている。	日常食の調理に関する基礎的な事項について理解している。

### 7 指導計画および評価方法（全7時間扱い）

次	学 習 内 容 (時数)	評 価					
		関	創	技	知	評 価 規 準	評 価 方 法
1	・食品や調理用具の扱い方を知ろう（1時間）	◎			○	ア学習目標や学習内容を知り、日常食の調理への関心をもっている。 エ安全と衛生に留意した食品や調理用具の扱い方を理解している。	ア行動観察 エワークシート
2	・調理計画を立てよう①（1時間）		◎		○	イ手順を見通した調理計画を立てている。 エ魚の栄養的な特徴や調理上の性質、調理方法を理解している。	イワークシート エワークシート

3	<p>・魚の調理を工夫しよう ※魚の煮つけ（2時間）</p>	○	◎	○	<p><b>ア</b> 日常食の調理に関心を持ち、調理することの喜びを味わっている。 <b>イ</b> 調理計画に従って、安全と衛生に留意しながら、段取りよく調理をしている。 <b>ウ</b> 日常食の調理に関する基礎的な技能を身に付けている。</p>	<p><b>ア</b> 行動観察 <b>ア</b> ワークシート  <b>イ</b> 行動観察 <b>イ</b> ワークシート  <b>ウ</b> 行動観察</p>
4	<p>・調理計画を立てよう② （1時間）【本時】</p>		◎	○	<p><b>イ</b> 前回の調理の反省を生かし、手順を見通した調理計画を立てている。 <b>エ</b> 肉の栄養的な特徴や調理上の性質、調理方法を理解している。</p>	<p><b>イ</b> ワークシート  <b>エ</b> ワークシート</p>
5	<p>・肉の調理を工夫しよう ※ハンバーグステーキ （2時間）</p>	○	◎	○	<p><b>ア</b> 日常食の調理に関心を持ち、調理することの喜びを味わっている。 <b>イ</b> 調理計画に従って、安全と衛生に留意しながら、段取りよく調理をしている。 <b>ウ</b> 日常食の調理に関する基礎的な技能を身に付けている。</p>	<p><b>ア</b> 行動観察 <b>ア</b> ワークシート  <b>イ</b> 行動観察 <b>イ</b> ワークシート  <b>ウ</b> 行動観察</p>

8 本時の展開

本時の目標 — 前回の調理実習の反省を生かし、手順を見通した調理計画を立てることができる。			
	学 習 活 動	指導上の留意事項 (◇) ◆「C」と判断される生徒への手立て	評価規準と評価方法
導 入	<b>1 本時の学習内容</b>	◇本時の学習課題を提示する。	
	今日の目標：魚の調理実習の反省を生かし、手順を見通した調理計画を立てよう。		
展 開	<b>2 課題解決</b> ○前回の調理実習の反省と課題を整理して、改善のための具体的な方法を考える。  ○肉の栄養的特徴や調理上の性質、調理方法を理解する。  ○調理グループごとに、話し合いながら調理計画を立てる。	◇ <b>考</b> 魚の調理の際の課題を想起させ、反省が生かされるよう助言を行う。  ◇ <b>教</b> 視覚教材を用いて説明する。 <div style="border: 1px dotted black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <b>ことばの力活用ポイント</b>                      課題を整理し、理由を明らかにしながら意見を述べさせる。                 </div> ◇ <b>表</b> 段取りよく調理作業を進めるための計画を表にまとめさせる。  ◆生徒同士の協力や教え合いの活動を促すようにする。  ◆机間指導し、個別支援を行う。	イ前回の調理の反省を生かし、手順を見通した調理計画を立てている。(ワークシートの記述)  エ肉の栄養的な特徴や調理上の性質、調理方法を理解している。(ワークシートの記述)
ま と め	<b>3 課題整理</b> ○本時の学習を振り返り、段取りよく調理作業を進めるための見通しをもたせる。	◇手順、時間配分、安全と衛生、分担と協力、今後の調理への意欲の視点をもたせるようにする。	

※ 文中の**教**・**考**・**表**とは、「しっかり教える」、「じっくり考える」、「はっきり表現する」の意(広島県で実施されている、「思考力・表現力を育成するための指導のポイント」による)