

技術・家庭科（家庭分野）学習指導案

尾道市立向東中学校
教諭 堀川 多加子

1 日 時 平成23年12月8日（木）～平成24年1月10日（火）

2 学 年 第2学年1組（男子15名 女子10名 計25名）

3 題材名 「みんなで考えよう！家族のためのアイデア料理 ～地域の食材を使おう～」

4 題材設定の理由

(1) 題材観

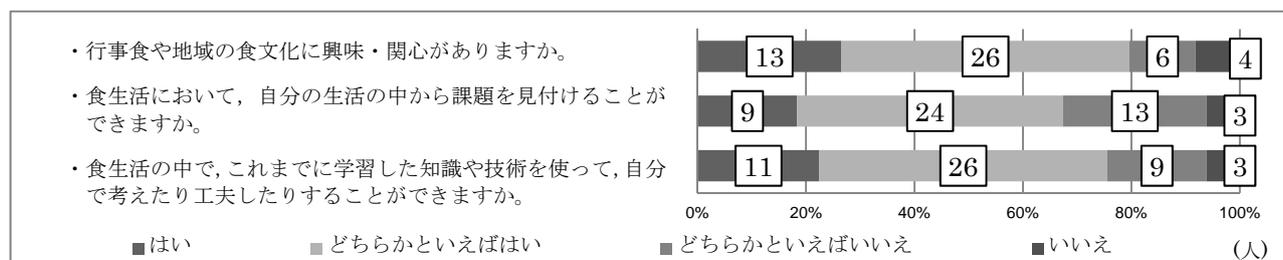
本題材は中学校学習指導要領技術・家庭（平成20年）家庭分野の内容「B（3）日常食の調理と地域の食文化」において、事項イ・ウを踏まえて設定したものである。この題材においては、「食生活と自立」の学習のまとめとして、地域の食材に注目し、その食材を活用した献立作成、調理を行うことにより、地元のよさや食文化に関心を持たせるとともに、自分や家族の食生活をより豊かにしようとする意欲と態度を育てることをねらいとしている。また、既習事項である（3）アの日常食の調理に関する知識及び技術を活用し、題材全体を通して問題解決を目指すことにより、生活の課題を主体的に捉え、自分や家族の食生活を豊かにする工夫を考え、計画を立てて実践しようとする意欲と態度を育てることができる題材である。

(2) 生徒観

地域の食文化及び食生活に関する意識と実態を把握するため行った事前調査では、「行事食や地域の食文化に興味・関心がありますか。」の問いについて、生徒の肯定的な回答は49人中39人（80%）であるが、「どんなことを知っているか。」の問いに対して「みかん・わけぎ・尾道ラーメン・レモン・牡蠣」など、特産品を複数個回答できた生徒は5人しかいなかった。

また、「食生活の中において、自分の生活の中から課題を見付けることができますか。」の問いについて肯定的な回答をしている生徒は33人（67%）である。「食生活の中で、これまでに学習した知識や技術を使って、自分で考えたり工夫したりすることができますか。」の問いについて、肯定的な回答をした生徒は37人（76%）であるが、そのうち「はい」と答えている生徒は11人（22%）であった。

このことから、食生活において、課題を見付けることや、自分なりに考えたり工夫したりすることに、自信をもって「はい」と回答することができるよう、学習指導を充実させる必要があると考える。



(3) 指導観

本題材では、食生活における課題を解決するために、題材全体を通して問題解決的な学習となるように構成し、考えたり説明したりする学習活動を、話し合い活動を通して行う。問題解決的な学習過程の中で、話し合い活動を意図的・計画的に位置付け、自らの考えを他者に伝え、他者の意見から自分の考えを深め、発展させるようにする。また、地域の食材・食文化への理解を深めるため、ゲストティーチャーとして地域の方を招いて直接話を聞くことができる機会を設ける。さらに、話し合い活動を経て自分の献立について自らの考えや意見の変容が確認できるようなワークシートを工夫する。話し合い活動を通して自分や家族の食生活の課題を主体的に捉え、食生活を豊かにする工夫を考え、計画を立てて家庭で実践できるように指導を行う。

<話し合い活動の形態と活動内容>

話し合い活動	形態	活動内容
話し合い活動1	学習班	献立作成に地域の食材を使うという観点を明確にもった上で、改善した献立を学習班で伝え合い、いろいろな考えや意見があることに気付く。
話し合い活動2	課題別班	献立に必要な視点について根拠を調べ、課題別班で話し合い、まとめていくことで、工夫の根拠やその方法の特徴に気付く。
話し合い活動3	学習班	課題別班で献立を工夫する視点について調べてきたことを、学習班で伝え、それぞれの考えを発展させる。
話し合い活動4	学習班	家庭での実践内容の、班内での発表と、代表による全体での発表を相互評価することで、いろいろな工夫があることに気付く、次の実践につなげる。

5 題材の目標

- ・地域の食材を生かした調理を通して、地域の食文化について理解することができる。
- ・自分や家族の食生活の課題を解決するための方法を自分なりに考え、工夫することができる。
- ・地域の食材を生かした調理を計画し、実践することができる。

学習指導要領B(3)イ、ウ

6 題材の評価規準

生活や技術への 関心・意欲・態度	生活を 工夫し創造する能力	生活の技能	生活や技術についての 知識・理解
<ul style="list-style-type: none"> ・地域の食材を生かした調理などを通して、地域の食文化に関心を持っている。 ・自分や家族の食生活をよりよくすることに関心をもち、課題を主体的にとらえ、地域の食材を生かした調理の計画と実践に取り組もうとしている。 	<ul style="list-style-type: none"> ・自分や家族の食生活について課題を見付け、その解決を目指して地域の食材を生かした献立を自分なりに工夫している。 ・地域の食材を生かした調理の実践の成果と課題についてまとめたり、発表したりしている。 	/	<ul style="list-style-type: none"> ・地域の食文化の意義について理解している。

7 指導計画（全8時間）

次	学習内容（時数）	評 価					評価方法
		関	工	技	知	評価規準	
1	地域の食材や郷土料理を生かした昼食の献立を考えよう。（1時間）	○				・自分や家族の食生活をよりよくすることに関心を持ち、課題を主体的にとらえ、地域の食材を生かした調理の計画と実践に取り組もうとしている。	行動観察 ワークシート
2	ゲストティーチャー（地域ボランティア）から地域の食文化について学ぼう。（2時間）	○				・地域の食材を生かした調理などを通して、地域の食文化に関心を持っている。	行動観察 ワークシート
3	献立を改善しよう。 自分の献立をグループの中で発表しよう。（1時間）	○			◎	・自分や家族の食生活をよりよくすることに関心を持ち、課題を主体的にとらえ、地域の食材を生かした調理の計画に取り組もうとしている。 ・地域の食文化の意義について理解している。	行動観察 ワークシート
4	課題の解決方法を考えよう。（2時間）	○			◎	・自分や家族の食生活をよりよくすることに関心を持ち、課題を主体的にとらえ、地域の食材を生かした調理の計画に取り組もうとしている。 ・自分や家族の食生活についての課題解決を目指して地域の食材を生かした献立を自分なりに工夫している。	行動観察 ワークシート
5	自分の献立を改善し、家庭での実践計画を立てる。（1時間）		○			・自分や家族の食生活についての課題解決を目指して、地域の食材を生かした献立を自分なりに工夫している。	レポート
6	家庭での実践内容の交流学习のまとめ（1時間）		◎			・地域の食材を生かした調理の実践の成果と課題についてまとめたり、発表したりしている。 ○ ・地域の食文化の意義について理解している。	レポート 行動観察 レポート

※指導に生かす評価として、毎時間、自己評価表を記入させる。

8 第1次から第4次までの展開

〔第1次〕

(1) 本時の目標

地域の食材や郷土料理を生かした昼食の献立を考える。

(2) 本時の評価規準

自分や家族の食生活をよりよくすることに興味をもち、課題を主体的にとらえ、地域の食材を生かした調理の計画と実践に取り組もうとしている。(関心・意欲・態度)

(3) 準備物

ワークシート, マインドマップ, 色鉛筆, そのまんま料理カード, 自己評価表

(4) 本時の学習過程

	学習活動	指導上の留意点 ◆努力を要する生徒への支援	評価規準	評価方法
導入 5分	○本時の学習内容を知る。 ○地域の食文化についてマインドマップを書く。	○例示する。 ◆言葉からのイメージをあげさせる。		
地域の食材や郷土料理を生かした昼食の献立を考えよう！				
展開 35分	○テーマ「みんなで考えよう！家族のためのアイデア料理 ～地域の食材を使おう～」について説明を聞く。 ○自分や家族の食生活を振り返って、その課題を見付ける。 ○自分なりの工夫をした献立を考える。 ・家族のだれに？ ・どの食材、郷土料理を使う？ ・どの調理法を使う？ ・主食、主菜、副菜か汁物の三品を考える。	○自分や家族の食生活を振り返り、その課題を見付け、課題解決の方法を考えた献立を作成することを伝える。 ○食品の組み合わせや量、調理法、嗜好などから考えさせる。 ○自分の献立のテーマを決めさせる。 ○昼食を三品考えさせる(主食も工夫する)。 ○何故その食材や調理法を使うのか、理由をはっきり書かせる。 ◆献立のヒントを与える。 ○自分が使う地域の食材に丸を付けさせる。	・自分や家族の食生活をよりよくすることに興味をもち、課題を主体的にとらえ、地域の食材を生かした調理の計画と実践に取り組もうとしている。(関心・意欲・態度)	行動観察 ワークシート
まとめ 5分	○本時の学習を振り返る。 ○次時の学習内容を知る。	○本時の目標を意識して学習ができたか自己評価させる。 ○献立に改良を加えていくことを伝える。 ○これからの学習に使う資料の準備をさせる。		

〔第2次〕

(1) 本時の目標

ゲストティーチャー（地域ボランティア）から地域の食文化について学ぶ。（2時間）

(2) 本時の評価規準

地域の食材を生かした調理などを通して、地域の食文化に関心をもっている。（関心・意欲・態度）

(3) 準備物

パソコン、プロジェクタ、ワークシート、自己評価表、エプロン、三角巾、ハンドタオル、筆記用具

(4) 本時の学習過程

	学習活動	指導上の留意点 ◆努力を要する生徒への支援	評価規準	評価方法
導入 5分	○本時の学習内容を知る。	○献立に改善を加えていくことを伝える。 ○ゲストティーチャーを紹介する。		
地域の食材や郷土料理を知ろう！				
展開 45分	○地域の食文化について説明を聞く。 ・向島、向東の歴史 ・地域の食材 ・郷土料理	○メモを取らせながら聞かせる。 ○パワーポイントにより地図や写真等を提示する。 ◆歴史、食材のポイントを黒板に貼る。	・地域の食文化に関心を持っている。 (関・意・態)	行動観察 ワークシート
休憩	○身支度をする。	○点検をする。 ○消毒をする。		
展開 45分	○郷土料理を教えてもらう。 調理実習（30分） ・包丁も火も使わない簡単料理 <大根とにんじんのなます> ○試食（10分） ○後片付け（5分）	○昔から食べられてきたなますの調理上の特徴、由来について説明する。 ○時間の短縮方法、味付けや盛り付けの、考えられる工夫について例示し、班ごとに工夫をさせる。 ○安全に注意して調理をさせる。 ◆仕事を指示する。	・地域の食材を生かした調理を通して、地域の食文化に関心を持っている。 (関・意・態)	行動観察
まとめ 5分	○本時の学習を振り返る。 ○次時の学習内容を知る。	○本時の目標を意識して学習ができたか自己評価させる。		

〔第3次〕

(1) 本時の目標

ゲストティーチャーから学んだ内容を生かして献立を改善し、自分の献立を発表しよう。(1時間)

(2) 本時の評価規準

- ・自分や家族の食生活をよりよくすることに関心を持ち、課題を主体的にとらえ、地域の食材を生かした調理の計画に取り組もうとしている。(関心・意欲・態度)
- ・地域の食文化の意義について理解している。(知識・理解)

(3) 準備物

ワークシート, 自己評価表, 話型シート, 付箋二種類, ストップウォッチ

(4) 本時の学習過程

	学習活動	指導上の留意点 ◆努力を要する生徒への支援	評価規準	評価方法
導入 5分	○ゲストティーチャーの話を振り返る。 ○本時の学習内容を知る。	○献立に改善を加えていくことを伝える。 ◆地域の食材や郷土料理についてのポイントを整理する。		
自分の献立を紹介し、みんなから意見を聞こう！				
展開 40分	○ゲストティーチャーから学んだことを献立に生かす。 ・ワークシートに工夫を書く。 ・話型シートに発表の要点を記入する。 ○グループで自分が考えた献立を紹介し、意見を聞く。 話し合い活動1	○10分で整理と説明準備をさせる。(話型シートを利用) ◆印象に残っていることを、工夫に生かせるよう声掛けをする。 ○色違いの付箋を二種類配布し、良いと思う点、アドバイスする点をそれぞれ書かせる。 ◆良いと思う点については書けるように、例を挙げる。 ○1人が説明を3分で行い、良い点・アドバイスを各付箋に3分で記入をさせ、相互に交換してワークシートに貼らせる。	・地域の食文化の意義について理解している。(知・理) ・自分や家族の食生活をよりよくすることに関心を持ち、課題を主体的にとらえ、地域の食材を生かした調理の計画に取り組もうとしている。(関・意・態)	ワークシート 行動観察
まとめ 5分	○本時の学習を振り返る。 ○次時の学習内容を知る。	○本時の目標を意識して学習ができたか自己評価させる。		

〔第4次〕

(1) 本時の目標

献立を改善するために工夫する視点を知り，ジグソー学習から工夫の根拠を明確にする。(2時間)

(2) 本時の評価規準

- ・自分や家族の食生活をよりよくすることに関心を持ち，課題を主体的にとらえ，地域の食材を生かした調理の計画に取り組もうとしている。(関心・意欲・態度)
- ・自分や家族の食生活の課題解決を目指して，地域の食材を生かした献立を自分なりに工夫している。(工夫・創造)

(3) 準備物

ワークシート，自己評価表，ジグソー学習メモ，献立チェックシート，ストップウォッチ

(4) 本時の学習過程

	学習活動	指導上の留意点 ◆努力を要する生徒への支援	評価規準	評価方法
導入 5分	○前時を振り返る。 ○本時の学習内容を知る。	○献立に改善を加えていくことを伝える。 ◆ワークシートの場所を示す。		
	献立をさらによくするために，新たな工夫点をみつけよう！			
展開 45分	○新たな工夫を考えるための視点を調べる。 ・ジグソー学習の説明を聞き，4グループに分かれて活動をする。 ○班のメンバーにも生かせるような工夫の視点を取捨選択して整理する。 話し合い活動2 ○学習班に戻って責任をもって内容を伝えるため，根拠をまとめる。	○課題別班に集合させる。 ○課題別班ごとに，ジグソー学習メモを記入させる。 ◆教科書や資料集等の参考となる部分を示す。 ┌───────────┐ ┆ 献立の工夫の観点 ┆ ┆ ──────────── ┆ ┆ ・栄養のバランス ┆ ┆ ・調理法・味付け・切り方 ┆ ┆ ──────────── ┆ ┆ ・地域の食材・食文化 ┆ ┆ ──────────── ┆ ┆ ・色どり・盛り付け・配膳 ┆ ┆ ──────────── ┆ ○自分だけのためではなく，班のメンバーにも生かせるような内容を選択させる。 ◆ポイントとなる点をアドバイスする。 ○KJ法を用いて整理させる。	・自分や家族の食生活をよりよくすることに関心を持ち，課題を主体的にとらえ，地域の食材を生かした調理の計画に取り組もうとしている。(関・意・態)	ワークシート 行動観察
休憩				
展開 45分	○学習班に帰って，自分が調べてきたことを伝え合う。(各グループ6分) 話し合い活動3 ○献立チェックシートに工夫の視点を記入する。 ○どんな工夫をさらに取り入れたいか考える。	○学習班にもどす。 ○課題別班で調べてきた内容(工夫を考える視点とその根拠)について責任をもって伝えさせる。	・自分や家族の食生活の課題解決を目指して，地域の食材を生かした献立を自分なりに工夫している。(工・創)	ワークシート 行動観察
まとめ 5分	○本時の振り返りをする。 ○次回の学習内容を知る。	○本時の目標を意識して学習ができたか自己評価させる。		

