

本学習指導案のポイント（高校教育指導課 指導主事 中村 蒼子）

- 「なぜ日本の主食は米なのか」という問いに、教科横断的な学びを取り入れ、地理的・歴史的背景、他の食材との関連や食文化への影響等から、生徒に深く思考させることができる学習となっていた。
- 解決に向かうための根拠や背景をグループ活動で幅広く探り、「外国の人に説明できるように」個人でまとめ、共有するという考察の過程を段階的に授業に取り入れることにより、論理的に表現する力が身に付く授業の構成となっていた。

- 1 実施日：令和6年11月8日（金）5限：13時20分～14時10分（50分）
- 2 学年・学級：2学年2組（39名）
- 3 単元名：食生活と健康
- 4 単元について

(1) 単元観

本単元は、学習指導要領「家庭基礎」の「B衣食住の生活の自立と設計(1)食生活と健康」に位置付く。本単元では、栄養と食事、食品と調理など食生活に関わる基礎的・基本的な知識と技能を身に付け、栄養、食品、調理の学習を相互に関連付けながら、食生活に関わる情報を適切に判断し、生涯を通して健康や環境に配慮した安全な食生活を営むことができるようにすることをねらいとしている。

また、この単元では、日本の食文化の特徴を理解し、世界の食文化に関心を持つことにより、広い視野で食生活について考えることのできる思考力を養うと同時に、生活文化の継承・創造の重要性に気づくことを意図している。

(2) 生徒観

対象クラスの生徒は、本科目の授業において、協議や発表等の活動に対して積極的に取り組んでいる。他者の意見を尊重しながら話し合う力があり、興味や敬意を持って発表を聴くことができる雰囲気がある。

夏季休暇課題として実施したホームプロジェクトにおいて、生活課題を発見→計画→実践→反省・評価の過程を通して学習できた生徒も見られたが、課題発見能力が十分に備わっていない、あるいは課題解決に対して方法や手順がわからない生徒も多く見られた。1学期末に実施した授業評価アンケートから、本科目に関する知的好奇心や他の教科で学んだことと関連付けて考える力を向上させる必要があることが明らかになっている。

(3) 指導観

単元を貫く問いとして生徒に「豊かな食生活とは」を生徒に問うことで、他教科で学んだことも関連させて考える機会を持ち、豊かな食生活について概念的に理解することができるようにする。健康や環境に配慮した安全な食生活を営むために必要な知識と技能を身に付けるだけでなく、食を通して豊かな人生を送るために主体的に考え、工夫することができる力を付けたい。そのため、身近な食に関する問題を見出して課題を設定し、その解決について個人で考えたりグループで協働したりして、広い視野で国内外の食文化について探究させ、食文化の継承・創造の重要性に気付かせるようにする。

5 単元の目標

- (1) ライフステージに応じた栄養の特徴や食品の栄養的特質、健康や環境に配慮した食生活、おいしさの構成要素や食品の調理上の性質、食品衛生について理解するとともに、自己や家族の食生活の計画・管理、目的に応じた調理に必要な技能を身に付ける。
- (2) 食の安全や食品の調理上の性質、食文化の継承を考慮した献立作成や調理計画、健康や環境に配慮した食生活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、考察したことを根拠に基づいて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。
- (3) 様々な人々と協働し、よりよい社会の構築に向けて、食生活と健康について、課題の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、地域社会に参画しようとするとともに、自分や家庭、地域の生活の充実向上を図るために実践しようとする。

6 単元の評価規準

知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
ライフステージに応じた栄養の特徴や食品の栄養的特質、健康や環境に配慮した食生活について理解しているとともに、自己や家族の食生活の計画・管理に必要な技能を身に付けている。 おいしさの構成要素や食品の調理上の性質、食品衛生について理解しているとともに、目的に応じた調理に必要な技能を身に付けている。	食の安全や食品の調理上の性質、食文化の継承を考慮した献立作成や調理計画、健康や環境に配慮した食生活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、考察したことを根拠に基づいて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ている。	様々な人々と協働し、よりよい社会の構築に向けて、食生活と健康について、課題の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、地域社会に参画しようとするとともに、自分や家庭、地域の生活の充実向上を図るために実践しようとしている。

7 指導と評価の計画（全13時間）

次	学習内容（時数）	評価				
		知	思	態	評価規準	評価方法
1	食生活の課題について考える（1時間）	◎	○		食生活をとりまく環境の変化を理解し、健康や環境に配慮した食生活について問題を見いだして課題を設定している。	*定期考査 ワークシート
2	食事と栄養・食品（3時間）	◎			食品の栄養的特質や調理上の性質について理解している。	*定期考査

3	食品の選択と安全 (1時間)	◎		安全で衛生的な食生活を営むために必要な知識を身に付けている。	*定期考査
4	生涯の健康を見通した食事計画 (1時間)	○	◎	自己や家族の食生活の計画・管理について、主体的に取り組もうとしている。 自己の食生活を振り返って改善しようとしている。	*ワークシート
5	食生活の文化と知恵 (2時間) 本時 (2/2時間)	○	◎	日本の食文化の特徴を理解している。世界の食文化に関心を持ち、広い視野で食生活について考えている。	*ワークシート
6	調理の基礎 (4時間)	◎		おいしさの構成要素について理解している。 目的に応じた調理に必要な技能を身に付けている。	*ワークシート 行動観察
7	これからの食生活 (1時間)		○ ◎	食生活に関わる情報を適切に判断し、問題を見だし、解決策を考えている。 持続可能な食生活を目指して実践しようとしている。	ワークシート *振り返り

※◎は、重点的に生徒の学習状況を見取る観点、*は、記録に残す評価

8 本時の展開

(1) 本時の目標

- 米と日本の食文化の関連について考えることを通して、日本の食文化について理解を深める。
- 「なぜ日本の主食は米なのか」についての考察をまとめ、論理的に表現することができる。[思考力、判断力、表現力等]

(2) 観点別評価規準

- 米と日本の食文化の関連について考察している。[思考力・判断・表現]
- 「なぜ日本の主食は米なのか」について考察をまとめ、論理的に表現している。[思考力・判断・表現]

(3) 準備物 教科書「家庭基礎 自立・共生・創造」(東京書籍)、ワークシート、タブレット

(4) 学習の展開

	学習活動	指導上の留意事項 ◆「努力を要する」状況(C)と判断される生徒への手立て	評価場面 (評価方法) 【評価の観点】
導入 5分	1 前時の振り返りをする。 5 本時のテーマを確認する。 3 10min ボックス地理「世界にはどうしてさまざまな主食があるの?」視聴 4 視聴のまとめをする。 5 グループ活動 宿題の発表	前時のテーマ：外国の人に「日本の食文化について教えてください」と言われたら? 本時のテーマ：なぜ日本の主食は米なのか? ○ 「地理」との横断的学習 宿題：わが国の主食にするなら○○です (keynote)	
展開 40分	○ 各グループで米、小麦、とうもろこし、じゃがいもについて調べてきたことを発表する ○ さまざまな主食の優れた点が明らかになる 【優れた点の例】 栄養的価値 作りやすさ 貯蔵性 収穫量の多さ 美味しさ 加工品 6 グループ活動 討議→まとめ 「なぜ日本の主食は米なのか」 Classroomのスプレッドシートに入力 7 考察したことを発表する。 8 まとめ 地理的・歴史的背景により米が定着 主食の米が日本の食文化、生活や価値観に強い影響	○ 主食になりうる食品の条件について考えさせる。 ○ この発表を本時のテーマ「なぜ日本の主食は米なのか」につながるよう意識することを伝える。 ○ 特徴を明らかにするときは、他のものと比較することが有効であることに気付かせる。それぞれの食品の優れた点まとめさせるが、食品の優劣をつける作業ではないことに留意させる。 ○ 地理歴史的背景だけでなく、日本の食文化との関連について考えさせる。 ○ 前時の学習(日本の食文化の特徴)を思い出させる。米が私たちの生活にどのような影響を与えたか考えさせる。 ○ 米離れが進む現在どのように米と向き合うか問いかける。	・宿題(スライド) 【思・判・表】 ・記述分析 (ワークシート) 【思・判・表】
終結 5分	9 本時の振り返り(Classi アンケート) 振り返ったことを発表する(1~2人)		・記述分析 (振り返り)

(5) 判断基準

評価	思考・判断・表現
A(十分満足できる)	米が日本の文化や伝統、社会生活に及ぼす影響について、多面的な視点からの考察をまとめ、論理的に表現している。
B(おおむね満足)	日本の主食が米であることの地理的歴史的背景のほか、他の食材との関連や食生活への影響について考察したことを表現している。
C(努力を要する)	日本の主食が米である理由をいくつか挙げるができる。