

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）

- 家庭科の題材を「総合的な探究の時間」の学びと連携させる学習活動により、学んだことを実践に活用する過程を通して、食生活の充実向上を目指して主体的かつ協働的に取り組むことのできる学習となっている。
- 適切な揚げ油の温度と調理時間を測定させ、味、香り、食感、見た目を検討するために官能試験をするなど、科学的な視点で調理を実施することにより、食に関わる情報について科学的に判断し検討することができる機会となっている。

1 実施日 令和7年10月15日(水) 第3校時 10時50分～11時40分(50分)

2 学年・学級 21R(2学年 家政科) 9名

3 単元名 フードデザイン実習

4 単元について

(1) 単元観

本単元は、高等学校学習指導要領家庭「フードデザイン」の2 内容(3) フードデザイン実習に位置付いている。ここでは、食事のテーマに応じた献立作成、食材の選択と調理、テーブルコーディネートと各料理のサービス方法について、一連の実習を通して食生活の充実向上を目指して主体的かつ協働的に取り組むことができるようになることをねらいとしている。

(2) 生徒観

21Rの生徒は家政科の生徒であり、2年次から被服・食物類型と保育・福祉類型に分かれるが、ともに「フードデザイン」を2年次に2単位履修する。どちらの類型も1学期に「全国高等学校家庭科技術検定食物調理準1級」を受検しており、個人差はあるが、基礎的・基本的な調理技術は習得している。これまで1台の調理台で、1人分を1人で調理することを中心に実習していたため、グループで調理する経験が少ない。しかし、わからないことは質問したり、教え合ったりするなど、比較的協力的な生徒たちである。

(3) 指導観

普段、類型で分かれて授業しているところを合同で実施することで、グループで協働して取り組む機会となるようにした。この学びを通して、コミュニケーションを円滑に図るよう心がけさせ、もてなしの心や食べる人の心身の状態などにも配慮しながら調理に関する取り組みを実施することができる機会となるようにする。さらに、「沼南キャリアII(総合的な探究の時間)」で考案された商品を題材にし、それを校外でのイベント等で販売するために必要な検討を重ねさせ、実際に販売もさせることで、実感をもって実施する機会となるようにした。

5 単元の目標

- (1) 食事のテーマに応じた献立作成、食材の選択と調理、テーブルコーディネートと各料理のサービス方法について、基本的な考え方や方法を理解し、関連する技術を身に付ける。
- (2) 食事計画についての課題を発見し、その解決に向けて考察し、表現する。
- (3) フードデザイン実習について自ら学び、食生活を総合的にデザインするために主体的かつ協働的に取り組む。

6 単元の評価規準

| 知識・技術 | 思考・判断・表現 | 主体的に学習に取り組む態度 |
|---|-------------------------------------|---|
| 食事のテーマに応じた献立作成、食材の選択と調理、テーブルコーディネートと各料理のサービス方法について、基本的な考え方や方法を理解し、関連する技術を身に付けている。 | 食事計画についての課題を発見し、その解決に向けて考察し、表現している。 | フードデザイン実習について自ら学び、食生活を総合的にデザインするために主体的かつ協働的に取り組もうとしている。 |

7 指導と評価の計画(全49時間)

| 次 | 学習内容(時数) | 評価 | | | 評価規準 | 評価方法 |
|---|-----------------------------|----|---|---|---|-------------------------------|
| | | 知 | 思 | 態 | | |
| 一 | 食事のテーマに応じた献立作成と食材の選択(6時間) | ○ | ○ | | ・栄養、嗜好、季節感、経済面、調理時間などに配慮し、目的に応じた献立作成ができる。 ・食事テーマに応じて栄養、嗜好、季節感、経済面、調理時間等に配慮した献立について表現している。 | ・ノート記述 ・献立表 |
| 二 | 食事計画の検討(8時間) | | ◎ | | ・作成した献立について、栄養、嗜好、季節感、経済面、調理時間などの観点で課題を発見し、その解決に向けて考察し、表現している。 | * 献立表 |
| 三 | 日常食の調理実習(20時間) | ◎ | | ◎ | ・作成した献立(日常食)に適した食品の選択と調理について、基本的な考え方や方法を理解し、関連する技術を身に付けている。 ・フードデザイン実習について自ら学び、食生活を総合的にデザインするために主体的に取り組もうとしている。 | ・ワークシート * パフォーマンス課題(実技テスト) |
| 四 | 農産品を使った商品の考案(本時)(4/6時間目) | | ◎ | ○ | ・自校の農産物を用いて考案された商品を、校外でのイベント等で実際に販売するために検討を重ね、その成果を表現している。 ・自校の農産物を用いて考案された商品を、校外でのイベント等で実際に販売するための検討に主体的に取り組んでいる。 | * ワークシート |
| 五 | 供応食の調理実習(8時間) | ◎ | | ◎ | ・作成した献立(供応食)に適した食品の選択と調理について基本的な考え方や方法を理解し、関連する技術を身に付けている。 ・フードデザイン実習について自ら学び、食生活を総合的にデザインするために主体的に取り組もうとしている。 ※供応食について、被服・食物類型の生徒は3年次にも扱う。 | ・ワークシート * パフォーマンス課題(実技テスト) |
| 六 | テーブルコーディネートと各料理のサービス方法(1時間) | ○ | | | ・テーブルコーディネートと各料理のサービス方法について、基本的な考え方や方法を理解し、関連する技術を身に付けている。 ※サービス実習や食卓環境について、被服・食物類型の生徒は3年次にも扱う。 | ・ノート記述 |

※◎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

- ・ 自校の農産物を用いて考案された商品を、校外でのイベント等で実際に販売するために衛生面、嗜好などの視点で検討し、その成果を表現することができる。
- ・ 自校の農産物を用いて考案された商品を、校外でのイベント等で実際に販売するための検討に主体的に取り組んでいる。

(2) 観点別評価規準

| 知識・技術 | 思考・判断・表現 | 主体的に学習に取り組む態度 |
|-------|---|---|
| | 自校の農産物を用いて考案された商品を、校外でのイベント等で実際に販売するために衛生面、嗜好などの視点で検討し、その成果を表現している。 | 自校の農産物を用いて考案された商品を、校外でのイベント等で実際に販売するための検討に主体的に取り組もうとしている。 |

(3) 準備物

- ・ (生徒) 白衣、三角巾、筆記用具
- ・ (教員) 白衣、三角巾、調理器具、食材、ワークシート

(4) 学習の展開 (4時間目/全6時間)

| | 学習活動 | 指導上の留意事項 (◇) (◆「努力を要する」状況と判断した生徒への指導の手立て) | 評価規準 【観点】 (評価方法) |
|------------|--|---|---|
| 導入 5分 | <ul style="list-style-type: none"> ・ 前時の学習を振り返る。 ・ 本時の学習内容を説明する。 | <ul style="list-style-type: none"> ・ 前時の学習内容を提示する。 校外でのイベントで販売したい「いもち(仮)」のレシピを考案し実際に作って冷凍していることを確認する。 | |
| | <p>本質的な問い：安全でおいしい料理とは何か。 目標：考案した「いもち(仮)」を校外でのイベント等で実際に販売する方法について、衛生面、嗜好の視点で検討しよう。</p> | | |
| | <ul style="list-style-type: none"> ・ 本質的な問い、目標、授業のタイムスケジュールを説明する。 | | |
| 展開 30分 | <ul style="list-style-type: none"> ・ 校外で調理し販売する際に、衛生面でどのような配慮が必要か確認する。 ○温度管理 ○包装 ・ 校外で調理し販売する際に配慮すべき嗜好面にはどのような事項があるか確認する。 ○主な販売対象者 ○味 ○提供する際の温度 <p>【実習】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 前時に加工・冷凍した商品を加熱し、温度と時間を記録する。 2 官能検査を行い、ワークシートに記述する。 ○味 ○香り ○食感 ○見た目 | <ul style="list-style-type: none"> ・ HACCPの食品衛生安全基準を満たす必要があることを伝え、衛生面で配慮すべき温度と時間を記述させる。 ・ 「おいしく」について、官能検査法を用いて、検討することを伝える。 ・ 調理では衛生に配慮しながら、3つのパターンで加熱させる。(160℃、170℃、180℃で加熱し、中心温度が75℃に到達する時間を記録させる) ◆安全に配慮し、適時指導を行う。 ・ 「おいしく」について、ソース(たれ)を商品に付けて試食し、お客様になったつもりで味を検討する。 ◆自分の言葉で具体的に味の表現や改善策を記述させる。 | <ul style="list-style-type: none"> ・ 自校の農産物を用いて考案された商品を、校外でのイベント等で実際に販売するための検討に主体的に取り組もうとしている。【主体的に学習に取り組む態度】(行動観察) |
| まとめ 15分 | <ul style="list-style-type: none"> ・ 校外で販売する際に衛生面、嗜好面で配慮すべきことを共有する。 ・ 発表を聞いて、意見をまとめ、レシピを完成させる。 | <ul style="list-style-type: none"> ◆「おいしく」について、官能検査は個人差があるため多くの意見を取り入れることに留意させる。 ・ 校外での販売に実際に生かせるように記載させる。 | <ul style="list-style-type: none"> ・ 自校の農産物を用いて考案された商品を、校外でのイベント等で実際に販売するために衛生面、嗜好などの視点で検討し、その成果を表現している。【思考、判断、表現】(ワークシート) 記 |
| | <p>< [思考・判断・表現] の評価規準例 > ※「十分に満足できる」状況 (A) と判断した生徒の具体的な記述例 ・ 商品を実際に作って販売するには多くの視点で検討する必要があることが分かった。衛生面では中心温度や汚染防止に配慮する必要がある。嗜好面では、お客様の年齢層などを考慮した味や見た目等を検討する必要がある。</p> | | |
| | <ul style="list-style-type: none"> ・ 片付けを行う。 ・ 今後の流れを再確認する。 | | <p style="border: 1px solid black; padding: 2px;">録に残す評価</p> |

(5) 判断基準

| | 思考・判断・表現 | 主体的に学習に取り組む態度 |
|-------------------|---|---|
| A (十分に満足) | 自校の農産物を用いて考案された商品を、校外でのイベント等で実際に販売するために衛生面、嗜好などの視点で検討し、その成果を具体的に表現している。 | 自校の農産物を用いて考案された商品を、校外でのイベント等で実際に販売するために多方面から検討し主体的に取り組んでいる。 |
| B (おおむね満足) | 自校の農産物を用いて考案された商品を、校外でのイベント等で実際に販売するために衛生面、嗜好の視点で検討し、その成果を表現している。 | 自校の農産物を用いて考案された商品を、校外でのイベント等で実際に販売するための検討に主体的に取り組もうとしている。 |
| C (努力を要する生徒への手立て) | 自校の農産物を用いて考案された商品を、校外でのイベント等で実際に販売するために衛生面、嗜好の視点で検討し、その成果を表現できていない。 | 自校の農産物を用いて考案された商品を、校外でのイベント等で実際に販売するための検討に主体的に取り組もうとしていない。 |