

技術・家庭科(家庭分野)学習指導案

日時：平成30年11月16日（金）5校時
場所：名護市立名護中学校 調理室
対象：1年3組34名
授業者：吉川 桃子
教科書：新しい技術・家庭 家庭分野

1 題材名 「日常食の調理」

2 題材設定の理由

(1) 題材観

本題材は、中学校学習指導要領（平成29年告示）解説技術・家庭編家庭分野の内容に示される、「食生活(3)日常食の調理と地域の食文化」において、「日常食の調理と地域の食文化について、課題をもって、食品の選択と調理、地域に関する基礎的・基本的な知識及び技能を身に付け、日常食又は地域の食材などを生かした調理を工夫することができるようにすること」をねらいとしている。

また、材料に適した加熱調理の仕方については、新たに蒸す調理も加えられたため、「煮る」「焼く」「蒸す」の調理技能を身につけさせるために、適した題材である。

(2) 生徒観

本校の現状としては調理の学習について興味をもっている生徒が85.7%と多いが、家庭で日常的に調理をしている生徒は9.1%、食事作りの手伝いを週4回以上行っている生徒は13.2%である。その理由として「時間がない」「帰ったら作られている」「作り方がわからない」などがあがった。

これらのことから、食生活の自立に向けた調理実習を通して、基礎的な調理の知識・技能を習得させる必要があると考える。

(3) 指導観

指導に当たっては、基礎的・基本的な知識・技能の習得のため、ユニバーサルデザインとプログラミング的思考を取り入れ、わかりやすい授業の展開を工夫する。調理実習に関しては、調理に必要な手順や時間を考えて計画を立てて行い、調理の後始末の仕方や実習後の評価も含めて学習ができるようにする。また、安全と衛生に留意した調理ができるようにするとともに、調理をすることの喜びを味わい自ら料理をすることによって食生活に対する関心を高め、自己の食生活の課題について考え、解決する能力を身につけさせたい。

3 題材の指導目標

ユニバーサルデザインを取り入れた「日常食の調理」の授業を通して、基礎的・基本的な知識及び技能を習得させる。そこでわかりやすい授業を展開することで、「できる」ことを実感させ、自分の食生活の中で課題を解決しようとする態度を育む。

4 題材の評価規準

関心・意欲・態度	工夫し創造する能力	技能	知識・理解
日常食の調理と地域の食文化について関心を持って学習活動に取り組み、食生活をよりよくしようとしている。	日常食の調理と地域の食文化について課題を見付け、その解決を目指して自分なりに工夫し創造している。	日常食や地域の食材を生かした調理に関する基礎的・基本的な技術を身につけている。	地域の食文化の意義を理解するとともに、日常食や地域の食材を生かした調理に関する基礎的・基本的な知識を身につけている。

5 題材の指導計画と評価計画（全11時間）※◎指導に生かすとともに総括に用いる評価，○指導に生かす評価

章	時	小題材	指導目標	学習活動	評価の基準	評価				教材教具等
					Bおおむね満足	関	工	技	知	
	1	調理の基礎技能を身につけよう	実習の手順や調理器具の正しい使い方を理解させる。	食品や調理用具の安全や衛生に留意した扱い方を知る。	食品や調理用具の安全や衛生に留意した扱い方を理解している。				○	・プレゼンテーションソフト
	2	肉の調理を工夫しよう	肉の調理上の性質を理解させる。調理に必要な手順や時間を考え、調理計画を工夫させる。	肉の調理上の性質を知る。グループで調理計画を工夫する。	肉の調理上の性質を理解している。調理に必要な手順や時間を考え、調理計画を工夫している。		◎		○	・作業手順カード ・ホワイトボード ・プレゼンテーションソフト
	3	野菜の調理を工夫しよう	野菜の調理上の性質や正しい切り方を理解させる。	野菜の調理上の性質を知る。	野菜の調理上の性質を理解している。				○	・プレゼンテーションソフト
	4 5	ハンバーグをつくろう	肉料理の調理技能を習得させる。安全と衛生に配慮し調理実習で、実践させる。	肉の性質を理解し、手順にそってハンバーグの調理を行う。	肉の衛生的な扱いに留意しハンバーグにあった焼き方ができる。	◎		○		・プレゼンテーションソフト ・調理器具 ・食材 ・調理計画表
	6	魚の調理を工夫しよう	魚の調理上の性質を理解させる。調理に必要な手順や時間を考え、調理計画を工夫させる。	魚の調理上の性質を知る。グループで調理計画を工夫する。	魚の調理上の性質を理解している。調理に必要な手順や時間を考え、調理計画を工夫している。		◎		○	・作業手順カード ・ホワイトボード ・プレゼンテーションソフト
	7 8	鯖の味噌煮を作ろう	魚料理の調理技能を習得させる。安全と衛生に配慮し調理実習で、実践させる。	魚の性質を理解し、手順にそって鯖の味噌煮の調理を行う。	魚の衛生的な扱いに留意し鯖に適した調理をすることができる。	◎		○		・プレゼンテーションソフト ・調理器具 ・食材 ・調理計画表
	9	蒸し調理の工夫をしよう	蒸し調理の特徴について理解させる。調理に必要な手順や時間を考え、調理計画を工夫させる。	蒸し調理の特徴を知る。グループで調理計画を工夫する。	蒸し調理の調理に必要な手順や時間を考え、調理計画を工夫している。		◎		○	・作業手順カード ・ホワイトボード ・プレゼンテーションソフト
	10	黒糖蒸しケーキ(アガラサー)をつくろう	蒸し調理の調理技能を習得させる。安全と衛生に配慮し調理実習に取り組ませる。	蒸し器を適切に操作し、手順にそってアガラサーの調理を行う。	蒸し器を適切に扱い、小麦粉を使った調理をすることができる。	◎		○		・プレゼンテーションソフト ・調理器具 ・食材 ・調理計画表
	11	調理実習を振り返ろう	正しい計量を理解する。野菜をいろいろな切り方を習得させる。	計量と切り方の実技テストを行う。	正しい計量ときょうりの輪切りができる。			◎	○	・プレゼンテーションソフト

6 本時の学習指導（第10時／全11時）

(1) 主題名「黒糖蒸しケーキ（アガラサー）をつくろう」

(2) 指導目標

①蒸し物料理の調理技能を習得しようとしている。

②安全と衛生に配慮し調理実習で、実践しようとしている。

(3) 本時の評価規準

【評価の観点】 評価規準	判定の基準			評価方法
	A 十分満足できる	B おおむね満足できる	C 支援の具体的方法	
【技能】 調理技能を習得しようとしている。	時間内に効率よく、手順にそってアガラサーの調理を行う。	手順にそってアガラサーの調理を行う。	できない人は調理計画表を参考にし、手順をアドバイスする。	・相互評価表 ・観察
【関心・意欲・態度】 安全と衛生に配慮し調理実習へ取り組んでいる。	安全と衛生に配慮し、班で協力しながら積極的に実習に取り組んでいる。	安全と衛生に配慮し、班で協力して実習に取り組んでいる。	調理の手順を再確認させ、具体的にどのような作業が必要か一緒に確認する。	・相互評価表 ・観察

(4) 本時の展開

過程	学習活動	教師の指導・支援	形態	準備・備考	評価規準
5分 導入	1 前時の復習と本時のねらいの確認	・蒸し料理の調理技能の確認し、グループでの調理手順を確認する。	一斉	・掲示物 ・調理計画表	
黒糖蒸しケーキ（アガラサー）をつくろう！					
展開 40分	2 アガラサーを作る。 ・材料をまぜる ・加熱する 3 盛り付け 4 試食をする。 5 後片付けをする ・適切にゴミを処理する。 ・調理用具、熱源の後片付けについて点検する。	・グループの調理計画に沿って、調理ができるように声かけをする。 ・相互評価表の評価規準をおさえているか確認する。 ・安全と衛生に留意することや時間の経過について、必要に応じて知らせる。 ・適切な洗い方、加熱方法について助言する。 ・材料は、混ぜすぎないようにすることを確認する。 ・竹串を使い、中まで火が通っているかを確認させる。 ・環境や資源、衛生に配慮した後片付けの仕方に気づかせ、実践にいかせるようにする。 ・空いた時間は片付けや相互評価表を書くようにする。	グループ グループ	・材料 ・レシピ ・蒸し器 ・ボール ・ふるい ・計量スプーン ・泡だて器 ・ゴムベラ ・計量カップ ・カップケーキ用カップ ・食器ふき ・台ふき ・相互評価表	【技能】調理技能を習得しようとしている。 【関心】安全と衛生に配慮し調理実習に取り組んでいる。
5分 まとめ	6 本時のまとめ	・実習をふりかえり、自己評価だけでなくお互いの良い所を見つけ評価やアドバイスが出来るようにする。	グループ	・相互評価表	






(5) 板書計画

授業の流れ

- ① 説明(5) 13:55~14:00
- ② 調理(25) 14:00~14:25
- ③ 盛りつけ(5) 14:25~14:30
- ④ 試食(5) 14:30~14:35
- ⑤ 片づけ(5) 14:35~14:40
- ⑥ まとめ(5) 14:40~14:45

目標 黒糖蒸しケーキ(アガラサー)をつくる

- ① 鍋に水を入れて沸とうさせる
- ② 小麦粉をふるう
- ③ 牛乳をはかる (30回以内)
- ④ 材料をまぜる
- ⑤ 容器に入れる
- ⑥ 15分蒸す

シーワサージュス

- ① シーワサージュスの材料をはかる
- ② 材量をカップに入れて混ぜる。

蒸し器の安全な扱い方

- ☆ 蒸気は高温(100℃)
- ☆ アガラサーを取り出すときは、上段のなべをはずす。(乾いたふきん使用)
- ☆ 蒸し器の中のお湯は、試食のときにこぼしておく。

	1	2	3	4	5	6	7
準備							
調理							
盛りつけ							
試食							
片づけ							
合計							

(6) 教室図

