

技術・家庭科（家庭分野）学習指導案

題材名：調理を計画的に行えるようになろう

本題材で育成を目指す資質・能力 【思考・判断・表現】

指導者 呉市立広中央中学校 三浦 圭太郎

日時 令和4年10月18日（火）（14時00分～14時50分）

場所 呉市立広中央中学校 2年4組教室

学年 第2学年4組（男子21名 女子17名 計38名）

題材について

本題材は、中学校学習指導要領 技術・家庭（家庭分野）「B 衣食住の生活」(3)「日常食の調理と地域の食文化」イ日常の1食分の調理について、食品の選択や調理の仕方、調理計画を考え工夫することにあたる。

本題材では、事前に行った調理実習や、日常の1食分の調理についての課題を解決するために、中学校学習指導要領 技術・家庭（家庭分野）B（3）アで身に付けた基礎的・基本的な知識及び技能を活用し、健康・安全や時間の視点から調理計画を考え工夫でできることをねらいとして設定した。ただし、前題材での調理実習ではハンバーグ1品の調理実習しか行っていないため、1食分の調理についてはアジのムニエル、キャベツとベーコンのスープの2品とする。また、今回の調理実習では「アジの三枚おろし」の技能試験も同時に行う。

【小学校との関わり】

小学校では小学校学習指導要領家庭編 B（2）イおいしく食べるための調理計画及び調理の工夫について学習をしているため、「おいしく食べるため」という視点も踏まえて調理計画を考えさせる。

生徒の実態について

2年4組にアンケートを実施したところ、「家で自分が調理をする機会はありますか」という質問では、月に1回と回答した生徒が18人、年に1回と回答した生徒が6人、しないと回答した生徒が4人で、学級の半周以上が家庭で調理をする機会が少ない事が分かる。また、「小学校で学んだおいしく食べるために必要なことは何か」という質問では小学校学習指導要領家庭編にあげられている「材料の切り方、加熱の仕方、味のつけ方、盛り付け、できあがり時間」などを答えた生徒はほとんど見られなかった。

指導改善のポイント

【本題材に関わる指導の工夫】

- ① 既習事項と関連を図りながら展開をする
技術・家庭（家庭分野）「B 衣食住の生活」(1)，(2) (3) アで学んだことを生かすことができるような展開をしていく。そのために、「食生活」の内容における「本質的な問い」を設定した。次に「題材(題材)を貫く問」を設定することで題材のゴールを生徒と共有し、各時間の「めあて」を「個別の問い」とした。
- ② 小学校での学習内容の確認と条件の提示
小学校で学習したおいしく食べるための条件とはどのようなものがあるのか考えさせ、調理計画を立てる際に達成しなければならない条件として提示する。
- ② 実習の振り返りを生かせるようにする
すでに実施した調理実習（ハンバーグ）の振り返りをもとに、1食分の調理ではどのようなことに気をつけて調理計画を立てなければならないかを考えさせる。
- ③ 学び合い
個人思考のあとに班で意見を交換しながら調理計画を立てさせる事で、思考を深める学習活動を行う。
- ④ まとめと振り返り
班で考えた調理計画をもとに実際に調理実習を行い、計画通りにできたかどうかなどを振り返って評価し、改善方法を考えさせる。生徒が課題を解決できた達成感や、実践する喜びを味わい、次の学習にも主体的に取り組むことができるようにする。

題材の目標及び評価規準

【題材の目標】

日常の1食分の調理について、食品の選択や調理の仕方、調理計画を考え工夫できる。

【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
基礎的な日常食の調理が適切にできる。	日常の1食分の調理における食品の選択や調理の仕方、調理計画について問題を見出して、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。	家族や地域の人々と協働し、よりよい生活の実現に向けて、日常食の調理について、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、生活を工夫し創造し、実践しようとしている。

<生徒と共有し、題材で育成を目指す生徒の具体の姿>

資質・能力	具体の姿
思考・判断・表現	<ul style="list-style-type: none"> 調理実習「ハンバーグ」を振り返り、1食分の調理計画を立てるときの課題を設定することができている。 設定した課題や提示された条件を解決するような計画となっている。 計画通りにできたかどうかなどを振り返って評価し、改善方法を考えている。

題材構想図

<本質的な問い> 私たちにとってよりよい食生活とはどのようなものか。

【題材を貫く問い】 一食分の調理をするときに

気をつけなければならない事は何か。

	個別の問い	学習活動
1	「ハンバーグ」の調理実習での成果と課題は何だろうか。	<ul style="list-style-type: none"> 調理実習の振り返りをする。 成果と課題を班で共有しておく。
2	どのようなことに気をつけて調理実習の計画を立てていけないといけないか。	<ul style="list-style-type: none"> 設定した課題や提示された条件を解決するような計画を立てる
3・4	調理計画通りに調理実習を行うためにはどのようなことに気を付ければよいだろうか。	<ul style="list-style-type: none"> 立てた調理計画通りに調理実習を行う。
5	家庭で調理を実践するときに気を付けなければならないことはどのようなことだろうか。	<ul style="list-style-type: none"> 調理実習を振り返り、成果と課題を考え、家庭での実践しレポートにまとめる。

指導と評価の計画

(全5時間) 本時は2/5

次 (時)	学習内容	評 価			
		知	思	主	評価規準 (評価方法)
1	調理実習「ハンバーグ」を振り返り、評価・改善を行い、1食分の調理計画を立てるときの課題を設定する。		○		○調理実習「ハンバーグ」を振り返り、1食分の調理計画を立てるときの課題を設定することができる。
2	1食分の調理実習(アジのムニエル、キャベツとベーコンのスープ)に向けて、班で課題と条件を解決する調理計画を立てることができる。 (本時)		○		○設定した課題や提示された条件を解決するような計画を立てることができる。 (ノート・電子ワークシート)
3・4	自分たちで考えた調理計画をもとに調理実習を行う。 【技能試験】アジの三枚おろし	○			【技能試験「アジの三枚おろし」評価基準】 ○中骨に身が付きすぎしていない。 ○中骨が切られていないか。
5	実際に課題と条件を解決することができたか振り返り、改善方法を考え、家庭で実践する。		○	○	○計画通りにできたかどうかなどを振り返って評価し、改善方法を考えている。 (ノート・電子ワークシート) ○本題材で学んだことをもとに家庭で調理計画を立て、実践することができる。 (冬休み課題レポート)

本時の学習

(1) 本時の目標

1食分の調理実習(アジのムニエル、キャベツとベーコンのスープ)に向けて、班で課題を解決し条件を満たした調理計画を立てることができる。

(2) 本時の学習展開

学習活動	指導上の留意事項(◇) (◆は「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 (評価方法)
1 本時のめあての確認(1.0分)		
題材を貫く課題を提示しておく	題材を貫く問い 1食分の調理をするときに気を付けなければならないことは何か。	
本時のめあてを確認し、見通しを持つ。	めあて 前時で考えた課題を解決し、条件を満たした調理計画を立てることができる。	
前時の振り返りを行い、成果と課題はどのようなものだったかを発表する。	個別の問い どのようなことに気をつけて調理実習の計画を立てていかないといけないか。 ◇前時で考えた成果と課題からどのような事に気をつけるか、発表させ、「健康と安全」「時間」「おいしく食べる」という視点に結びつける。	
【生徒の気付き】 すべての料理を温かい状態で食べるためには調理計画を工夫しなければいけない。	導入の工夫	
	小学校で学んだ「おいしく食べるための調理計画及び調理の工夫」についてどのようなものがあったか発表させ、「温かい状態で食べられる」ということを条件の一つにする。	

2 課題の解決（30分）

調理作業カードをもとに自ら設定した課題と提示された条件を満たすような計画を個人で立てる。〔個人思考〕

◇生徒から出た3つの視点を具体的に条件として提示する。

《条件》

- ・アジのムニエル担当が2名，キャベツとベーコンのスープ担当が2～3名となるようにする。
- ・開始後50分までに，アジの3枚おろしを1人1尾行う。
- ・90分までには試食を開始し，2品とも温かい状態で食べられるように調理作業の組み合わせを工夫する。

◇調理作業カードを組み合わせながら調理計画を考える。また，調理作業カード内の（ ）の中を考え，記入させる。
◆ノートに50分と90分に線を引かせて，調理作業カードの組み合わせだけでも完成するように促す。

班で各自が考えた計画を見比べ，より設定した課題と提示された条件を満たすような計画を考える。〔集団思考〕

◇各自の計画を見比べながら，記録係に送られてきた電子ワークシートに班でまとめた調理計画を記入する。
◆課題と条件について，それぞれどこをどうすることで解決しているか説明させる。

・設定した課題や提示された条件を解決するような計画を立てることができている。
(電子ワークシート)

3 振り返り（10分）

主発問 「健康と安全」「時間」「おいしく食べる」ことをふまえてどのような工夫をしたか振り返ろう。

振り返りカードに振り返りを書き，発表する。

◇主発問に対する答えを振り返りカードに書かせ，発表させる。
◆できたことやわかったことを書くように促す。

本時のまとめをする。

まとめ

時間内に調理実習を終わらせるためには，調理作業をしながら食器の準備や調理器具を洗うこと，片づけることなどを空いた時間に行うことが必要となってくる。また，料理すべてをおいしく食べるためにはすべての調理が温かい状態で食べられるように同時の完成させることができるように調理の順番を工夫しなければならない。

(3) 本時の資質・能力ルーブリック

【思考・判断・表現】	A	設定した課題を解決し，提示された条件を満たすような調理計画を立てることができている。
	B	提示された条件を満たすような調理計画を立てることができている。
	C	設定した課題を解決したり，提示された条件を満たしたりしている調理計画を立てることができていない。