

技術・家庭科（家庭分野）学習指導案

指導者 広島市立〇〇中学校
教諭 〇〇 〇〇

- 1 日 時 平成 21 年 11 月〇日（〇）
- 2 場 所 広島市立〇〇中学校 調理室
- 3 学 年 第 1 学年
- 4 内 容 生活の自立と衣食住 （新課程：食生活と自立）
- 5 題 材 わたしたちのより豊かな食生活

6 題材設定の理由

○ 題材観

近年，子どもたちに偏った栄養摂取や朝食の欠食等が見られ，食生活の乱れが若年性の生活習慣病を引き起こす一因であることが懸念されている。学校教育においても，子供たちの生活や学習の基盤としての食に関する指導の充実が求められており，中学生の食生活の自立のためには，自分の食生活に関心を持ち，基本的な知識や技能を習得させるとともにこれからの生活を展望し，課題をもって生活をよりよくしようとする能力と態度を育成することが不可欠である。

また，地域の食材や食文化を見直そうという取り組みも盛んに行われている。本校が所属する広島市中学校技術・家庭科研究会（家庭）の第〇ブロックにおいても，地域の食材に目を向け研究を進めてきた。今回は，地域又は季節の食材として「魚」をとりあげ，学区内の魚屋さんの協力を得て，安全と衛生に留意しながら魚（アジ）の三枚おろしにチャレンジさせたい。また，知識や技能の習得にとどまることなく，プロの包丁さばきを目の当たりにできることや命ある食物に対する感謝の心も育みたい。

○ 生徒観

生徒は明るく素直であるが，人間関係が固定化している傾向があるので，コミュニケーション能力の向上を図っていく必要がある。調理実習における班編成は特に配慮はしなかったが，回を重ねるごとに協力する姿も見られ能率もよくなってきた。生徒にとって調理実習はとても楽しい時間であるが，魚料理に関しては，日頃から調理済みの魚を口にするだけで，35%の生徒は一尾の生の魚に触った経験がなく，30%の生徒はおろす場面も目にした機会がないという現状である。

○ 指導観

地域の人材をゲストティーチャーとして活用することによって生徒の意欲や関心を高め，さらに思考力や判断力の育成につなげていきたい。また，プロの指導による本格的（基本的）な技術を習得する場として設定し，衛生や安全面に配慮しながらこれからのより豊かな食生活を送るための調理技術の1つとして自信を持たせていきたい。

学習形態を班にすることで生徒同士の関わりをもたせ，学び合いの楽しさを実感させていく。また，実技テストをおこなうことにより，技術の定着や家族からのアドバイスなど家庭での技術の伝承やコミュニケーションを図る一助としたい。

7 題材の目標

食生活に関心を持ち，日常食や地域又は季節の食材を生かした調理の工夫ができる。

学習指導要領 A（5）ア

8 指導計画（6時間扱い）

（関）：関心・意欲・態度 （工）：工夫し創造する力 （技）：技能 （知）：知識・理解

指導内容	時間	学 習 指 導 過 程			
		課題づくり	計画の立案	実践	評価
地域の食材	1	<ul style="list-style-type: none"> ・今なぜ地域の食材などの見直しが必要なのか考えよう。 ・広島を産した食材を生かした調理を試みよう。 	<ul style="list-style-type: none"> ・地産地消の取り組みや良さを理解し、地域食材を調べてみよう。 ・献立を考え、調理計画を立てよう。 	<ul style="list-style-type: none"> ・広島の食材を取り入れた料理を家族のために作る。（秋休み中） ・レポートにまとめる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・地域食材に関心をもって考えようとしている。（関） ・調理をして、レポートにまとめることができる。（工）（技）
実践発表	1	<ul style="list-style-type: none"> ・広島の食材を知り、どのような調理法があるのか、情報交換しよう。 	<ul style="list-style-type: none"> ・わかりやすくまとめ、発表しよう。 	<ul style="list-style-type: none"> ・レポートを要約しながら発表する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・実践したことを自信をもって発表している。（関）（工）（技） ・興味を持ちながら聞いている。（関）（知）
魚の学習	1	<ul style="list-style-type: none"> ・魚について知ろう。 	<ul style="list-style-type: none"> ・魚の名前や栄養について知ろう。 	<ul style="list-style-type: none"> ・班で協力して考える。 	<ul style="list-style-type: none"> ・魚に関心をもてた。（関）（知）
魚のおろし方 (本時 4/6)	1	<ul style="list-style-type: none"> ・魚の三枚おろしの手順を考えよう。 	<ul style="list-style-type: none"> ・指導者の示範を見て、見直しをしよう。 ・要点を確認する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・三枚おろしにチャレンジしてみよう。 	<ul style="list-style-type: none"> ・三枚おろしを実践してみようとする意欲がもてる。 ・三枚おろしの手順や要点を理解することができる。（関）（知）
調理実習	2	<ul style="list-style-type: none"> ・魚をおろして調理しよう。 	<ul style="list-style-type: none"> ・能率よく調理実習をしよう 	<ul style="list-style-type: none"> ・安全と衛生に留意しながら実技テストを行い、その後調理実習をする。 ・評価、反省する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・意欲的に魚をおろすことができた。（関）（工）（技）（知） ・班で協力しながら調理できた。（関）（工）（技）（知）

9 本時の目標

- ① プロの技を見ることによって、三枚おろしに興味・関心を持つことができる。
- ② 三枚おろしの手順や要点を理解することができる。

10 本時の評価規準

- ① 生活や技術への関心・意欲・態度
 - ・ 三枚おろしを实践しようとする意欲がもてる。
- ② 生活や技術についての知識・理解
 - ・ 三枚おろしの手順や要点を理解することができる。

11 展開

過程	学習活動	学習活動支援・説明	評価の規準や方法	教材 教具
課題づくり	<ul style="list-style-type: none"> ○ゲストティーチャーを迎える。 ○新鮮な魚の選び方を復習する。 ○本時の学習課題を把握する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・地域で働いておられる指導者を紹介する。 ・魚の鮮度の見分け方を思い出そう。 ・三枚おろしの手順を考えてみよう。 		<ul style="list-style-type: none"> ・魚 (一尾)
計画の立案	<ul style="list-style-type: none"> ○魚の三枚おろしの手順を考え、話し合う。 ○指導者の示範を見る。 ○手順の見直しをする。 ○要点を確認する。 	<p>【説明】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・三枚おろしの状態を知らせる。 <p>【活動指示】</p> <p>「おろす手順を予想してみよう。」</p> <ul style="list-style-type: none"> ・個人→班→全体 ・カードを黒板に貼らせる。 <p>【個別支援】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・イラストから、推測させる。 <p>【活動指示】</p> <p>「指導者のおろし方の手順を見てみよう。」</p> <ul style="list-style-type: none"> ・黒板の手順の見直しをさせる。 ・要点をワークシートにまとめよう。 	<ul style="list-style-type: none"> ○二枚おろしと三枚おろしの違いがわかったか。 (知識・理解) ●行動観察 ○指導者の手順を確認し、見直しができたか。 (関心・意欲・態度) (工夫・創造) ●要点の記入状況 	<ul style="list-style-type: none"> ・魚のイラスト ・カード ・ワークシート ・まな板、包丁、魚
実践	<ul style="list-style-type: none"> ○三枚おろしにチャレンジする。 ○調理方法を知る。 	<p>【活動指示】</p> <p>「三枚おろしにチャレンジしよう。」</p> <ul style="list-style-type: none"> ・生徒一人に代表で体験させる。 <p>【留意事項】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・指導者の助言を得ながら実習する。 ・安全に包丁を扱わせる。 ・失敗を恐れず行うことができるよう支援する。 ・おろした魚の調理方法を知らせる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○意欲的に取り組んでいるか (関心・意欲・態度) (工夫・創造) 	<ul style="list-style-type: none"> ・まな板、包丁、魚 ・エプロン
評価	<ul style="list-style-type: none"> ○本時のまとめをする。 ○指導者にお礼の言葉を伝える。 	<ul style="list-style-type: none"> ・学習を振り返り確認する。 ・実技テストについて説明をする。 ・生徒が感謝の気持ちを込めて言うことができるよう指導する。 	<ul style="list-style-type: none"> ○三枚おろしを实践してみる意欲がもてたか。 (関心・意欲・態度) ●「自己評価表」記入状況 	<ul style="list-style-type: none"> ・自己評価表