

2 学習指導案

「発色剤の検出をしよう」(6/7時間)

(1) 目標

- ・ 発色剤の検出実験を行い、有害性を知り、食品添加物に関心をもつ。(関心・意欲・態度)
- ・ 食品添加物を減らすための調理方法の工夫を考えることができる。(工夫・創造)

(2) 学習過程

段階	学習内容および活動	留意点・教師の支援・評価
つ か む (7)	1 食品添加物を含むウインナーと含まないウインナーの見た目を比較する。 (・色がきれいな方がおいしそう。 ・色が薄くて味がなさそう。 ・色が薄い方が体に良さそう。)	・興味をもって取り組めるように、身近な食品の例としてウインナーを取り上げる。 ・見た目で選ぶなら、どちらを選ぶかという補助発問で、消費者の心理を考えるきっかけとする。
ふ か め る (35)	2 ウインナーの表示から、使用されている原材料および食品添加物を知り、発色剤の働きと危険性を知る。 (・豚肉, 食塩, 香辛料が入っているね。 ・調味料(アミノ酸), 酸化防止剤(ビタミンC), 発色剤(亜硝酸Na)などたくさんの添加物が使われているよ。)	・パッケージの品質表示を示す。 ・発色剤の働きについて知らせた上で、他の添加物との食べ合わせや大量に摂取したときの有害性について触れる。
食品添加物の入った食品をより安全に調理する方法を考えよう		
	3 亜硝酸テスターを使い、発色剤の検出および調理方法の違いによる発色剤の含有量を比較する。 ①食品添加物を含むウインナーと含まないウインナーの比較をする。 ②調理方法の違いを比較し、安全な調理方法について考える。 4 ウインナーの味を比較する。	・実験方法の説明をする。 ・役割分担ができるようにワークシートを活用する。
ま と め る (8)	5 自分にとってよりよい食生活を営むために気を付けていきたいことをまとめる。 (・品質表示をよく見て、安全なものを選びたい。 ・手間はかかっても、ゆでこぼして食品添加物の量を減らしたい。)	・食品添加物が入っていないものだけを食べるという考えに対して、より実生活に即した考えができるように、助言する。 ☆食品添加物を減らすため、調理方法を工夫することができたか。(観察, ワークシート)

(3) 評価

- ・ 食品添加物に関心をもつことができたか。(観察, ワークシート)
- ・ 安全な調理方法を考えることができたか。(ワークシート)