

1 題材の目標及び題材構想

「家庭の味を極めよう ～日常食の調理と地域の食文化～」(15時間完了)

(1) 題材の目標

日常食の献立作成や調理などに関する実践的・体験的な活動を通して、基礎的・基本的な知識及び技能を習得させ、地域の食文化について関心と理解を深めさせる。これらにより、これからの生活を展望して課題をもって食生活をよりよくしようとする能力と態度を育てる。

(2) 評価規準

生活や技術への関心・意欲・態度…【関】	<ul style="list-style-type: none"> <li>・日常食の調理や地域の食文化について関心をもち、食生活をよりよくしようとするために実践しようとしている。</li> <li>・食品や調理用具等の安全と衛生に配慮し、調理実習を実践しようとしている。</li> </ul>
生活を工夫し創造する能力…【工】	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理に必要な手順や時間を考えて計画したり、食品の調理上の性質を生かした調理を工夫している。</li> </ul>
生活の技能…【技】	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理の目的や食材に合った基本的な調理操作ができる。</li> <li>・安全と衛生に留意し、食品や調理器具などの管理ができる。</li> <li>・食品の性質や食文化について、必要な情報を収集・整理し、発表することができる。</li> </ul>
生活や技術についての知識・理解…【知】	<ul style="list-style-type: none"> <li>・日常食の調理に必要な基礎的・基本的な知識と地域の食文化について理解している。</li> <li>・食品や調理用具の安全と衛生に留意した取り扱い方について理解している。</li> </ul>

(3) 題材構想

各過程のねらい	時数	学 習 活 動	教師の支援・留意点 ☆評価規準
○調理の流れと手順を考え、学習課題をつかむ。	2	1 安全と衛生に気を付けて、調理実習をしよう。 ○調理の手順をまとめる。 ・計画→準備→調理→試食→後片付け→反省 ○調理に必要な用具や熱源の取り扱い方と手入れの方法を知る。 ・調理用具 ・計量器 ・調理用熱源 ○安全で衛生的に作業するための注意点を確認する。 ○実習時の約束事を知り、グループを編成する。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・師範やVTRを見せて基本的な調理方法を理解させる。</li> <li>・果物や野菜の皮むき等をさせてもよい。</li> </ul> (参考) <b>野菜の切り方の動画 (授業に役立つ資料集 (愛知エースネット))</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・調理用熱源は、主に電気とガス用の器具を効率よく安全に取り扱えるようにさせる。</li> </ul> ☆調理用熱源や包丁・まな板の安全な取り扱い方を身に付けさせることができたか。 (観察)【技】
○肉の種類や特徴、肉を使った料理の調理法を調べ、実習計画を立てる。	2	2 肉の性質を調べ、ハンバーグの実習計画を立てよう。 ○肉の種類や特徴について調べる。 ・肉の性質 ・肉の調理方法 ○ハンバーグの実習計画を立てる。 ・調理方法 ・調理手順 ・作業分担 ・材料購入分担 <b>たまねぎのみじん切り (動画)</b> <b>【参考】(つけ合わせ) キャベツのせん切り (動画)</b> <b>トマトのくし形切り (動画)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・肉の調理は、煮る、焼く、炒めるなどの加熱調理を扱う。</li> </ul> ☆肉の性質について理解できたか。 (ワークシート)【知】 ☆肉の性質について必要な情報を収集し、整理し、発表することができたか。(観察)【技】 ☆肉の調理に関心をもち、進んで調理技術を習得しようとしているか。(観察・実習計画表)【関】
○ハンバーグを手順よく調理し、調理済みハンバーグとの食べ比べをする。	2	3 計画に従ってハンバーグの食べ比べをしよう。 ○身支度をし、実習計画を確認する。 ・調理手順と作業分担 ・調理の要点 ○材料、調理用具の準備と計量をする。 ○計画に従って実習する。 ○盛り付け、配膳をし、試食する。 ・調理済み食品との食べ比べ ・出来栄への評価と反省 ○後片付けをして、点検する。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生の食品の扱いについては、食中毒予防のために、安全で衛生的な扱いをさせる。</li> </ul> ☆手作り調理済み食品の違いをまとめることができたか。(ワークシート)【技】 ☆基本的な調理操作ができたか。(観察)【技】 ・グループ内でよかった点や改善点について話し合わせ、次の実習につなげる。 ・後片付けの約束事をしっかり伝える。
○魚と野菜の種類や特徴、和	2	4 魚・野菜の性質を調べ、実習計画を立てよう。 ○魚の種類や特徴について調べる。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・魚の調理は、煮る、焼く等の加熱調理を扱う。</li> <li>・手開きしたいわしは「ムニエル」「梅のソース煮」</li> </ul>

<p>食の基本的な調理方法を調べ、実習計画を立てる。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・魚の性質 ・魚の調理方法</li> </ul> <p>○野菜の種類や特徴について調べる。</p> <p>○主菜に魚を使った和定食の実習計画を立てる。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・調理方法</li> <li>・調理手順</li> <li>・作業分担</li> <li>・材料購入分担</li> </ul> <p>【発展】(副菜用) <b>ごぼうのさがき (動画)</b>  <b>だいこんの半月切り (動画)</b>  (汁物用) <b>ごぼうの乱切り (動画)</b>  <b>だいこんのいちょう切り (動画)</b></p>	<p>「かば焼き」「ピカタ」「南蛮焼き」「パン粉焼き」などに仕上げるように班で話し合っ決めて、必要な材料を分担して持ってくるようにする。</p> <p>☆魚や野菜の性質について理解できたか。  (ワークシート)【知】</p> <p>☆魚や野菜の調理に関心をもち、進んで調理技術を習得しようとしているか。  (観察・実習計画表)【関】</p> <p>☆創意工夫した和定食を考えることができたか。  (観察・実習計画表)【工】</p>
<p>○魚と野菜を使った料理を手順よく調理する。</p>	<p>2</p> <p>5 計画に従って魚の和定食を作ろう。</p> <p>○身支度をし、実習計画を確認する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・調理手順と作業分担</li> <li>・調理の要点</li> </ul> <p>○材料、調理用具の準備と計量をする。</p> <p>○計画に従って実習する。</p> <p>○盛り付け、配膳をし、試食する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・出来栄への評価と反省</li> </ul> <p>○後片付けをして、点検する。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・師範や教科書の資料を参考に、手開きの方法を身に付けさせる。</li> </ul> <p>☆班ごとで考えた和定食が調理の基本を押さえて調理できたか。  (観察・ワークシート)【技】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・生ごみの処理やふきん、まな板などの除菌・消毒も適切にできるようにする。</li> </ul>
<p>○地域の食文化や地域の食材を使った料理の調理方法を調べ、実習計画を立てる。</p>	<p>2</p> <p>6 地域の食文化を調べ、鬼まんじゅうの実習計画を立てよう。</p> <p>○地域の食材や郷土料理について調べる。</p> <p>○地域の郷土料理である鬼まんじゅうの実習計画を立てる。</p> <p>○鬼まんじゅうの実習計画を立てる。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・調理方法 ・調理手順</li> <li>・作業分担 ・材料購入分担</li> </ul> <p><b>ぎつまいものさいの目切り (動画)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食事には文化を伝える役割もあることを確認する。</li> </ul> <p>☆地域の食材や郷土料理にはどのようなものがあるかを調べ、調べたことを整理し、発表することができたか。  (ワークシート)【技】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・蒸し器の使い方を確認する。</li> <li>・地域または季節の食材や郷土料理を扱う意義について理解させる。</li> </ul>
<p>○地域の食材を使った料理や郷土料理を手順よく調理する。</p>	<p>1</p> <p>7 地域の郷土料理である鬼まんじゅうを作ろう。</p> <p>○身支度をし、実習計画を確認する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・調理手順と作業分担</li> <li>・調理の要点</li> </ul> <p>○材料、調理用具の準備と計量をする。</p> <p>○計画に従って実習する。</p> <p>○盛り付け、配膳をし、試食する。</p> <p>○後片付けをして、点検する。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・事前に道具は調理台に準備しておく。</li> <li>・地域の方に手伝いをお願いできるとより深まりのある取組にすることができる。</li> </ul> <p>☆野菜の切り方と蒸し器の基本的な調理操作ができたか。  (観察)【技】</p>
<p>○よりよい食生活を目指して自分にできることを考える。</p>	<p>1</p> <p>8 食生活を取り巻く問題について考えてみよう。</p> <p>○食生活を取り巻く問題について、知っていることを発表する。</p> <p>○食生活を取り巻く問題について、調べる。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の安全性 ・食料自給率</li> <li>・食べ残し ・食品の流通</li> </ul> <p>○自分にできることを考え、家庭実践計画を立てる。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・教科書の図や資料から調べさせる。</li> </ul> <p>☆食生活をよりよくしていこうとすることに関心をもちたか。  (ワークシート)【関】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・実習材料は価格と品質を十分吟味し、できるだけ生徒の手で購入させたい。</li> </ul>
<p>○実践報告会を行い、自分の考えをまとめる。</p>	<p>1</p> <p>9 報告会をして、考えを深めよう。</p> <p>○家庭で実践したことを発表し合う。</p> <p>○発表を聞き、よりよい食生活を目指して、自分の考えをまとめる。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・家庭で実践したことを自分の言葉で伝え、説明させる。</li> </ul> <p>☆自分で実践したことや友達の発表で気付いたことを通して自分の考えをまとめることができたか。  (ワークシート)【技】</p>