

1 題材の目標及び題材構想

「地産地消クッキングに挑戦しよう」(6時間完了)

(1) 題材の目標

- ① 地域の食材を知り、自分の食生活に生かそうとすることができる。(関心・意欲・態度)
- ② 郷土料理を生かしながら、自分の家庭に合った食材や調理方法を工夫することができる。(工夫・創造)
- ③ 衛生・安全に留意しながら、肉・野菜にかかわる基礎的・基本的な調理の技能を身に付けることができる。(技能)
- ④ 地域の食材を利用する利点や地域の食文化について理解する。(知識・理解)

(2) 評価規準

生活や技術への関心・意欲・態度【関】	地域の食文化に関心を持ち、自分の食生活に生かそうと献立を考えたり、調理に取り組んだりしようとしている。
生活を工夫し想像する能力【工】	郷土料理を生かしながら、自分の家族の好みや生活に合った食材や調理方法を工夫することができる。
生活の技能【技】	衛生・安全に留意しながら、肉・野菜にかかわる加熱方法や切り方などの基礎的・基本的な技能を身に付けることができる。
生活や技術についての知識【知】	地域の食材を知り、それを利用する良さや食文化が果たす役割について理解する。

(3) 題材構想

階	各過程のねらい	時	生徒の学び	教師の支援 ☆評価規準
発見	○食に関する様々な問題や環境問題を知ることにより、地域や季節の食材を利用することの良さに気付く。	1	<b>地産地消について考えよう</b> ・なぜ地産地消が注目されているのだろう。 ↓ ・食糧自給率の低下、輸入食品の増加 ・食品の安全性 ・フードマイレージなど	・食の安全性に関する新聞記事や食糧自給率や輸入食品の増加を示すグラフを提示することで、食生活の問題を身近なものとして意識させる。 ☆食生活を環境問題、食糧問題、安全性の面から考え、地産地消の利点を考えることができたか。 (プリント) 【知】
確認	○地域の食材や郷土食を調べ、身近な食材の利用方法を考える。	1	<b>地元の食材を調べてみよう</b> ・自分が住んでいる地域では野菜がたくさん作られているから利用するとよい。 ・季節によってとれる野菜が違う。 ・昔は「ひきずり」がごちそうとして食べられていた。 ・技術分野で育てた大豆を外国産の大豆と比較しよう。	・愛知県や尾張地方などの広範囲の食材や旬の野菜にも着目させるために調べ学習をさせる。 ☆地元の食材について理解し、それを生かした調理方法を考えることができたか。(プリント) 【工】
追究	○実習を通して、基礎的・基本的な知識および調理技術を身に付ける。 ・肉の扱い方 ・野菜の切り方 ・調理器具の衛生的な使い方	3	<b>地産地消クッキングに挑戦しよう</b> ・地元の卵、野菜、鶏肉を使い「ひきずり」を調理しよう。 ・自分たちで育てた大豆で「五目豆」を調理しよう。 ・旬のほうれんそうでおひたしを調理しよう。	・食中毒の危険性を示すことで、肉や野菜の安全で衛生的な調理の必要性を理解させる。 ☆調理方法を理解し、実習することができたか。(観察) 【技】
拡大	○学んだ知識や学習内容をまとめ、家庭での実習計画を立てる。	1	<b>家でも郷土料理を作ろう</b> ・鶏肉が大きいと加熱に時間がかかるから小さく切ろう。 ・切り干し大根も地域で作られているから取り入れてみよう。 ・うちの畑の白菜をたくさん使おう。	・問題点や改善点を見付けさせるために、前時の実習を振り返らせる。 ☆自分で実践できる計画が立てられたか。(プリント) 【関・工】