

1 「安全で新鮮な食材を使った調理をしよう」の指導計画

段階	場面	各過程のねらい	学 習 活 動 (時間)	教 師 支 援
発見	つかむ	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品添加物の意味と種類、表示を見て知る事ができる。</li> </ul> <p>すべて添加物の清涼飲料水とその検出実験</p>	<p>いま問題になっている食品添加物って何だろう (1)</p> <p>&lt;学び&gt; 食品添加物の使用方法と安全性</p> <p>&lt;アクション&gt; 100%添加物の清涼飲料水を飲み、その味やジュースとの違い、合成着色料検出方法を知る場をつくる。 &lt;もの・こと&gt;</p> <p>&lt;生活&gt; 添加物に慣らされてしまった自分の食生活</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品添加物の残留農薬問題、安全性、味、食生活への影響などについて知る。</li> <li>残留農薬問題、安全性、味、食生活への影響などについて知る。</li> </ul> <p>(評) 味、食生活への影響などについて知る。</p>
	見通す / 生かす	<ul style="list-style-type: none"> <li>自分の食生活を振り返り、これらの加工食品の選択について考えることができる。</li> </ul> <p>インターネット http://www1.odn.ne.jp/~cak40870</p>	<p>体のことを考えた加工食品の選び方を知ろう (2)</p> <p>&lt;学び&gt; 加工食品の選択と品質表示の見方</p> <p>&lt;アクション&gt; 加工食品が実生活で選択できるような具体的な食品とその選択理由が掲載される「MOTTO食品衛生」を検索する。 &lt;もの&gt;</p> <p>&lt;生活&gt; 好みを重視し、健康を考えない日ごろの食生活</p> <p>表示をよく見て添加物の少ない物を選べば安全だね。野菜では残留農薬が問題になっているよ。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品添加物の残留農薬問題、安全性、味、食生活への影響などについて知る。</li> <li>食品添加物の残留農薬問題、安全性、味、食生活への影響などについて知る。</li> </ul> <p>(評) 食品添加物の残留農薬問題、安全性、味、食生活への影響などについて知る。</p>
	認	<ul style="list-style-type: none"> <li>生鮮食品の選択の仕方と旬の食材について知る事ができる。</li> </ul> <p>学校に食材を納入している八百屋さん</p>	<p>品質表示のない生鮮食品の選び方を知ろう (3)</p> <p>&lt;学び&gt; 生鮮食品の選択と旬の食材のよさ</p> <p>&lt;アクション&gt; 安全で新鮮な食材を見付けるため、学校給食に食材を卸している八百屋さんから話を聞く場をつくる。 &lt;人&gt;</p> <p>&lt;生活&gt; 生鮮食品の旬の不明と地元食材への関心の低さ</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>安全性の高い食材を選び、健康な食生活を送ることを知る。</li> <li>安全性の高い食材を選び、健康な食生活を送ることを知る。</li> </ul> <p>(評) 安全性の高い食材を選び、健康な食生活を送ることを知る。</p>
追究	つかむ	<ul style="list-style-type: none"> <li>中学生の栄養所要量の目安を一人一品を立てることができる。</li> </ul> <p>献立 ・夏野菜カレー ・かみかみ炒飯</p>	<p>中学生に適した野菜の調理を考えよう (4~5)</p> <p>&lt;学び&gt; 中学生に適した1食分の献立作成</p> <p>&lt;アクション&gt; 献立作りのポイントを知るため、給食コンクールで最優秀賞をとった学校栄養士の話聞く場をつくる。 &lt;人&gt;</p> <p>&lt;生活&gt; 1学期に立てた1食分の献立</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>給食コンクール1学期に立てた献立を参考に、1食分の献立を立てる。</li> <li>給食コンクール1学期に立てた献立を参考に、1食分の献立を立てる。</li> </ul> <p>(評) 給食コンクール1学期に立てた献立を参考に、1食分の献立を立てる。</p>
	追	<p>PCソフト ニューヘルシー</p>	<p>自分の課題に適した調理</p> <p>&lt;アクション&gt; 野菜の調理を考えるため、インターネットやPCソフトを使って検索させたり、家庭で聞き取らせたりして調査をさせる。 (こと・もの)</p> <p>&lt;生活&gt; 十分でない野菜の調理</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>自分の生活から課題を見付け、それに適した献立を立てることができたか。</li> <li>自分の生活から課題を見付け、それに適した献立を立てることができたか。</li> </ul> <p>(記録より)</p>
	見通す	<ul style="list-style-type: none"> <li>安全と衛生に留意して、通常の食の調理ができて、調理の工夫をよりよい調理の工夫にすることができる。</li> </ul>	<p>自分で選んだ食材を使って試しの調理をしよう (6~7)</p> <p>献立の工夫点を発表し合い、自分の調理に生かそう (8)</p> <p>&lt;学び&gt; よりよい献立の工夫</p> <p>&lt;アクション&gt; 互いの工夫点を発表する場をもつ。 (こと)</p> <p>&lt;生活&gt; 各自の献立の工夫</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>技能習得のため学校栄養士とTTで行う。</li> <li>ワークショップの形式で、各自の工夫点を発表し合い、自分の調理に生かそう。</li> <li>技能習得のため学校栄養士とTTで行う。</li> </ul>
拡大	確かめる	<ul style="list-style-type: none"> <li>前回実施した調理を更に工夫改善して、通常の食の調理ができて、調理の工夫をよりよい調理の工夫にすることができる。</li> </ul> <p>自分が調理した物の工夫点やプリントによって発表することができる。</p>	<p>もう一度調理し、野菜の調理を味わってもらおう (9~10)</p> <p>&lt;学び&gt; より工夫された調理</p> <p>&lt;アクション&gt; 調理への意欲を更に高めるために、八百屋さんや栄養士さんを招待する。 (人)</p> <p>&lt;生活&gt; 自分が満足する調理</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>工夫された調理への意欲を更に高めるために、八百屋さんや栄養士さんを招待する。</li> <li>工夫された調理への意欲を更に高めるために、八百屋さんや栄養士さんを招待する。</li> </ul> <p>(評) 工夫された調理への意欲を更に高めるために、八百屋さんや栄養士さんを招待する。</p>
	生かす	<ul style="list-style-type: none"> <li>健康的な食生活について学んだ知識や実践内容をまとめ、生かすことができる。</li> </ul>	<p>調理のまとめをし、レシピ集を作ろう。 (11)</p> <p>&lt;学び&gt; 自分の思いが表現されたレシピ</p> <p>&lt;アクション&gt; 生活に生きた調理にするために、実践した調理を給食で採用してもらおう。 (こと)</p> <p>&lt;生活&gt; 思いの表現されたレシピ</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>知識に裏付けられた内容もまとめられるように、学習の振り返りをする。</li> <li>知識に裏付けられた内容もまとめられるように、学習の振り返りをする。</li> </ul> <p>(評) 知識に裏付けられた内容もまとめられるように、学習の振り返りをする。</p>

・ 「学び」 - 「アクション」 - 「生活」のとらえ方 (三河教育研究会より)  
「アクション」は、生徒の「学び」と「生活」を強く結び付けるための手だて(場作り)とする。