

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、表示を見て知ることができる。</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、新聞や雑誌、インターネットなどで調べ、自分の食生活を振り返り、これからの加工食品の選び方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>
	見通す / 生かす	<ul style="list-style-type: none"> <li>自分の食生活を振り返り、これからの加工食品の選び方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、新聞や雑誌、インターネットなどで調べ、自分の食生活を振り返り、これからの加工食品の選び方について考えることができる。</li> </ul> <p>自分の食生活を振り返り、これからの加工食品の選び方について考えることができる。</p> <p>(記録より)</p>
	認	つかむ / 見通す	<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ことができる。</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>
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、自分も1食分の献立を立てることができる。</li> </ul>
	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>	<p>(評) 自分の生活から課題を見つけ、それに適した献立を立てることができたか。</p> <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、簡単で調理の工夫を凝らすことができる。</li> <li>調理の工夫を凝らすことにより、よりよい献立の工夫を凝らすことができる。</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、互いの工夫点を参考に、よりよい献立の工夫を凝らすことができる。</li> </ul>
確	確かめる	<ul style="list-style-type: none"> <li>前回実施した調理を更に工夫し、改善して、簡単で調理の工夫を凝らすことができる。</li> <li>自分の工夫点を発表し、他の人の工夫点から学ぶことができる。</li> </ul>	<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>工夫された調理を味わい、自分の工夫点を発表し、他の人の工夫点から学ぶことができる。</li> </ul> <p>(評) 自分の調理の工夫が、他の人の工夫から学べたか。</p> <p>(態度より)</p>
拡大	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、振り返りをする。</li> <li>自分の食生活を振り返り、よりよい食生活のまとめをすることができる。</li> </ul> <p>(評) 自分の食生活を振り返り、よりよい食生活のまとめをすることができるか。</p> <p>(レシピより)</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。