

4 指導事例

「和食」の盛り付けを極めよう（1時間）

(1) 本時の目標

身近な「和食」の盛り付けを工夫することができる。

(2) 準備・資料

「和食」で飾りが有るものと無いものの写真（資料①）、「和食」の写真，ワークシート③，包丁，まな板，飾り切りをする食材

(3) 指導過程

学習活動（・予想される生徒の反応）	教師の支援及び留意点	☆評価
<p>1 調理実習の献立と、本時の学習内容（盛り付けの工夫を考える）を確認する。</p> <p>2 「和食」で飾りが有るものと無いものの写真（資料①）を見て、感じたことを発表する。</p> <p>・味は同じかもしれないけど、飾りがあるとおいしそうに見える。 ・手間をかけてくれていると思って、うれしい。 ・見て楽しめる。</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>・野菜の飾り切りは、難しくてできないよ。</p> <p>3 飾り切りの練習をする。</p>	<p>・実習の献立については、盛り付けの工夫を考えやすいものや、切り方や調理方法など学習内容に合わせたものを取り入れる。</p> <p>（例）「青菜の卵とじ」「茶わん蒸し」 「きんぴらごぼう」 「れんこんのはさみ焼き」</p> <p>・飾り切りについては、技能面で不安をもつ生徒もいるが、簡単なものから取り組ませ、挑戦しようという意欲をもたせる。</p> <p>（例）ゆずの皮の松葉 花型れんこん 花型ラディッシュ</p> <p>※ラディッシュを使用する場合、技術分野の生物育成の授業と連携させて実施することも可能。</p> <p>・飾り切りの手順については、その場で教師が手本を見せたり、事前にビデオ撮影したものを生徒に見せたりするなど工夫をする。</p>	
<p>「和食」の盛り付けを極めよう</p>		
<p>4 献立を決めて、「和食」の特徴を踏まえ、盛り付けの工夫を考える。</p> <p>・調理実習の献立は、全体的に茶色っぽいから、緑や赤の飾りを入れるといい。 ・笹の葉が家にあるし、和食らしい。 ・紅葉の葉の飾りが多いな。 ・れんこんは、花型に切ると美しいな。</p> <p>5 考えた盛り付けの工夫をグループの中で発表し合い、盛り付け方を決定する。</p>	<p>・自分の生活に取り入れることができるよう、身近なもの（食材，器，飾り）を中心に考えさせる。</p> <p>・「和食」の献立を考える時に用いた写真や、飾り切りがされている写真を参考に、工夫を考えさせる。</p> <p>・盛り付けの器については、生徒が共通理解できるよう、あらかじめ指定しておく。</p>	<p>☆身近なものを用いて、「和食」の盛り付けの工夫を考えることができる。 （ワークシート③） 【工】</p>

(4) 評価

身近な「和食」の盛り付けを、身近なもの（食材，器，飾り切り）を用いて工夫することができる。

（ワークシート③）