

「主体的・対話的で深い学び」の視点からの授業構想【家庭/家庭総合】

1 単元名

「B 衣食住の生活の科学と文化」

(1) 食生活の科学と文化

『被災時における食事を考える ―備蓄食品を利用して料理してみよう― 』

2 単元目標

- (1) 被災時における食事に興味をもち、備蓄品の組み合わせや調理法等に配慮した献立を意欲的に考えることができる。
- (2) 備蓄品を用いて、食材、栄養、嗜好等を考慮した工夫ある献立を作成することができる。
- (3) 被災時を想定した調理計画を立てて、効率よく調理できる。
- (4) 被災時における食事の調理法や食品・栄養等の留意点を理解できる。

3 単元の指導計画（5時間）

- (1) 被災時における食事・・・・・・・・・・1時間
- (2) 備蓄食品を利用した献立作成・・・・・・・・1時間
- (3) 調理実習・・・・・・・・・・2時間
- (4) 被災時における食事と資源利用・・・・・・1時間（本時）

4 本時の目標

被災時における食事に興味をもち、備蓄食品を活用した献立や調理法を考えることができる。

5 授業展開

〈参考〉

|             |                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1・2<br>／5時限 | <b>被災時における食事を考える</b><br>・被災者の体験談等の資料を読み、被災時に予想される事柄を整理して、自分の考えをまとめる。[ワークシート1]<br>・備蓄食品にはどのような物があるか調べる。<br><b>備蓄食品を利用した献立を考える</b><br>・ストックしている食材を使って栄養バランスよく摂取できるかを考える。<br>・限られた資源（調理器具や調味料、食材等）を活用して、衛生的で安全であり、おいしい料理を考える。[ワークシート2]<br>・各ライフステージの食生活の特徴や、食物アレルギー等も配慮できるようにする。 |
| 3・4<br>／5時限 | <b>調理実習</b><br>・備蓄食品を利用し、被災時を想定した調理（限られたガス、水道、電気）を行う。<br>・味付きのレトルト食品や缶詰等を食材に取り入れる。<br>・他の班の献立を試食評価する。[ワークシート3]                                                                                                                                                                |

〈本時〉

|              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 導入<br>(5分)   | <b>ワールドカフェ（第1ラウンド：テーマについての探究）</b><br>・実習班で献立の工夫点等を確認し，共通認識を図る。                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 展開1<br>(20分) | <b>ワールドカフェ（第2ラウンド：アイデアの交流）</b><br>・各班の実践を把握する。実習では気付かなかった課題や他者の考えとの違いに気づき，同じ食材を使ったさまざまな献立に関するアイデア等を知る。                                                                                                                                                                                                                                               |
| 展開2<br>(10分) | <b>ワールドカフェ（第3ラウンド：気付きや発見の統合）</b><br>・実習班に戻り，展開1で得たアイデアを紹介し，振り返りを行う。                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 展開3<br>(10分) | <b>ワールドカフェ（第4ラウンド：全体シェア）</b><br>・工夫点や改善案を発表し合い，他の班のアイデアや工夫から自らの知識を広げ，考えを深める。                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| まとめ<br>(5分)  | ・事前学習や調理実習，クラスメイトの発表からの気付きや考えたことをまとめる。<br><div> <b>予想される生徒の気付き</b><br/>           ・調理や片付けの際に利用する水を減らす工夫，安全で衛生的な調理，食中毒への配慮<br/>           ・食物アレルギーへの対応や，高齢者用・幼児用メニューの必要性<br/>           ・インスタント食品やレトルト・缶詰等さまざまな食品が備蓄食品として被災時に利用できること<br/>           ・ローリングストックにより，備蓄食品の賞味期限切れ問題を解決すること<br/>           ・限られた調理器具，食材で栄養バランスを考えることの難しさ など         </div> |

## 6 本時の評価規準

- 被災時における食事に関心をもち，備蓄食品の組み合わせや調理上の配慮等について主体的に考え，課題の解決に向けて意欲的に取り組もうとしている。[関心・意欲・態度]
- 被災時における備蓄食品の活用や栄養バランス等を考慮した料理の工夫を通して，被災時における食事について考えを深めている。[思考・判断・表現]