

調理技術を身に付けるための効果的なICT活用 【家庭／家庭基礎】

1 はじめに

新学習指導要領においては、「情報活用能力」を言語能力などと同様に「学習の基礎となる資質・能力」と位置付け、教科等横断的にその育成を図るとともに、ICTを適切に活用した学習活動の充実を図ることとしている。また本県においては、令和4年度を目途に、全県立高等学校でBYOD・CYODの導入を進め、生徒一人一台情報端末を活用した教育活動の実現を目指している。そこで本研究では、調理実習にオンライン学習支援動画を取り入れることで、調理技術の定着と効率的な授業展開を検討した。

2 単元名

「生活をつくる」

3 単元目標

- (1) 自分や家族の食生活について課題を見つけ、意欲的に改善・向上に努め、解決策を見出そうとしている。
- (2) バランスのとれた家族の食事計画を考えることができる。
- (3) 調理に関する基本的な技術を身に付ける。
- (4) 食事摂取基準と食品群別摂取量について理解する。

4 単元の指導計画（3時間）

- (1) 食事摂取基準と食品摂取量の目安、家族の食事計画…… 1時間
- (2) 計量と切り方の基本…… 1時間（本時）
- (3) 調理から後片付けまで…… 1時間

5 本時の目標

- (1) 計量の基本操作及び調味料による重量と容量の違いを理解し、正しく計量することができる。
- (2) 切り方の基本技術を身に付けている。

6 授業展開

各班の生徒の動きを「計量」と「切り方」の二つに分けて、2展開を繰り返す。

家庭 学習	学習支援動画*の視聴 ・計量及び野菜の切り方とポイントを確認し、課題（ワークシート）に取り組む。 ＊『 計量の仕方 』動画（外部ページに移動します） 『 野菜の切り方 』動画（外部ページに移動します）	
導入 (10分)	調理実習内容の説明 ・本時の目標及び調理器具の名称、計量方法と包丁の扱い方・姿勢等を確認する。 ・師範を見ながら、計量方法と切り方を再確認する。	
展開1 (13分)	調理実習 （実習中も生徒自身が動画を確認できるようタブレット端末を設置する）	
	計量	切り方
	・各自が計量を行う。	・各自がきゅうり（1本）を切る。

	<p>①大きじ, 小さじスプーン</p> <ul style="list-style-type: none"> 液体は, 表面張力で盛り上がるまで注ぐ。 粉末は, スプーンの柄やヘラを使う。 <p>②計量カップ</p> <ul style="list-style-type: none"> 平らなところに置き, 真横から見る。 <p>③手</p> <ul style="list-style-type: none"> 「少々」と「ひとつまみ」の違いに注意する。 <p>④和え衣 (ドレッシング) を作る。</p> <ul style="list-style-type: none"> 課題として考えた和え衣を調合する。 	<p><基本> (1 / 3本分)</p> <p>①輪切り (5枚)</p> <ul style="list-style-type: none"> 切り口が輪になるよう, 厚さ2mmに揃えて切る。 <p>②乱切り (3個)</p> <ul style="list-style-type: none"> 手前に90度回しながら切る。 <p>③せん切り (斜め切り3枚分)</p> <ul style="list-style-type: none"> 長さ4~5cm, 厚さ2mmの斜め薄切りを3枚重ねて並べ, 幅2mmに揃えて切る。 <p>④切ったきゅうりをお皿に並べ, タブレット端末で撮影する。</p> <p><和え物用> (2 / 3本分)</p> <ul style="list-style-type: none"> 課題として考えた (和え衣に合わせた) 方法で切る。
展開2 (12分)	「計量」と「切り方」の実習を交代して実施	
展開3 (10分)	<p>⑤きゅうりを和え衣と合わせ試食し, 自己評価を行う。また, 班員から評価を受ける。</p> <p>⑥弁当用カップに一口分の和え物を入れて提出し, 教員の評価を受ける。</p> <p>⑦片付け</p>	
まとめ (5分)	<p>振り返り, まとめ</p> <ul style="list-style-type: none"> 実習を踏まえ, 調味と切り方について振り返り, ワークシートに記入する。 	

7 評価

A (十分に達成できた)	B (達成できた)	C (努力が必要)
<ul style="list-style-type: none"> 計量のポイントや調味料による重量と容量の違いを理解し, 正しい計量によって美味しい和え衣を作ることができる。 きゅうりの切り方や厚さ等が適正であり, 和え衣との調和がとれている。 	<ul style="list-style-type: none"> 計量の基本を理解し, 正しく計量することができた。 輪切り, 乱切り, せん切りを指示通り正しく切ることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> 正しい計量ができず, 指示通り切ることができない。