

「フードデザイン」における指導方法と評価  
ーパフォーマンス課題を活用した効果的な指導方法ー

## 1 研究の背景

昨年度、科目「フードデザイン」において生徒が調理科目の学習で得た知識・技術を総合的に活用し、生徒自らが総合プロデュースした供応食を家族に提供する実践をパフォーマンス課題として取り入れた。単元設定やカリキュラム設計を行う授業計画に際して「求められている結果（目標）」「共有承認できる証拠（評価方法）」「学習経験と指導（授業実践）」を三位一体として行うことで、評価基準だけでなく評価の方法を明確にした授業実践を行った。その中で、グループで供応食についての調査内容をデータでまとめて発表し、他者に情報を伝える技術を習得することができた。また、供応食のプロデュースを自ら行うことにより、供応食に関わる多くの調理知識・技術を向上させることができた。しかし、グループワークや発表を行う中で、生徒が自発的かつ協働的に調理に取り組む力を身に付けることができなかったことや、「パフォーマンス課題」の計画・実践で、明確な目標・評価基準・評価方法を確立することが困難であったため、本年度は上記2点を改善できるように研究を進めた。

## 2 単元の概要

- (1) 科目名            フードデザイン
- (2) 実施時期        2学期（11月中旬から12月初旬まで）
- (3) 対象生徒        生活デザイン科 第3学年フードデザインコース選択者 10名
- (4) 使用教材        フードデザイン（教育図書）、ワークシート、タブレット端末、プロジェクタ
- (5) 副教材           調理理論と食文化概論（社団法人 全国調理師養成施設協会）
- (6) 単元名           調理と献立

## 3 指導と評価の計画

第3章 調理と献立	23 時間
1 献立作成	4 時間
① 献立作成の留意点	(2 時間)
② 献立作成	(2 時間)
2 様式別の献立と調理・食卓作法	7 時間
① 日本料理	(2 時間)
② 西洋料理	(2 時間)
③ 中国料理	(2 時間)
④ 各料理のマナーと基本的なサービスの方法	(1 時間)
3 食文化を見つめる	2 時間
① 食と生活のかかわり（郷土料理・日本の四季と献立）	(2 時間)
4 テーブルコーディネート <b>【パフォーマンス課題】</b>	10 時間
① 楽しい食卓をつくろう	(4 時間)
② 供応食のテーブルコーディネート	(6 時間)

時間	学習活動	評価		評価規準及び評価方法
		観点	記録	
<b>第3章 第1節 調理と献立</b> <b>【ねらい】</b> 栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートについて理解し、関連する技術を身に付ける。				
	<ul style="list-style-type: none"> <li>調理の基本を正しく理解し、実践する。</li> <li>季節や状況に合わせた献立を作成し、資料としてまとめ、説明する。</li> <li>様式別の食卓作法を理解し、実践する。</li> <li>食生活に関するデザインを考え、実践する。</li> </ul>	知  知 思  知  主	○  ○ ○  ○  ○	<ul style="list-style-type: none"> <li>調理の基本を正しく理解し、実践している。 定期考査</li> <li>季節や状況に合わせた献立を作成している。</li> <li>献立を資料としてまとめ、説明している。 ワークシート</li> <li>様式別の食卓作法を理解し、実践している。 ワークシート</li> <li>食生活に関するデザインに主体的かつ協働的に取り組もうとしている。 ワークシート 定期考査</li> </ul>
<b>第2節 様式別の献立と調理・食卓作法</b> <b>【ねらい】</b> 様式別の献立について理解し実践する。				
	<ul style="list-style-type: none"> <li>和風・洋風・中華献立の内容を正しく理解する。</li> <li>行事食の歴史や食文化を理解し、資料にまとめ、日常の調理に応用する。</li> <li>供応食・行事食の献立を立案し、実践する。</li> </ul>	知  思  主  知	○  ○ ○  ○	<ul style="list-style-type: none"> <li>和風・洋風・中華献立の内容を正しく理解し実践している。 ワークシート 定期考査</li> <li>行事食の歴史や食文化を理解し、まとめている。</li> <li>日常の調理に主体的かつ協働的に取り組もうとしている。 ワークシート</li> <li>供応食や行事食を資料にまとめている。 ワークシート 定期考査</li> </ul>
<b>第3節 テーブルコーディネート</b> <b>【パフォーマンス課題】</b> <b>【ねらい】</b> 供応食の正しいテーブルコーディネートについて理解し実践する。				
	<ul style="list-style-type: none"> <li>供応食の正しいテーブルコーディネートについて理解し、実践する。</li> <li>食事に関するサービスやマナーについて資料にまとめたものを発表する。</li> </ul>	主  思	○  ○	<ul style="list-style-type: none"> <li>正しいテーブルコーディネートについて理解し、主体的かつ協働的に取り組もうとしている。</li> <li>食事に関するサービスやマナーについて理解し、資料にまとめたものを説明している。 写真 発表資料 発表 ワークシート</li> </ul>

(1) パフォーマンス課題

供応食の提供とテーブルコーディネートを通して、食事に関するサービスを総合プロデュースする。

事前指導	<ul style="list-style-type: none"> <li>3班（各班3～4名）に分かれ、供応食の前菜、主菜、副菜、汁物、デザート、食文化やマナーについて調べ学習を行う。</li> </ul>
1・2 時間目	<ul style="list-style-type: none"> <li>パフォーマンス課題の目標を設定し、現在の気持ちをワークシートにまとめる。</li> <li>旬並びに地元産の食材の調べ学習を行い、それらを活用した料理のレシピを考案する。</li> </ul>

	<p style="text-align: right;">ワークシート1 (30分)</p> <p>・事前指導で調べたそれぞれの供応食についてワークシートにまとめる。</p> <p style="text-align: right;">ワークシート2 (70分)</p>
3・4 時間目	<p>・調理した料理を提供する対象者を決定し、対象者に合った料理や調理法、旬や地元の食材を活用した供応食の献立を作成する。 <span style="float: right;">ワークシート3 (30分)</span></p> <p>・食材の購入金額の概算を記入した買い物リストを作成する。 <span style="float: right;">ワークシート3 (70分)</span> (生徒用タブレット端末を活用し、量販店のウェブページ等で各食材の購入金額を調べる)</p>
5・6 時間目	<p>・各班で供応食の食文化・技法等・旬並びに地元の食材をワークシートにまとめ、パワーポイントを作成する。(パワーポイントは、ワークシート4のスライド内容で1人当たり2枚を担当し作成する。各班5分程度の発表内容で発表原稿を作成する) <span style="float: right;">ワークシート4 (30分)</span></p> <p>・各供応食のメニュー表を作成する。 <span style="float: right;">ワークシート5 (30分)</span></p>
7・8 時間目	<p>・各供応食に合ったテーブルコーディネートを試作を行う。 <span style="float: right;">(100分)</span> (試作後テーブルコーディネートを行う)</p>
9・10 時間目	<p>・供応食の調理を行い、料理の完成後に提供する料理のテーブル写真を撮影する。その後招待客が食事をする。 <span style="float: right;">写真 (80分)</span> (招待客の来校が困難な場合は、その人に提供するイメージで行う)</p> <p>・食事に供応食についてまとめたパワーポイントを発表し、ワークシートを記入し、調理の片付けをする。 <span style="float: right;">発表 発表資料 ワークシート6 (20分)</span></p>

## (2) 取組の様子

本研究対象の生徒は10名である。本校の生活デザイン科は各学年1クラスであり、入学時から卒業までクラス替えが行われず、人間関係が学校生活に影響を与えることもある。家庭科での学習成果としての知識・技術を総合的に応用、活用する力を身に付けることに加え、本時のパフォーマンス課題から派生する対話を通じて自己表現や発表を円滑に行い、主体的に協働する力を育成できるように努めた。

### ア 事前指導

事前指導の段階で供応食を提供するグループを3つのグループ(1グループ3～4人)に分け、それぞれのグループで供応食の前菜、主菜、副菜、汁物、デザート、食文化やマナーについて調べ学習を行った。

### イ 課題目標の設定・献立を作成

ワークシート1を記入しながら、本研究のパフォーマンス課題「供応食をレシピから考案・調理し、招待客に食事してもらう」ことについての目標と現在の気持ちを記入させた。加えて地域の特産品を生かした献立を作成することも盛り込んだ。生徒の目標としては「3年間で学んだ知識・技術を生かしたコース料理を提供したい」という内容が最も多く、中には「自分の作る料理で、人を幸せにしたい」など、前向きな内容も多数あった。一方で「自分一人で時間内に全ての調理ができるか不安」「親は仕事が忙しいので、来てくれるか心配」「親以外であれば誰を招待したらよいか」という内容もあり、目標と比較して現在の気持ちは不安を訴える内容が散見された。ワークシート2を記入しながら、事前指導時に調べた内容を活用して供応食のレシピをシートにまとめた。2学期から、フードデザインの授業で洋食のコース料理に応用できる料理を数回実習してきた成果もあり、ほとんどの生徒がワークシートの

記入に手間取ることにはなかつた。しかし、生徒によってはこれまでに一度もコース料理が提供されるホテルやレストランに行ったことがなかつたり、本格的なデザートを作ったことがなかつたりするため、タブレット端末とプロジェクタを活用して、ホテルやレストランで実際に提供される洋食のコース料理の動画や画像を提示した。解説を加えながらコース料理のイメージを伝えることや、地元の老舗洋菓子店に依頼し、供応食に合ったデザートの講習会を行い生徒の知識を補完することに努めた。

ワークシート3を記入しながら、コース料理を提供する「おもてなし食事会」に招待したい人についてまとめ、招待する人の好物や食の嗜好、年齢的・身体的な配慮などを記入させた。生徒から「親が来られない場合は親以外で誰を招待したらよいか」との相談を受けたため、祖父母や兄弟姉妹など親以外の家族の参加でもよいことを伝えた。ワークシート3ではコース料理の買い物リスト欄があり、ふだんスーパーなどに買い物に行かない生徒は記入に大変苦戦していた。そこで、悩んでいる生徒にはタブレット端末から大手スーパーのウェブページにアクセスし参考にするように伝えた。

#### ウ 発表・試作・供応食の調理

ワークシート4を記入しながら、西洋料理について調べたことをパワーポイントに資料としてまとめさせた。ワークシート5では、実際のホテルやレストランで提供された、コース料理のメニュー表を生徒に提示し、生徒がイメージしやすいように説明した。また、招待者のために「ウェルカムボード」を作成し、テーブルコーディネートに装飾に加えた。供応食の試作では、各自時間を確認しながら試作料理を作り、その後ナイフ・フォークなどのカトラリー類やテーブルに飾る花などのテーブルフィギアを各自が選んだ。テーブルフィギアは造花や水差しなどをあらかじめ用意しておき、スムーズに生徒がコーディネートできるようにした。生徒は事前に必要な材料を各家庭で計量し当日持参するように指導していたため、準備の時間を大幅にカットすることができたが、自身の供応食に適した食材を持参することができない生徒もあり、こちらから別メニューの提案を行うなどして対応した。また、招待する予定の家族が仕事の都合で来校できない生徒もいたため、可能な限りの日程調整の必要性を感じた。

おもてなし食事会当日、生徒全員の供応食の調理と配膳が終了したタイミングで、各グループでの供応食のプレゼンテーション発表を行った。パワーポイントのナレーションは、スライドを作成した生徒が担当することでスムーズに発表を行うことができた。その後、生徒は招待客のテーブルに移動し、自分の調理した料理とメニュー表を招待客に説明した。和やかな雰囲気の中での会食後、片付けと会場の清掃を行った。

## 4 評価規準・評価基準

### (1) 評価規準

知識・技術	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
供応食の調理、テーブルコーディネートについて理解し、関連する技術を身に付けている。	供応食の食文化について資料にまとめ、分かりやすく説明している。	食生活の総合的なデザインの推進に、主体的かつ協働的に取り組もうとしている。

### (2) 評価基準

知識・技術	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
写真	発表資料 発表 ワークシート5	ワークシート1・2・6
A【十分満足できる】	A【十分満足できる】	A【十分満足できる】

<p>供応食・テーブルコーディネートについて正しく理解し、高い技術を身に付けている。</p> <p><b>B【おおむね満足できる】</b></p> <p>供応食・テーブルコーディネートを理解し、技術を身に付けている。</p> <p><b>C【努力を要する】と判断した生徒への指導の手だて</b></p> <p>供応食・テーブルコーディネートについて、取り組みやすい事例を示し、学習を促す。</p>	<p>供応食の食文化について、分かりやすく資料にまとめ、丁寧に説明されている。</p> <p><b>B【おおむね満足できる】</b></p> <p>供応食の食文化について、資料にまとめ、説明されている。</p> <p><b>C【努力を要する】と判断した生徒への指導の手だて</b></p> <p>供応食の食文化について、ワークシートやタブレット端末を活用して再度確認し、考えさせる。</p>	<p>食生活の総合的なデザインに主体的かつ協働的に取り組んでいる。</p> <p><b>B【おおむね満足できる】</b></p> <p>食生活の総合的なデザインに主体的に取り組んでいる。</p> <p><b>C【努力を要する】と判断した生徒への指導の手だて</b></p> <p>考えの整理を促し、自己の考えとクラスメンバーの考えの類似点や相違点をメンバーとの対話を通じて理解できるよう助言する。</p>
--	---	--

## 5 成果と課題

普段の調理実習では、パフォーマンス課題としての評価は困難であったが、本研究の課題を通して、3年間の学習成果を総合的に評価することができた。また個々に調理した料理やコーディネートを一会場にまとめて提供することにより、相対的に作品を評価することができた。昨年度は協働的な学びにつながりにくかったが、本年度は学習を進める中で互いに役割を決め、良好な関係性を築きながらグループメンバーと関わるようになっていった。初めは「供応食を見たことがない」という生徒も複数おり、パフォーマンス課題としての評価までたどり着くか不安を感じていたが、生徒は各自でICT機器や地域の食材をうまく活用し、招待客の嗜好に合う料理を創作し、地域の洋菓子店店主からのアドバイスを真摯に受け、主体的・協働的に活動し、チームワークやコミュニケーション能力が格段に向上した。

今後の課題として、生徒には早期に供応食の知識や調理技術の習得を促して、自信をもってパフォーマンス課題にチャレンジさせたい。