# 技術・家庭科（家庭分野）学習指導案

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　寝屋川市立第九中学校

授業者Ｔ１　教科担任

Ｔ２　臨時技師

1. 日　時　　　令和元年１０月１７日（木）第４時限
2. 場　所　　　本館４階　第３学年教室
3. 学　年　　　第３学年
4. 単元名　　　調理と食文化
5. 単元の目標
6. 日常生活と関連付け、用途に応じて食品の選択について理解し、適切にできること。
7. 材料に適した加熱調理の仕方について理解し、基礎的な日常食の調理が適切にできること。
8. 食品や調理器具等の安全と衛生に留意した管理について理解し、適切にできること。
9. 教材観

肉・魚・野菜などの普段食べる食品にはどのような調理上の性質があるのかを知っている生徒は少ない。食材の特徴を知り、材料に適した加熱調理の仕方を習得するとともに、食品や調理器具の安全と衛生に留意した管理について理解することは大切だと考える。

1. 生徒観

※個人情報のため削除

1. 指導観

食生活の分野に興味のある生徒は多いが、普段食べている料理にどのような食品が使われているかまで気にしている生徒は少ない。本単元を通して、食品の栄養的な特徴だけでなく、調理上の性質について理解し、調理の基礎技能を身につけられるようにしていく。

1. 単元の評価基準

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 【Ａ】　関心・意欲・態度 | 【Ｂ】思考・判断・表現 | 【Ｃ】生活の技能 | 【Ｄ】　生活や技術についての知識・理解 |
| 日常食の調理と地域の食文化について関心をもって学習活動に取り組み、食生活をよりよくするために実践しようとしている。 | 日常食の調理と地域の食文化について課題を見付け、その解決を目指して自分なりに工夫し創造している。 | 日常食や地域の食材を生かした調理に関する基礎的・基本的な技術を身に付けている。 | 地域の食文化の意義について理解するとともに、日常食や地域の食材を生かした調理に関する基礎的・基本的な知識を身に付けている。 |

1. 単元の指導と評価の計画

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 時 | 学習内容 | 主な評価基準【観点】 |
| 第１時 | 日常食の調理をしよう | 日常食の調理に関心をもち、調理技術を習得しようとしている。【Ａ】安全と衛生に留意し、食品や調理器具等の適切な管理ができる。【Ｃ】 |
| 第２時 | 肉の調理を工夫しよう | 肉の調理上の性質について理解している。【Ｄ】 |
| 第３時 | 魚の調理を工夫しよう | 魚の調理上の性質について理解している。【Ｄ】 |
| 第４時（本時） | 野菜の調理を工夫しよう | 魚の調理上の性質について理解している。【Ｄ】 |
| 第５時 | 地域の食材を生かした調理をしよう | 地域の食材を生かした調理などの計画を自分なりに工夫している。【Ｂ】 |
| 第６時 | よりよい食生活を目指して | 自分や家族の食生活をよりよくすることに関心をもち、課題を主体的にとらえようとしている。【Ａ】 |

1. 本時の学習　　「野菜の調理を工夫しよう」
	1. 目標　（ア）野菜の調理上の性質を理解する。【Ｄ】

　　　　 （イ）工夫して野菜の調理をすることができるようになる。【Ｃ】

* 1. 準備物　　プロジェクター、パソコン、ノートのコピー、食品カード
	2. 本時の展開　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　（Ｔ１：◇、Ｔ２：◆）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 時間 | 学習内容・学習活動 | 指導の留意点・評価 | 準備物 |
| 導入（５分） | ◇忘れ物チェックをする。◇野菜料理の例を挙げる。 | * ゆでる、焼くなどの調理方法別に野菜料理を考えノートに書いていく。
 | 教科書ノート |
| 展開（３５分） | ◇食べる部位ごとに、野菜を分類していく。◆野菜のかさの変化を知る。◆生野菜への塩の効果について理解する。◆野菜の褐変の防止方法を学ぶ。 | * 人数分の食品カードを用意し、果菜・根菜などごとに分類し、黒板に貼る。
* 根菜と葉菜の調理上の性質について復習する。
* パワーポイントを使用し、かさの変化や褐変の防止について伝える。
* １日３５０ｇの野菜を食べるためには、どのような工夫が必要かを考えさせる。
 | 教科書ノート食品カード |
| まとめ（１０分） | ◇野菜の調理上の性質についてノートに記入していく。 | * 振り返りをしながら、家庭科ノートにまとめていく。
 | ノート |