第2学年 技術・家庭科(家庭分野) 学習指導案

豊能町立吉川中学校

授業者：Ｔ１　教科担当

Ｔ２　臨時技師

１．日　時　　　　　　　令和2年10月9日 (金) 第4校時 (11:50 － 12:40)

２．学年・組・生徒数　　2年2組　31名

３．場　所　　　　　　　2年2組教室

４．単元名　　　　　　　「食品の選択と保存」 家庭・技術 家庭科分野　(開隆堂)

５．単元目標　　　　　・日常生活と関連付け、用途に応じた食品の選択について理解し、適切にできるようになる。

６．単元の指導計画(全４時間)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 時間 | 主題 | 主な評価基準 |
| 第１時 | 生鮮食品 | 生鮮食品とは何かを理解し、選び方がわかる。 |
| 第２時 | 加工食品 | 食品加工の目的と食品保存の原理がわかる。 |
| 第３時 | 食品の表示 | 食品の表示と種類がわかる。 |
| 第４時  (本時) | 食品添加物 | 食品添加物について学んだ知識と経験を活用して、適切な食の選択を考えることができる。 |

７． 指導上の留意点 ～ 食育とのかかわりにおいて ～

　　(1)　教材観

近年の食状況は、いつでも沢山の食品が出回り、時間をかけずに食べることができる食品が増え、食生活は一見豊かになったように見える。しかし、市場に出回る食品は、季節感や地域性が失われ、家庭の味でさえも失われつつある。また、女性の社会進出により、調理時間の短縮のために総菜や冷凍食品、外食に頼らなければいけない家庭も増加している。それらの影響もあり、生活習慣病の増加が問題視されている。

このような食状況の中で、適切な食生活の大切さを学び、身につけることは、生活の自立に繋がり、生涯にわたり健康な生活を送るために必要なことである。特に、加工食品に使用されている食品添加物においては、発がん性等を指摘しているものもある。自分の食生活に応じた適切な食選択ができる力を養いたい。

　　(2)　生徒観

※個人情報のため削除

　　(3)　指導観

給食に関して、給食当初よりは喫食率が上がったものの、「冷たい」などマイナスのイメージを持つ生徒が多い。今回給食に使われている添加物を題材にすることで、日々の給食へのイメージを払拭するきっかけにさせたい。

食品添加物と聞くと、様々なメディアなどの影響により、マイナスなイメージを持つ生徒が多い。メディアからの情報は、誇張表現もあり、最終的には消費者自身で判断しなければならない。食品添加物は、身体的危険性のあるものもあることを学びつつ、その一方で食品加工上、食品添加物がなくては作ることができない食品があることを示し、食品添加物の必要性や問題点についても考えさせたい。

８．本時の目標

・食品添加物について学んだ知識と体験を活用して、適切な食の選択を考えることができる。

９．評価の観点

　・食品添加物の必要性と問題点を考える。

　・食品添加物について学ぶことで、適切な食の選択を考えることができる。

１０．本時の展開（〇：Ｔ１教科担当　●：Ｔ２臨時技師）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 時間 | 学習効果 | 指導上の留意点 | 準備物・資料 | 目標・評価 |
| 導入 | 前回の授業の復習(5分)  今日の給食 | 〇食品成分表示や、食品添加物について、前回の授業の振りかえりを行う。  ●今日の給食は何か聞く。  　→カレー、福神漬、みかん缶など  ●福神漬に着目して授業を行う。 | パワーポイント |  |
| 展開 | 着色料を目で確認しよう (10分)  選ぶなら、どっちの方がいい？ | ●見た目の鮮やかさのために、着色料が含まれていることを知る。前回学習した赤色106号と黄色4号を例にだして、着色料によっては、危険性があることを振り返る。  ●合成着色料有りの福神漬けと天然着色料有りの福神漬けを比べる実験を前で行う。家庭科係に手伝ってもらう。  ①各ビーカーに福神漬けと糸と水を入れ、加熱する。  ②糸だけ取り出し、染まり方を比較する。  ●実験中に、色の違いを予想する。実験の結果、色の違いを色鉛筆で塗る。実験で使用した糸を切ってプリントに貼る。  ●今日給食に出る福神漬の成分表示を確認する。  ●選ぶなら、どっちの方がいいのかクイズをする。  ①赤色104号と赤キャベツ  ②コチニール色素とクチナシ色素  ③果糖ぶどう糖液糖とサッカリン | 実験(福神漬け2種類、ビーカー2つ、ガスコンロ2台、糸2本、キッチンペーパー、スプーン)  色鉛筆  ワークシート  パワーポイント  パワーポイント | 目標  着色料に興味関心を持つ。  評価  実験に積極的に参加している。  評価  食品添加物中で食の選択を考えることができる。 |
| まとめ | 食べ物によっては、必要な食品添加物って？(5分)  まとめ | ●添加物がないとできない食べ物を学ぶ。  ・豆腐のにがり  ・中華麺のかんすい  ●食品の安全について定めているところを聞く。安全と判断されて世に出ていることを説明する。  ・厚生労働省  ・農林水産省  ●食品添加物と上手に付き合うために、何が出来るか考える。  ・正しい情報を得る。  ・食品の選択をする。  ・手作りをする。  ●ワークシートに、食品添加物について考えたことを書く。  ○食品添加物は、正しく選択することを知り、上手に付き合っていくことが大切だと気づく。 | パワーポイント  パワーポイント  パワーポイント  ワークシート | 評価  問題点だけではなく、必要な面もあることに気づく。  目標  食品添加物について、自分の意見を書くことができる。 |

１１．準備物

テレビ、パソコン、福神漬け2種類、ビーカー2つ、ガスコンロ1台、糸2本、キッチンペーパー、スプーン、雑巾、軍手、はさみ、セロテープ、色鉛筆