技術・家庭（家庭科分野）　指導案

茨木市立西中学校

授業者 　T1教科担任

T2栄養教諭

1.日時　　　令和3年12月10日（金）第1限、第2限

2.場所　　　茨木市立西中学校　調理室(西校舎2階）

3.学年・組　１年４組(38名)

4.単元名　　「日常食の調理」

5.単元目標

　(1)生活の自立に必要な基本的な安全と衛生に留意した調理方法を理解し、実践すること

ができる。(知識及び技能)

　(2)家族・家庭や地域における生活の中から問題を見いだして課題を設定し、実習を通し

て、普段の生活に役立つ基本的な安全と衛生に留意した調理について考えることがで

きる。(思考力、判断力、表現力)

　(3)安全と衛生に留意して調理実習を行うことができる。また、調理実習で学んだ内容を生かし、よりよい生活の実現に向けて、生活を工夫し創造しようとする実践的な態度を養う。(学びに向かう力、人間性等)

6.単元の評価基準

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 知識・技能 | 思考、判断、表現 | 主体的に学びに向かう態度 |
| ・安全と衛生に留意し、調理の目的や食材に合った基本的な調理操作ができる。・肉の調理上の性質を理解し、衛生に留意した作業や加熱方法の調理ができる。 | ・実習の振り返りから、課題を見いだし解決策を考え、評価し、普段の生活に役立つことを考察し、表現できる力が身に付いている。 | ・よりよい生活の実現に向けて、日常食の調理について、課題の解決に主体的に取り組んだり、振り返って改善したりして、生活を工夫し創造し、実践しようとしている。 |

7.指導計画（全3時間）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 時間 | 主な学習内容 | 学習目標 |
| 1 | 調理の基本 | 調理の基本的な操作がわかる。肉の見分け方や特性を知り、ひき肉を使った調理計画を立てることができる。 |
| 2(本時)3(本時) | 調理をしよう | ひき肉を使った簡単な調理ができる。 |
| まとめ、振り返り | 今回の調理実習を振り返り、課題を見いだし、これからの生活にいかす。 |

8.本時の展開(全3時間の第2・3時)

　⑴本時の目標

　　・肉の調理上の性質を理解し、肉料理をつくることができる。

　　・材料の適切な取り扱いができ、協力して安全や衛生、環境に配慮した調理実習ができる。

⑵食育の視点

　・食事の準備や調理、後片付けを行う際に、安全や衛生についてどういった点に気を付

　　ることが必要か考え、技術を身に付ける。（食品を選択する能力）

⑶準備物　板書セット（実習計画表）

　⑷展開

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 時間(分) | 学習内容・活動 | 指導上の留意点(〇:T1、●:T2、◎T1とT2) | 評価方法(知・思・主)・[場面] |
| 導入(5分)展開(45分)(前半)計量や切る作業等(後半)調理作業 | 第2時・身支度を整え、手を洗う。・本時の目標を確認する。・前時に学習した調理の手順と作業の分担を確認する。・実習計画表で分担したことに責任をもって実習する。・正しく計量する。・材料に適した洗い方、下ごしらえ、切り方をする。・保存食をとる。 | ひき肉料理を作ってみよう◎消毒は入室前に済ませる。身支度は始業前に終わらせておくように指導する。●本時の目標を確認する。〇実習時間を意識し、安全と衛生、環境に気を配り、協力して実習するように促す。　・手洗い、マスク　・調理室のルール　・包丁、火の取り扱い　・調理の順番●実習計画表で調理の要点を確認する。　・肉の取り扱い、特性　・みじん切り　・たまねぎの成分・じゃがいも下処理（ｿﾗﾆﾝ）　・根菜のゆで方◎自分の分担を行い、担当が終われば、お互いが助け合って作業を進めるように助言する。・計量(担当に分かれ、計量スプーンの使い方を再度確認する)　・炊飯・野菜を切る●調理時間の進行具合を確認する。・炒める、煮る、ゆでる、味付け◎実習中はできるだけ声をかけ、よい内容をほめ、できない場合や気づかない場合は助言をする。●保存食を取りにまわる。 | ・担当の役割に取り組む態度（主）[活動観察]・計量方法（知）[活動観察]・包丁の使い方（知）[活動観察]・調理の目的や食材に合った基本的な調理操作ができる。(知) [活動観察]・仲間と協力して取り組む態度（主）[活動観察] |
| (15分)盛り付け・片付け | 第3時・工夫して盛り付ける。・協力して片付ける。 | ●盛り付け例を提示する。◎責任をもって作業するよう声をかける。 | ・工夫して盛り付けることができる（思）[活動観察] |
| (25分) | ・食事のマナーを守って試食する。 | 〇授業中なので、静かに移動(10分)するよう声をかける。〇食事のマナーを守り、感染予防のため前を向いて会話をしないように指示する。 |  |
| 終末(10分) | ・実習をふりかえり、感想を書く。・次の学習内容を確認する。 | ●本時の活動をふりかえらせ、全体交流する。・肉の加熱による変化の色・野菜のみじん切り・計量方法〇次時の学習内容と持ち物の確認をする。 | ・肉の調理上の性質を理解して調理ができる。（知）[ワークシート]・課題を見いだし、生活にいかし、実践しようとする態度[ワークシート] |

⑸板書計画　（実習計画表）

|  |
| --- |
| ☆・・・注意点・・・座席材料じゃがいものバジルソース和えドライカレー材料ドライカレー本時の目標　ひき肉料理を作ってみようにんにくをみじん切りピーマンをみじん切り②玉ねぎをみじん切り①ごはんを炊く |
| ③　　　　④　　　　　⑤　　　　　　⑥盛り付けしょうがをみじん切り |