

1 題材について

| | |
|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 対 象 学 年 | 中学校 第 1 , 2 学年 |
| 学 習 指 導 要 領 | 家庭分野 A 生活の自立と衣食住の内容 (1) のア、イ、ウ (2) のア、イ、ウ |
| 題 材 名 | 「健康的に食べる」(全 2 4 時間) |
| 題 材 目 標 | 身近な食品に関心をもち、用途に応じて適切に選択することができる。 (生活や技術への関心・意欲・態度) 食品の選択と簡単な日常食の調理を工夫することができる。 (生活を工夫し創造する能力) 身近な食品の品質について調べ、用途に応じて適切に選択することができる。 (生活の技能) 食品の調理上の性質について理解することができる。 (生活や技能についての知識・理解) |
| 配 慮 事 項 | 基礎的・基本的な内容の確実な定着の工夫 題材指導計画の工夫 ・自分の生活の実態や、身近な話題から課題を生み出すとともに、学んだことを家庭で実践できるような計画作成に努めた。 ・既習事項が次の学習に生かされるよう、系統立った題材構成になるよう工夫した。 単位時間における指導の工夫 ・学習状況に応じた指導として、視覚的に理解できたり、体を使って試行しながら理解できるような補助教材の開発に努める。 ・単位時間に評価する観点は焦点化し、他の観点については事後に学習プリントで確かめたり、気付いた点は補助簿に絶えず記録するようにする。 ・実験、実習、調査等、実践的・体験的な学習の形態をできる限り取り入れ、実感を伴って内容が身に付くようにする。 |
| 参 考 資 料 | 資料 1 : 学習プリント 食材にこだわる「肉を調理しよう」 資料 2 : 題材構成 |

2 題材の評価規準

| | ア 家庭生活への関心・意欲・態度 | イ 生活を創意工夫する能力 | ウ 生活の技能 | エ 家庭生活についての知識・理解 |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 内容のごまとのま評り価規準 | <ul style="list-style-type: none"> ・中学生の時期の栄養と食事に関心をもち、食生活をよりよくするために、進んで学んだことを活用しようとする。(A(1)) ・食品の選択と簡単な日常食の調理について関心をもち、意欲的に学習活動に取り組み、食生活をよりよくしようとしている。(A(2)) | <ul style="list-style-type: none"> ・食生活について見直し、中学生の栄養と食事に関する課題を見付け、その解決を目指して自分なりに工夫し創造することができる。(A(1)) ・食生活について見直し、食品の選択と簡単な日常食の調理に関する課題を見付け、その解決を目指して自分なりに工夫し創造することができる。(A(2)) | <ul style="list-style-type: none"> ・中学生に必要な栄養を満たす食事の取り方に関する基礎的な技術を身に付けている。(A(1)) ・食品を適切に選択し、安全と衛生に留意して簡単な日常食の調理ができる。(A(2)) | <ul style="list-style-type: none"> ・中学生の栄養と食事に必要な基礎的な知識を身に付けている。(A(1)) ・食品の選択と簡単な日常食の調理に必要な基礎的な知識を身に付けている。(A(2)) |
| 題材の評価規準 | <ul style="list-style-type: none"> ・中学生の時期の栄養の特徴を踏まえ、肉の栄養的特徴に関心をもっている。 ・肉の調理上の性質に興味をもち、用途に応じて適切に選択しようとしている。 | <ul style="list-style-type: none"> ・栄養バランスを考えたハンバーグを自分なりに考え、工夫している。 ・肉の特徴を生かした調理法を工夫している。 | <ul style="list-style-type: none"> ・調理に必要な時間や手順を考えて調理の計画を立てることができる。 ・切る、加熱する、洗う、調味するなど基本的な調理操作ができる。 ・肉を用いた加熱調理と、野菜を用いた付け合わせなどの調理ができる。 ・食品や調理器具を安全、衛生的に取り扱うことができる。 | <ul style="list-style-type: none"> ・肉の栄養的特徴を知り、学生の時期の栄養の特徴を踏まえて食品群別に分けることができる。 ・調理実習に用いる生鮮食品の品質を見分け、用途に応じて適切に選択するための基礎的な知識を身に付けている。 ・肉の調理上の性質を理解している。 ・食品や調理器具の安全、衛生的な取り扱い方を理解している。 |
| | 中学生の時期の栄養の特徴と摂取量 | 自分の食事と給食の比較から、自分 | 調理用具を安全かつ衛生的に取り扱 | 五大栄養素の種類と働きを理解して |

| | | | | |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>単位時間における具体の評価規準</p> | <p>を自分の生活と資料から考えようとしている。 食品に含まれる栄養素に関心を持ち、自分の食事の内容と比べながら考えようとしている。 調理器具や調理用熱源を安全や衛生に気を付けて使おうとしている。 家庭での食品の保存方法を調べたり、加工食品の表示やマークを持ち寄りたりして、食品選択の観点や基準に注意しつつ食品を選択しようとしている。</p> | <p>の食生活の課題を見付け、それを改善する手だてを考えている。 包丁の使い方に慣れるように野菜の切り方を工夫している。 調理の手順を考え、食品の調理上の性質を生かした調理の工夫をしている。 課題を解決する条件に合うように献立を工夫している。 既習の学習を生かしてまとめの新聞を作ろうとしている。</p> | <p>うことができる。 調理実習の計画を立てることができる。 食品添加物の実験から加工食品の選び方を考えることができる。 資料から生鮮食品の特徴を読み取ることができる。 洗う、切る、加熱する、調味するなど調理に必要な基本的な操作ができる。 食生活を振り返り栄養バランスの整った一食の献立を立てることができる。</p> | <p>いる。 食品群別摂取量のめやすについて理解している。 食品を6つの群別に分けることができる。 調理器具や調理用熱源の安全で衛生的な取り扱いを理解している。 生鮮食品や加工食品の長短を理解している。 加工食品の表示の意味を理解している。 食品添加物の用途と目的を理解している。 肉、野菜、魚の調理上の性質を理解している。 調理の手順を説明できる。</p> |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

3 指導と評価の計画（全24時間）

| 時 | ねらい | 学 習 活 動 | 評価規準 | 評価方法 | 指導・援助 |
|---|------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|----------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| 1 | 食事の役割や健康とのかかわりについて理解することができ、健康的な食生活に対する願いをもつことができる。 | 食に関するクイズを通して健康的な食生活について興味をもつ。 <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">食事の役割や健康とのかかわりについて考えよう</div> Aさんの食生活記録、Bさんの食生活記録から、食事の役割や健康とのかかわりについて考える。 資料から中学生の成長の特徴が分かり、体をつくり、健康的な食生活に対する願いをもつ。 | アー 中学生の時期の栄養の特徴と摂取量を自分の生活と資料から考えようとしている。 | 観察（態度）、学習プリント ・食生活記録や資料を積極的に見つめたり調べたりする態度を観察する。 | 資料は教科書や資料集を参照にする。 |
| 2 | 五大栄養素の種類とはたらきを理解し、成長期の中学生は成人と比べて多くの栄養素をとることの大切さに気付くことができる。 | 中学生の時期の成長の様子や人の体の成分を知る。 <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">中学生の時期には、どんな栄養素をとっていけばよいのだろうか</div> 栄養所要量を調べ、大人と中学生の違いを比べる。 五大栄養素の種類とはたらきがわかる。 体が成長している中学生の時期には、体の組織をつくる栄養素が必要であることがわかる。 | エー 五大栄養素の種類と働きを理解している。 | 発言、学習プリント ・栄養所要量から大人と中学生の違いを見付けることができているかを見る。 | 大人と中学生の栄養所要量の違いが視覚的に分かるグラフ等の資料を活用する。 |
| 3 | 食品の栄養的特徴から6つの食品群に分類することができる。 | たまごの食品成分表をみて気付いたことを交流する。 ・たまごには、たんぱく質だけでなくいろいろな栄養が含まれている。 <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">いろいろな食品には、どんな栄養素がどれだけ含まれているのだろうか</div> 自分の好きな食品、興味のある食品の栄養成分を調べる。 含まれる栄養成分が類似している食品をまとめ6つの食品群に分類する。 | エー 食品を6つの群別に分けること | 学習プリント ・食品を6 | 栄養成分表の卵を拡大し、提示する。 食品カードを使い、分類しやすいように |

| | | | | | |
|---|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| | | | ができる。 | つの群別に分けることができるかを見る。 | する。 |
| 4 | 6つの食品群別摂取量のめやすをもとに一日に必要な食品の概量が分かる。 | <p>ある日の献立例（昼食）を提示し、足りない食品群がないかどうか、どの食品を加えるとよいかを考える。</p> <p>わたしたちは一日に何をどれくらい食べたらいいのだろう</p> <p>食品群別摂取量のめやすを知る。 食事調べをした食品を6つの食品群にわけると。</p> <p>給食一食と自分の一日の食事を比較し食生活の点検をする。</p> | <p>アー 食品に含まれる栄養素に関心を持ち、自分の食事の内容と比べながら考えようとしている。</p> <p>エー 食品群別摂取量のめやすについて理解している。</p> <p>イー 自分の食事と給食の比較から、自分の食生活の課題を見付け、それを改善す手立てを考えている。</p> | <p>食事調査</p> <ul style="list-style-type: none"> 自分の食事の実態について栄養素という面から課題を見付けようとしているかを見る。 食事調査、学習プリント 学習プリントに食品群別摂取量のめやすが記入できているか。 自分の食事の課題点を書けているか、自分なりの改善点を書けているか、を見る。 | <p>給食の一食分の献立を用意し比較の対象とする。</p> <p>実際の食品に置き換えた時どのくらい食べたらいいかを視覚的に理解できる資料を準備する。</p> |
| 5 | 生鮮食品と加工食品の違いが分かり、加工食品の表示の意味を読みとることができる。 | <p>生鮮食品と加工食品の違いを知る。</p> <p>加工食品の表示の意味を読みとり、加工食品の選び方を考えよう</p> <p>加工食品のパッケージから表示の意味を読みとる。</p> <ul style="list-style-type: none"> 原料や食品添加物 栄養成分 賞味期限又は品質保持期限 <p>加工食品の選び方を考える。</p> | <p>エー 生鮮食品や加工食品の長短を理解している。</p> <p>エー 加工食品の表示の意味を理解している。</p> <p>アー 家庭での</p> | <p>学習プリント</p> <ul style="list-style-type: none"> 加工食品の長短及びパッケージから分かる表示の意味が書けているかを見る。 観察 | <p>実物投影機を使いパッケージを提示する。</p> <p>普段よく用いる加工食品にはどのようなものがあるか確認する。</p> |

| | | | | | |
|--------|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| | | 例：3種類のハムからどれを選ぶか考える。 加工食品の選び方をまとめる。 | 食品の保存方法を調べたり、加工食品の表示やマークを持ち寄ったりして、食品選択の観点や基準に注意しつつ食品を選択しようとしている。 | ・自分の意見を持って加工食品を選ぶことができたか、を観察する。 | |
| 6 | 食品添加物の種類や使用目的、安全性と問題点を知り、加工食品の選び方を考えることができる。 | 2種類のお菓子を提示し、どちらを食べたいか聞く。 加工食品から着色料を取り出してみよう 着色料実験をし、毛糸の染まる様子から体内への影響を考える。 | ウー 食品添加物の実験から加工食品の選び方を考えることができる。 イー 食品添加物の用途と目的を理解している。 | 学習プリント ・着色料の実験から今後の食品の選び方について自分の考えを書くことができるか。 | 実験に用いる加工食品は生徒に身近なものにすることにより、生活を振り返りやすくする。 |
| 7 | 加工食品を使った献立を立て、その便利さに気付くと共に調理実習の仕方を知る。 | 加工食品を使った簡単チャーハンの計画を立て、調理実習の仕方を知らう 班ごとにチャーハン作りの役割分担をし、これからの調理実習の仕方を知る。 | ウー 調理実習の計画を立てることができる。 | 学習プリント ・実際に調理する際の手際よさを考慮して計画表が立てられているかを見る。 | チャーハンの作り方の手順は、図示などして誰にも分かるようにしておく。 |
| 8 9 | 加工食品を使ってチャーハンをつくり、簡単な日常食の調理ができるようにする。 | 身支度、熱湯沸かしをする。 加工食品を使って簡単チャーハンを作ろう 計画に従って調理を開始する。 | アー 調理器具や調理用熱源を安全や衛生に気を付けて使おうとしている。 | 観察、学習プリント ・作業の様子の観察と、学習 | 安全や衛生面で誰もが必ず意識することを徹底しておさえる。 学習プリント |

| | | | | | |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | る。 エー 調理器具 や調理用熱 源の安全で 衛生的な取 り扱いを理 解している。 | プリント のチェッ ク項目に より判断 する。 | のチェック項 目を意識しな がら作業をさ せる。 |
| 10 | 生鮮食品 の特徴や 見分け方 を知る。 | 交流しながら試食する。 片付けをし、反省をする。 知っている生鮮食品を交流 する。 生鮮食品の特徴を知ろう 資料から生鮮食品の良さを 見付けるとともに、旬の特 徴を知り、身近な生鮮食品 を旬に分ける。 | ウー 資料から 生鮮食品の 特徴を読み 取ることが できる。 エー 生鮮食品 や加工食品 の長短を理 解している。 | 発言、学 習プリン ト ・見付けた 生鮮食品 のよさを 発言する ことがで きたか、 ・資料や仲 間の意見 から生鮮 食品の良 さについ てわかつ たことが 書けたか、 を見る。 | 日常の食卓に よく目に触れ るトマトの小 売価格と栄養 価から見付け させる。 生鮮食品の選 び方を家庭で 取材させ、そ こから学び取 る。新鮮なも のと古いもの を比較できる よう用意する。 |
| 11 | 包丁を使 っている いろいろな切 り方を習 得すると ともに、 野菜の性 質や特徴 を理解す ることが できる。 | 身支度、熱湯沸かしをする。 いろいろな切り方に挑戦し よう きゅうり一本を7種類の切 り方で切ってみる。 切ったきゅうりでサラダを 作り試食する。 一部に塩をふり、塩による 脱水実験をする。 | イー 包丁の使 い方に慣れ るように野 菜の切り方 を工夫して いる。 ウー 洗う、切 る、加熱す る、調味す るなど調理 に必要な基 本的な操作 ができる。 | 観察、学 習プリン ト ・包丁の基 本的な使 い方と、 切り方の 工夫の様 子を、教 師だけで なく、相 互評価や 自己評価 によりつ かむ。 | 7種の切り方 について視覚 的に分かる資 料を提示して おく。 キュウリの脱 水実験をし、 野菜の性質が 理解できるよ うにする。 |
| 12 | 野菜の性 質や特徴 を理解し、 豚汁の作 | 野菜を用いた調理にはどん なものがあるかを考える。 野菜の調理上の性質を理解 しよう | エー | | |

| | | | | | |
|----------|----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | り方が分かる。 | 野菜の調理上の性質を知る。 豚汁の作り方をまとめる | 肉、野菜、魚の調理上の性質を理解している。 エー 調理の手順を説明できる。 | 学習プリント ・野菜の調理上の性質と手順が書けているかを見る。 | 生食できること、食塩によりしなやかにできること、加熱により柔らかくなるとともに色が悪くなること、かさが減り食べやすくなることについておさえる。 |
| 13 14 | 野菜の調理上の性質を生かしながら調理実習を安全かつ衛生的に行うことができる。 | 身支度、熱湯沸かしをする。 野菜の性質を生かして豚汁を作るう 計画に沿って班で実習をする。 試食する 片付け、反省をする。 | ウー 調理用具を安全かつ衛生的に取り扱うことができる。 イー 調理の手順を考え、食品の調理上の性質を生かした調理の工夫をしている。 | 観察 ・実習の様子から判断する。 学習プリント ・主に切り方の工夫ができているかを見る。 | 安全や衛生面で誰もが必ず意識することを徹底しておさえてから実習に入る。 食べやすさ、加熱しやすさ、調味料のしみ込みやすさを考えた切り方の工夫を考えるよう助言する。 |
| 15 | 魚の調理上の性質を理解し、鮭のムニエルの作り方が分かる。 | 魚を使った料理にはどんなものがあるか交流する。 魚の調理上の性質を理解しよう 魚の調理上の性質をまとめる。 鮭のムニエルの実習の計画を立てる。 | エー 肉、野菜、魚の調理上の性質を理解している。 エー 調理の手順を説明できる。 | 学習プリント ・魚の調理上の性質や手順が書けているかを見る。 | 「煮る」「焼く」「炒める」などの加熱調理があることをおさえる。 種類によって調理法が異なること、固さや色、においの変化するため、調理の目的に合った加熱方法が必要であること、加熱により衛生的で安全になることについておさえる。 |
| 16 17 | 魚の調理上の性質を生かしながら調理実習を安全かつ衛生的に | 身支度、熱湯沸かしをする。 魚の特徴を生かして、おいしい鮭のムニエルを作るう めあてにそって班で協力して実習する。 | ウー 調理用具を安全かつ衛生的に取り扱うこと | 実習の様子から判断する。 | 安全や衛生面で誰もが必ず意識することを徹底してお |

| | | | | | |
|----------|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | 行うことができる。 | 試食する 片付け、反省をする。 | ができる。 ウー 洗う、切る、加熱する、調味するなど調理に必要な基本的な操作ができる。 | 観察、学習プリント ・工夫の様子を教師だけでなく、相互評価や自己評価によりつかむ。 | さえてから実習に入る。 火加減の調整も大切であることをおさえ、加熱器具の適切な操作の仕方をおさえる。 |
| 18 | 加熱により縮む肉の性質を理解し、ハンバーグを作るときは中央をなだらかにくぼませるとよいことが分かる。 | 導入実験より肉が加熱により縮むことを知る。 ハンバーグを形よく焼き上げるためにはどんな表面の形にしたらいかが調べよう 比較実験をし、肉の調理上の性質を知る。 実習の計画を立て、ハンバーグの作り方をまとめる。 | イー 肉、野菜、魚の調理上の性質を理解している。 | 学習プリント ・調理上の性質をふまえて適切な形を描くことができるかを見る。 | 加熱前と加熱後の違いが分かるような実物を用意して示す。 主な成分であるたんぱく質が加熱によって変性・凝固するという事に気付くようにする。 |
| 19 20 | 肉の調理上の性質を生かしながら調理実習を安全かつ衛生的に行うことができる。 | 身支度、熱湯沸かしをする。 肉の特徴を生かして、おいしいハンバーグを作ろう めあてにそって班で協力して実習する。 試食する 片付け、反省をする。 | ウー 洗う、切る、加熱する、調味するなど調理に必要な基本的な操作ができる。 イー 調理の手順を考え、食品の調理上の性質を生かした調理の工夫をしている。 | 観察 ・基本的な操作ができているかを見る。 観察、学習プリント ・工夫の様子を教師だけでなく、相互評価や自己評価によりつかむ。 | 火加減の調整も大切であることをおさえ、加熱器具の適切な操作の仕方をおさえる。調理の目的に合った調味の仕方についてもおさえる。ひき肉であるため、十分加熱し、食べる前に断面の焼き具合をしっかり見ることをおさえる。 |
| 21 | 栄養を考 | | | | |

| | | | | | |
|----|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| | えて一食の献立を立てることができる。 | 食事の計画を立てよう 献立の立て方を知り、栄養バランスの整った一食の献立を考える。 ・主食 主菜 副菜 汁 考えた献立を交流する。 | ウー 食生活を振り返り栄養バランスの整った一食の献立を立てることができる。 | 発言、学習プリント ・実際の生活で活用できるバランスのとれた献立づくり、という視点から聞く、見る。 | 食品のそれぞれがおよそ何グラムであるか概量が分かる資料を準備する。 家族の食事の実情を調べてくるよう伝える。 |
| 22 | 献立の立て方を知り、家族のための一食分の献立を立てることができる。 | 栄養バランスを考えた昼食の計画を立てよう 家族の実状にあった献立を考える。 計画を立てる。 | イー 課題を解決する条件に合うように献立を工夫している。 | 学習プリント ・条件にあった自分なりの工夫が書けているかを見る。 | 一日に必要な食品群別摂取量をもとに、一食分の献立を考えることができるようにする。 |
| 23 | 栄養バランスを考えた一食分の献立を作ることができる。 | 身支度、熱湯沸かしをする。 栄養バランスを考えた昼食を作ろう 各自の計画に従って、調理をする。 試食の前にひとりずつ工夫点を発表し、交流する。試食し、ひとりずつコメントを書く。反省をする。 | ウー 洗う、切る、加熱する、調味するなど調理に必要な基本的な操作ができる。 | 観察 ・第 13・14・16・17・19・20 時において評価した記録をもとに指導にあたる。 | 自分の工夫面と技能面の課題を今までの学習の記録をもとに確認した上で実習に入らせる。 |
| 24 | 家庭での実践を交流し、本題材のまとめをすることができる。 | これからの食生活について考えよう 新聞やニュースから興味のある内容を選択し、新聞にまとめる。仲間の新聞を交流し、食生活の大切さに気付く。 | イー 既習の学習を生かしてまとめの新聞を作ろうとしている。 | 作品 ・学んだことを駆使しながら作ろうとしているか、を見る。 | 自分の課題に沿った適切な新聞であるかどうかを判断する場を設ける。教師側で準備しておいた新聞コーナーも利用できることを伝える。 |

4 単位時間の授業展開例




(1) 本時のねらい

- ・加熱により縮む肉の性質を理解し、ハンバーグを作るときは中央をなだらかにくぼめるとよいことが分かる。

(2) 本時の位置

18 / 24時

(3) 展開案

| 過程 | 学 習 活 動 | 評価について | 指導・援助 |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>導入</p> <p>展開</p> <p>まとめ</p> | <p>肉の性質についての導入実験を見せる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・一枚の薄切り肉をフライパンで焼き、加熱により肉がどう変化するか予想する。 <p>本時の課題を確認する。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>ハンバーグを形よく焼き上げるためには どんな表面の形にしたらよいか調べよう</p> </div> <p>加熱実験をする。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・成形を変えた3種類のハンバーグを用意し、形よく仕上がるものを予想してから加熱実験する。 <p>ア  イ  ウ </p> <p>実験と資料より肉の料理上の性質を確認する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・中央をなだらかにくぼめさせる必要性が分かる。 ・タンパク質は熱によって凝固するので、はじめに強火で壁をつくりうま味の流出を防ぐことを思い出す。(魚の調理で既習) <p>次時の実習に生かすことをまとめる。</p> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>本時必ずおさえること</p> <p>肉の性質・・・加熱により縮む</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>調理のコツ・・・前もって中央をくぼめさせる</p> </div> <p>次時の学習内容を確認する。</p> | <p>エー</p> <p>肉、野菜、魚の調理上の性質を理解している。</p> <p>(肉の加熱による縮む性質が分かり、適切なハンバーグ成形の仕方が分かる。)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・発言内容、実験の様子、学習プリントへの記入内容により評価する。 ・次の観点で評価する。 <ol style="list-style-type: none"> 1. 縮む性質をふまえていること。 2. そのことが成形につながり、実際の形を描くことができること。 | <p>肉の性質のうち、加熱により縮む性質を視覚的に理解できるよう導入実験を見せる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・焼く前の大きさを記録しておき、比較し易いようにする。 ・見やすくするため実物投影機で提示する。 <p>同じ質量で成形を変えた3種類のハンバーグを用意する。</p> <p>机間指導でプリントの記入を確認し、「おおむね満足できる状況」に達していない生徒にはハンバーグ模型コーナーで確認できるようにする。</p> |

5 評価の実際と個に応じた指導事例

(1) 本時重点的に取り上げた評価規準

エー 知識・理解

肉、野菜、魚の調理上の性質を理解している。

(肉の加熱による縮む性質が分かり、適切なハンバーグ成形の仕方が分かる。)

(2) 評価の実際

【評価の方法】

学習プリント2の「次の実習で自分がハンバーグを作るときには～どんな形にするか、またその理由は?～」について、1人1人の記述を見ることで評価しようとした。記入事項が不十分であるため判断できない場合は、問いかけをしたり、書き加える視点を助言するようにした。「おおむね満足できる状況」に至っていない生徒に対して指導・援助ができるよう、できる限り授業の中で行うよう努めた。しかし、それでも十分読みとれなかった部分があったので、授業後、じっくり学習プリントに目を通し、次時のはじめにもう一度丁寧に学習事項を確認するようにした。

その他、「発言内容」や「実験の様子」からも評価することを心がけた。この二点については、補助簿にABCとチェックしようとしたが、発言については板書することや、実験については手順等を指導することに専念したため、十分に評価するまでには至らなかった。

【判断した生徒の状況例】

・「おおむね満足できる状況」と判断した例

Aさんは「次の実習でハンバーグを作る時、どんな形にするか。」という学習プリントの記入欄に、中央をへこませた形の図を描いていたが、「その理由は?」については、記入されていなかった。しかし、図の中に矢印で全体が中央へ縮む方向を示していた様子を見て、加熱による肉の縮む性質を理解した上での成形を考えることができている、ととらえ、「おおむね満足できる状況」であると判断した。

・「十分満足の状況」と判断した例

Bさんは学習プリントに描いた図に、「なめらかに中央をへこませるようにする」と、「なめらかさ」を強調する注釈を入れていた。「その理由を書けるといいね。」と助言をしたところ、2回目の机間指導の際には「一部をあまりへこませると、そこだけ火が通らずに、そこから裏返しにしたとき肉汁が逃げてしまう。」と記入されていた。既習のタンパク質のその他の性質を応用しながら成形に結び付けることができていることから、「十分満足できる状況」であると判断した。

また、Cさんは「中央をへこませないと盛り上がりすぎて、中心の部分に熱が通りにくくなる。ひき肉なので危ない。」という記述をしていた。「おおむね満足できる状況」に加え、安全面を配慮した成形まで考えていることから、「十分満足できる状況」であると判断した。

(3) 個に応じた指導の実際

机間指導の際、プリント(「次の実習で自分がハンバーグを作るときには・・・」)に記入できず悩んでいるDさんが目に止まり、声をかけた。Dさんは、肉の縮む性質をふまえ「中央が最も縮みやすいだろう」と考え、予想をイ(ふくらみ型)として実験を行ったが、ウ(くぼませ型)が最も形のよいものになったという結果を見て、導入実験の肉の加熱による縮みと結果がどうしてもつながらぬことに戸惑っていることが分かった。肉の縮む性質は分かったが、それがハンバーグ形成に応用できない状況(「おおむね満足できる状況に至っていない状況」)であるととらえた。そこで、Dさんには「全体に示したハンバーグのクッション模型を実際に自分の手で触

ってみて確かめてみよう」と助言をした。他にもDさんのような戸惑いを感じている生徒がいるのでは、と判断し、全体にも同様の投げかけをした。実際に自分で触りながらイメージを明確にできた生徒が多かったことから、他の学級ではあらかじめ「ハンバーグ模型体験コーナー」を設け、自由に試すことができるようにした。

ハンバーグクッション模型による「加熱によるハンバーグの変形の理解」

* 加熱して肉が縮むと



* 逃げ場を失い中央が厚くなる



2年生家庭科学習プリントー食材にこだわる「肉を調理しよう」ー

| | |
|----|---------------------------------------|
| 課題 | ハンバーグを形よく焼き上げるためにはどんな表面の形にしたらよいか調べよう。 |
|----|---------------------------------------|

1, 予想しよう。見本と同じような形になるハンバーグはどれだろ う。



ア



イ



ウ

予想

2, 実験しよう。

準備

| | |
|-------|---|
| フライパン | 1 |
| フライ返し | 1 |
| セルクル枠 | 1 |
| 包丁 | 1 |
| まな板 | 1 |
| 皿 | 1 |

実験

こねたひき肉をセルクル枠に入れ A、B、C 3 種類の形を作る。
ア、イ、ウをフライパンで同時に加熱し、変化を観察する。(裏表 3 分ずつ)
加熱後半分に切り、断面からも形の違いを比較する。

結果

| | ア | イ | ウ |
|--------|---|---|---|
| 図 | | | |
| 観察した様子 | | | |
| | | | |

実験結果から分かったことをまとめよう

次の実習で自分がハンバーグを作るときには…

〔どんな形(表面)にするか?〕

〔その理由は?〕

資料 2

< 題材構成 >

