

技術・家庭科（家庭分野）学習指導案

日 時 令和〇年〇月〇日（〇）
 第 3 校時 10:25～11:15
 対 象 第 1 学 年 A 組 8 名
 学校名 中学校
 授業者 〇〇 〇〇
 会 場 教室

1 題材名 「地域の食文化と日常食の調理①」（B衣食住の生活 食生活）
 教科書：技術・家庭 家庭分野 生活の土台 自立と共生 開隆堂

2 題材の目標

- ・地域の食文化について理解し、地域の食材を用いた和食の調理が適切にできる。（知識及び技能）
- ・食品や調理用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。
 （知識及び技能）
- ・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。
 （知識及び技能）
- ・地域の食材を取り入れた1食分の調理について、食品の選択や調理の仕方、調理計画を考え、工夫できる。
 （思考力・判断力・表現力等）
- ・よりよい食生活の実現に向けて、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、実践しようとする。
 （学びに向かう力、人間性等）

3 題材の評価規準

ア 知識・技能	イ 思考・判断・表現	ウ 主体的に学習に取り組む態度
①地域の食文化について理解しているとともに、地域の食材を用いた和食の調理が適切にできる。	①地域の食材を用いた調理における食品の選択や調理の仕方、調理計画について、問題を見いだして課題を設定している。	①よりよい生活の実現に向けて、日常食の調理と地域の食文化について、課題の解決に主体的に取り組もうとしている。
②食品や調理用具等の安全と衛生に留意した管理について理解しているとともに、適切にできる。	②地域の食材を用いた調理における食品の選択や調理の仕方、調理計画について、課題解決に向け考え、工夫している。	②よりよい生活の実現に向けて、日常食の調理と地域の食文化について、課題解決に向けた一連の活動について振り返って改善しようとしている。
③材料に適した加熱調理の仕方について理解しているとともに、基礎的な日常食の調理が適切にできる。	③地域の食材を用いた調理における食品の選択や調理の仕方、調理計画について、考察したことを論理的に表現している。	③よりよい生活の実現に向けて、日常食の調理と地域の食文化について、工夫し創造し、実践しようとしている。
	④地域の食材を用いた調理における食品の選択や調理の仕方、調理計画について、実践を評価したり改善したりしている。	

4 指導観

(1) 題材観

本題材は、中学校学習指導要領（平成29年告示）第2章 第8節 技術・家庭（家庭分野）

B衣食住の生活 食生活

(3) 日常食の調理と地域の食文化

ア 次のような知識および技能を身に付けること。

(イ) 食品や調理用具等の安全と衛生に配慮した管理について理解し、適切にできること。

(ウ) 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。

(エ) 地域の食文化について理解し、地域の食材を用いた和食の調理が適切にできること。

イ 日常の1食分の調理について、食品の選択や調理の仕方、調理計画を考え、工夫すること。

を受けて設定した。

ここでは、日常食の調理と地域の食文化について、課題をもって、食品の選択と調理、地域の食文化に関する基礎的・基本的な知識及び技能を身に付け、日常食又は地域の食材などを生かした調理を工夫することができるようにすることをねらいとしている。

指導にあたっては、身近な新島の郷土料理の実習を通し、既習の食事の役割も関連付けながら、地域の食文化や和食の特徴を捉えることができるようにする。また、調理については、小学校やこれまでに行ってきた1品の調理や、計量や包丁の使い方等の基礎的な技能を生かし、手順を考えながら1食分の調理ができるようにしていく。その際に、調理実習ではグループで手順を考えさせ、その学習を生かし、家庭で1食分を1人で調理する場合の計画について考えさせていく。

(2) 生徒観

生徒は食生活について関心が高く、前題材の「食品の選択」では、鮮度の判断や表示の見方について、意欲的に取り組み、実際にスーパーで学んだことを活用した生徒もいた。

島内にスーパーが3店舗しかなく、食材を選ぶ選択肢の幅は内地と比べ多くはないが、農協や親戚を通し手に入る新島産の食材を普段からなにげなく食べている生徒もいる。

夏休みには、「スマイルプロジェクト第1弾 家族のための食事作り」として、生徒自身や家族の食生活の課題を踏まえ、テーマを設定し、家庭で食事作りを実践した。発表会で他の生徒の実践を聞くことで、自分の実践を振り返り、改善点を発見することができた。本題材では、第2弾として、夏休みの実践の振り返りも踏まえ、新島の食材や食文化を取り入れた、よりよい食事作りの計画が立てられるようにしていきたい。

また、生徒は、地域の食文化について、様々な場面で触れてきている。和食と関連付けながら、新島の食文化や地域の食材について理解を深めさせ、「食文化の継承・創造」の見方をもち、和食を献立に取り入れたり、地産地消を意識したりして、食生活をよりよくしようとする姿勢を育てていきたい。

(3) 教材観

- ・身近な地域の食材や郷土料理を取り上げ、生徒の経験や生活と結び付け、主体的に取り組むことができるようにする。
- ・掲示やICT機器を活用することで、視覚的に理解を深めることができるようにする。
- ・タブレットPCを活用し、計画の立案や実践、まとめをスライドに蓄積させていくことで、学びを振り返ることができるようにする。
- ・調理計画の中に、「安全」「衛生」の視点を取り入れ、食品や調理器具等の適切な取り扱いについて確認し、実習の際に適切に管理できるようにする。
- ・家庭に協力してもらい、地域の食材を用いた食事作りを家庭で実践し、知識・技能を活用する場面を設定することで、夏休みや調理実習での実践の反省を生かせるようにする。

5 年間指導計画における位置付け

	題材名	時数
1 学期	ガイダンス	1 時間
	健康と食生活	7 時間
	日常食の献立と調理の基礎	7 時間
2 学期	さまざまな食品とその選択	5 時間
	地域の食文化と日常食の調理①	8 時間
3 学期	地域の食文化と日常食の調理②	7 時間

6 題材の指導計画と評価計画（全 8 時間）

	目標	学習内容・学習活動	評価規準（評価方法）
第 1 時	日本や新島の食文化の特徴について理解し、課題設定ができる。	<ul style="list-style-type: none"> ・日常食と郷土料理、行事食との違いを比較し、和食や郷土料理の特徴やよさを考え、まとめる。 ・題材の自分の課題設定を行う。 	アー①（ワークシートの記述の分析、ペーパーテスト） イー①（振り返りカード）
第 2 時	魚の特徴や調理性を理解し、郷土料理の調理の計画を立てることができる。	<ul style="list-style-type: none"> ・魚の種類による比較を通し、衛生的で調理の目的に合った加熱方法について理解する。 ・調理に必要な手順や時間を考えて、衛生・安全・環境・手順の 4 つの視点で調理計画を立てる。 	アー②（ワークシートの記述の分析、ペーパーテスト）
第 3 時 第 4 時	安全・衛生に配慮し、調理計画に基づいた郷土料理の調理ができる。	<ul style="list-style-type: none"> ・調理計画に基づき、用具を安全に扱い、1 食分の郷土料理（芋ご飯、たたき汁、明日葉の佃煮、ひつつぶし）の調理を行う。 ・実習を振り返り、郷土料理への理解を深める。 	アー③（行動観察、ペーパーテスト） ウー①（行動観察、ワークシートの記述の分析）
第 5 時 （本時）	新島の食文化を伝えるための食事作りを考える。	<ul style="list-style-type: none"> ・和食や郷土料理の現状についてグラフから読み取り、食文化の伝承のためにできることを考える。 ・地域の食材を取り入れた 1 食分の献立を考える。 	イー②（ワークシートの記述の分析） ウー①（行動観察）
第 6 時	食事作りの調理計画を作成する。	<ul style="list-style-type: none"> ・調理に必要な手順や時間を考えて、衛生・安全・環境・手順の 4 つの視点で調理計画を立てる。 	イー②（ワークシートの記述の分析） ウー①（ワークシートの記述の分析）
第 7 時	実践を振り返り、レポートにまとめる。	<ul style="list-style-type: none"> ・冬休みの実践を振り返り、新島の食文化を伝える食事作りのレポートを作成する。 	イー③（レポートの記述の分析） ウー②（レポートの記述の分析、行動観察）
第 8 時	発表会を通し、これからの食生活について考える。	<ul style="list-style-type: none"> ・発表会を通して、自分の実践を振り返り、自己評価する。 ・題材を振り返り、食文化を生活にどのように取り入れていくか考える。 	イー④（ワークシートの記述の分析） ウー③（振り返りカード）

7 指導に当たって

- ・ 掲示やICT機器を活用し、視覚的に理解できるようにする。
- ・ 毎時めあてを掲示し、振り返りを行うことで、見直しをもって取り組めるようにする。
- ・ グループでアドバイスし合ったり、調理計画を作成する場面を作ったりすることで、主体的・対話的な学びになるようにし、考えが深まるようにする。

8 本時（全8時間中の第5時）

(1) 本時の目標

新島の食文化を伝えるための、食事作りを考える。

(2) 本時の展開

時間	○学習内容 ・ 学習活動	指導上の留意点・配慮事項	評価規準 (評価方法)
導入 5分	○本時の目標を確認する。 ○これまでの学習を振り返る。	・ 郷土料理について、これまでの学習を振り返る。	
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> 目標：新島の食文化を伝えるための、食事作りを考える。 </div>			
展開 35分	○グラフを見て、日本と新島の食文化の現状について読み取り、食文化の伝承のためにできることを考える。 ○新島の食文化を伝える食事作りについて考える。 ・ 誰に何を伝えるかテーマを決める。 ・ 新島の食材を用いた一品を考える。 ・ 参考になりそうな画像を調べ、スライドに貼っておく。	・ グラフを見て、和食離れが進んだり、新島の食文化が薄れていたりしていることを、考察させる。 ・ 電子付箋紙を用い、考えを共有し、グループごとに発表させる。 ・ 食文化を伝承していくためには、郷土料理や地域の食材を日常食に取り入れることが大切であることに気付かせる。 ・ 新島の食文化を伝える食事作りのテーマを考えさせる。 ・ 郷土料理の資料を見たり、インターネットで調べたりできるようにしておく。 ・ 実際に冬休みに作ることを伝える。	イー②（ワークシートの記述の分析） ウー①（行動観察）
まとめ 10分	○再度テーマと考えた食事についてまとめる。 ○本時の振り返りを行う。 ○次回の予告を行う。	・ 振り返りカードに記入させる。 ・ 次回は、具体的な調理計画をたてることを伝える。	

(3) 板書計画

①板書

目標：新島の食文化を伝えるための、食事作りを考える。

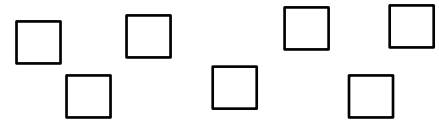
★食文化を伝承するためにできること。

- ・食文化を勉強する。
- ・宣伝をして、知ってもらう。
- ・食文化を食事に取り入れる。

まとめ：テーマと新島の文化を伝える一品についてまとめる。

モニター①

食文化を伝承していくために、できることはどのようなことだろう。



(4) 授業観察の視点

- ・学習内容は、本時や題材の目標達成のために有効であったか。
- ・生徒への発問や指示、説明は明確であり、主体的・対話的な学びを促すために有効であったか。
- ・ICT機器の活用は、生徒の思考を整理し、考えをまとめるために適切であったか。