

中学校第3学年 技術・家庭科（家庭分野）学習指導案

学習指導者 丸亀市立南中学校 山本 由紀子

1 単元名 日常食の調理（肉料理）～ハンバーグ～

2 単元計画（総時数15時間）

- 日常食の調理について、洗う、切る、加熱するなど調理に関する基礎的な知識・技能を身に付ける。（3時間）
- 野菜・いも、魚、肉の調理について、調理上の性質を理解し、調理実習を行う。（6時間）
- 地域の食材や食文化の特徴を踏まえて、和食の調理実習を行う。（4時間）
- 自分や家族の消費生活が環境に与える影響や循環型社会について理解する。（2時間）

3 授業の見どころ

肉料理の中でも生徒に人気のハンバーグを取り上げ、ただ作るだけでなく、「おいしく作る」ために、段取りよく調理を行うことや協力することの大切さを学ばせ、調理のこつを意識しながら調理実習を行ってほしいと考える。調理実習を通して見つけたこつを共有し、家庭実践につなげたい。

4 本時の学習指導

(1) 目標

- ・調理実習の手順にそって、班で協力して、安全で計画的な調理を行うことができる。
- ・調理実習を通して見つけたこつを班や全体の場で発表し、意見を共有することができる。

(2) 学習指導過程

学習活動と内容及び学習活動	教師の支援活動や留意点
1 学習課題を確認する。	
<p>学習課題 おいしく作るために、調理のこつを探そう。</p>	
2 「おいしく作る」観点について考え発表する。	<p>○ どのように作ると皆が「おいしい」と思うか、「おいしい」の観点を考える。</p> <p style="padding-left: 20px;">・ひき肉のませ方 ・火加減 ・焼き上がりのサイン など</p>
<p>3 調理実習をする。</p> <p>(1) 準備</p> <p>(2) 調理</p> <p>(3) 試食</p> <p>(4) 片づけ</p>	<p>○ 用具と材料をそろえ、役割と係を確認する。</p> <p>○ 手順よく調理させるために、タイマーを提示し、作り方手順と写真を提示する。</p> <p>○ 使い終わった用具は、その都度片づけさせ、完成したら温かいうちに試食できるように促す。</p> <p>○ 試食の際、ひき肉のこね方や肉の焼き方などについて確認し、「おいしく作るこつ」を探せたか、話し合わせておく。</p>
<p>4 おいしく作るこつを考え、発表する。</p>	<p>○ ワークシートに記入後、班ごとに意見をまとめ、ボードに記入し、黒板に貼りに来させる。</p> <p>○ 玉ねぎはよくいためると甘みが増す、ひき肉をこねる回数により出来上がりの固さが変わるなどのこつをおさえる。</p>
5 本時のまとめをする。	<p>○ 自らの経験により発見したこつは定着しやすいこと、何気ないこつにもおいしさの秘訣がかくれていることを伝える。</p> <p>○ 「ひき肉は塩を加えてこねると粘りがでて形成しやすくなるので肉団子にも応用できる」など、食材の特性や調理のこつを知っていると、料理のはばやおいしさが変わるので、日頃から食生活に関心を持ち、家庭実践を行うことが大切である。</p>

5 評価【思考・判断・表現（ワークシート）】

調理実習を通して得た「おいしく作るこつ」を、根拠を示して記述（発表）することができたか。