題材構想シート（B1後半）

B　衣食住の生活

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 学年 | ２年 | | 題材名 | 健康で安全に！調理の達人になろう | | B(3)ｱ(ｱ)(ｲ)(ｳ)(ｴ)ｲ |
| 生徒に身に付けさせたい資質・能力（何ができるようになるか） | | | | | | |
| 健康・安全を踏まえた日常の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、工夫することができる　　→本質的な問い：健康・安全な食生活を送るためにはどのように調理を工夫したらよいのだろう。 | | | | | | |
| 授業で働かせる見方・考え方 | | | | | 授業内容（全17時間） | |
| 【健康・快適・安全】  ・健康・安全な食生活を送るために食品の選び方や調理の仕方を身に付ける。  【生活文化の継承・創造】  ・地域の食材について理解するとともに、受け継がれている地域の食材を用いた和食の調理が適切にできる。 | | | | | ① これまでの学習や調理経験を振り返り、調理について課題を設定する。  ②③生鮮食品・加工食品の特徴と表示の内容、品質の見分け方について考え、発表したりまとめたりする。  ④食品のさまざまな保存方法を知り、食中毒の防止について考える。  ⑤⑥安全や衛生、食品の性質について知り、調理の技能を身に付けるために、りんごの皮むきをし、りんごジャムをつくる。市販ジャムと比較し、表示や保存について考える。  ⑦⑧いろいろな加熱方法で調理し、調理の特徴をまとめる。  ⑨⑩⑪⑫肉や野菜の調理上の特徴について理解し、安全と衛生に留意して、ハンバーグと蒸し野菜のサラダをつくる。  ⑬⑭⑮⑯魚や野菜の調理上の特徴、地域の郷土料理や食材について理解し、安全と衛生に留意して、さばのみそ煮とふしめん汁をつくる。  ⑰これまでの学習を振り返り、健康・安全な食生活を送るためにどのような力が必要かをまとめる。 | |
| 見方・考え方を働かせている生徒の姿 | | | | | | |
| 【健康・快適・安全】  「１年生の時、１日分の献立を作成するときに、主食、主菜、副菜などの料理の組合せを考えたなぁ。栄養バランスがよい献立になるよう修正したなぁ。」  「どんな食品を選べばよいのだろう。」  「和食はあまり油を使わないから体によいよね。」  「蒸す調理は素材の味が残っておいしいな。」  「調理用具は安全に気を付けて取り扱うことができた。」  【生活文化の継承・創造】  「給食でだしを使ったふしめん汁もあるなぁ。」  「小学校では、にぼしでだしをとりみそ汁をつくった。他の食材でもおいしいだしがとれるのかなぁ。」 | | | | | | |
| 問題発見の資料 | | 家庭実践の振り返り、給食の献立表、活用シート、料理に関する本、１年時の献立、タブレット等 | | | | |
| 課題 | | 自立した食生活を送る | | | | |
| 予想される生徒の課題 | | ・さまざまな調理方法による味の違いを調べる。  　（いもや野菜を焼く、ゆでる、蒸す調理により、味や見た目、調理時間に違いはあるのだろうか）  ・和食のよさや地域の食材を調べる。  ・用途に応じた食品の選択を考える。  ・材料に適した調理の仕方を考える。  　（中まで火を通す、臭みを消す、味を染み込ませる、だしの取り方、褐変防止、調味料の順番など）  ・手順を考えた効率的な調理計画を考える。  　（役割分担、材料や分量、ガスコンロを使う時間、料理ができるタイミング、後片付けなど） | | | | |
| 解決方法の  検討・計画 | | ・考えたことをグループで発表し合う活動　　　　　　・調理実習の計画を立てる活動 | | | | |
| 課題解決に用いる教材：給食の献立、調理実習の時の記録、写真、ワークシート、料理の本やタブレット、家庭での実践 | | | | |
| 生徒に実践活動を評価・改善させる方法 | | | | | | |
| 相互評価（よい点や改善点を付箋で伝える）  意見発表会（友達の発表を聞くことで、新たな課題を発見）  自己評価（自分の実践・計画内容を振り返り、改善点や生活に生かせる工夫点に気付く） | | | | | | |

生徒評価計画表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 授業内容 | 主体的・対話的で  深い学び  【見方・考え方】 | 観点 | 評価資料 | 活用シート |
| 技家ノート |
| 1. これまでの学習や調理経験を振り返り、調理について課題を設定する。 | ①主体的な学び  【健康・快適・安全】 | 知・技  思・判・表  態 度 | 活用シート | (活)P1･P2 |
| P12 |
| ②③生鮮食品・加工食品の特徴と表示の内容、品質の見分け方について考え、理解する。  ④食品のさまざまな保存方法を知り、食中毒の防止について考える。 | ②～④主体的な学び | 知・技  思・判・表  態 度 | ワークシート  活用シート  行動観察 | (活)P2 |
| P14～P20 |
| ⑤⑥安全や衛生、食品の性質について知り、調理の技能を身に付けるために、りんごの皮むきをし、ジャムをつくる。  ⑦⑧いろいろな加熱方法で調理し、調理の特徴をまとめる。 | ⑤⑥主体的な学び  ⑦⑧対話的な学び | 知・技  思・判・表  態 度 | ワークシート  活用シート  行動観察 | (活)P2 |
| P22～P25 |
| ⑨⑩⑪⑫肉や野菜の調理上の特徴について理解し、安全と衛生に留意して、ハンバーグと蒸し野菜のサラダをつくる。 | ⑨～⑫主体的な学び　対話的な学び  深い学び  【健康・快適・安全】 | 知・技  思・判・表  態 度 | 調理計画  ワークシート  活用シート  行動観察 | タブレット(活)P3 |
| P26～P29 |
| ⑬⑭⑮⑯魚や野菜の調理上の特徴、地域の郷土料理や食材について理解し、安全と衛生に留意して、さばのみそ煮とふしめん汁をつくる。 | ⑬～⑯主体的な学び  対話的な学び  深い学び  【健康・快適・安全】  【生活文化の  継承・創造】 | 知・技  思・判・表  態 度 | 調理計画  ワークシート  活用シート | タブレット  (活)P3 |
| P30～P32 |
| ⑰これまでの学習を振り返り、健康・安全な食生活を送るためにどのような力が必要かを考える。 | 自分の食習慣を見つめ、食事の果たす役割に気付き、健康によい食生活を考え、工夫する。  ⑰主体的な学び  対話的な学び  深い学び  【健康・快適・安全】  健康で安全な食生活を送るためには何が必要かを考える。 | 知・技  思・判・表  態 度 | 活用シート  行動観察 | タブレット(活)P3･P4 |