

技術・家庭科（家庭分野） 学習指導案

日 時 令和6年10月18日（金）

第5校時 13:40～14:30

対 象 1年A組31名

指導者 教諭 今 奏乃

場 所 3階1年A組教室

1 単元名 「日常食の調理」

（使用教科書：開隆堂『技術・家庭 家庭分野 生活の土台 自立と共生』）

2 単元の目標

- (1) 日常生活と関連付け、用途に応じた食品の選択、食品や調理器具の安全と衛生に留意した管理、材料に適した加熱調理の仕方、地域の食文化などについて理解し、基礎的な日常食の調理が適切にできる。
- (2) 食品の選択について問題を見いだして課題を設定し、解決策を構想し、実践を評価・改善し、考察したことを論理的に表現するなどして課題を解決する力を身に付けている。
- (3) よりよい生活の実現に向けて、食品の選択や日常の1食分の調理について、課題の解決に主体的に取り組み、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。

3 単元における授業の工夫

【「わかる」授業デザインへの工夫】

(1) ICTと思考ツールの活用

教科書の写真やイラストだけでなく、オリジナルの動画教材を作成し、実習に向けて予習ができる体制を整える。グーグルクラスルームで動画を配布し、自分で気になるところや分からない部分を何度も見直せるようにする。

また、肉の特徴や魚の特徴をまとめる際に、思考ツールを活用する。班員が集めた情報を思考ツールであるマトリクス図を用いることで、その後の学級内での情報交換を滞りなく進められるようにする。

(2) 4人組による協働学習とホワイトボードの活用

本単元では主に意見交換の場面で4人組を活用する。単元のまとめである第11時では、調理実習の振り返りをホワイトボードで行う。振り返りでは、反省点や改善点などいろいろな視点で考えさせたいため、まなボードより大きな、ホワイトボードを用いることで協働学習の活性化を図る。

(3) 五感を使い、興味関心を高める

実物を用いた授業を多く取り入れることで生徒の興味関心を高める。家庭科では、他の授業では体験できない味覚を感じる授業を行うことができる。本単元では、調理実習や野菜の切り方など五感を使う授業を取り入れることで生徒の理解を深めたい。また、授業内で実物に触れた後、自分の技術を振り返る時間を設けることで、「わかる」授業にする。

【生徒が主体的に「できる」と確認したくなる授業デザインの工夫】

(1) 授業計画のしかけ

本単元では、知識を身に付ける授業と身に付けた知識を実践する授業の2つを繰り返す計画とした。そうすることで、身に付けた知識を実践してみたいという意欲を高めることができると同時に、学んだことを生かして授業に取り組んだという達成感も得られる。また、授業内で実践することで、家庭で実践するハードルが下がると考える。授業内でうまくいかなかった場合でも、失敗した理由を考えさせ、実生活で再度試すことを促し、主体的に取り組めるようにする。

(2) まとめプリントの実施

授業のまとめの場面では、まとめプリントを使用することで「できた」を見取っていく。まとめプリントでは「できたら」という言葉を用いることで難易度の調整をする。そうすることで、生徒がどこまで粘り強く課題に取り組もうとしたかを見取ることができる。

4 単元の指導計画と評価計画（全11時間）

★「わかる」授業デザインの工夫

☆生徒が主体的に「できる」と確認したくなる授業デザインの工夫

時	目標	学習内容・学習活動	評価規準（評価方法）
第1時	調理に大切な3つのことを説明することができる。	安全と衛生に留意し、環境に配慮した調理実習について理解する。 ★（ペア学習）	調理の目的や流れを理解し、大切な3つのことを説明しようとしている。☆（ワークシート【思・判・表】【主】）
第2時 （本時）	いろいろな食材の切り方の理解を深めよう。	野菜の切り方により、食べやすさ、加熱しやすさ、調味料のしみ込みやすさ、見た目の美しさが変わることを理解する。 ★（4人組学習）	野菜の切り方の工夫について、理解するとともに、まとめプリントを活用し、自らの学習を調整しようとしている。☆（まとめプリント【知・技】【主】）
第3時	人参と大根を10種類の形に切ろう。	実際の野菜を用いて、様々な切り方を実践する。 ★（実習）	野菜の切り方の工夫について実践しようとするとともに、10種の切り方を考え、粘り強く取り組もうとしている。☆（観察・ワークシート【知・技】【主】）
第4時	おいしさとは何か。小学生に説明できるようにする。	5つの基本味について理解し、おいしさと五感の関わりについて説明する。★（ペア学習）	五感に関心をもち、自分の言葉で表現しようとする粘り強い取組を行おうとしている。☆（まとめプリント【思・判・表】【主】）

第5時	「肉」を知りつくし、レシピ作成に必要な情報を集めよう。	肉の種類や、部位による調理特性の違いを理解し、まとめる。 ★(思考ツール)	肉の特徴と調理上の性質を理解している。(ワークシート【知・技】)
第6時	「魚」を知りつくし、レシピ作成に必要な情報を集めよう。	魚の種類による加熱時の変化や調理特性の違いを理解し、まとめる。 ★(思考ツール)	魚の栄養の特徴や加熱による肉質の変化の特徴を理解し、まとめプリントを用いて自らの学習を調整しようとしている。 ☆(まとめプリント【知・技】【主】)
第7時	集めた情報を用いて、究極のレシピを考えよう。	中学生に必要な栄養素を理解し、魚と肉が主菜の昼食の献立を考える。	調理の手順や時間配分を考え、実習計画を工夫している。(レシピレポート【思・判・表】【主】)
第8時	調理実習に向けて、班全員の計画を立てる。	班員で分担し、円滑に調理実習が進められるよう、協力して計画を立てる。 ★(4人組)	肉の調理上の性質を生かして、手順や時間を考え、計画することができる。(実習計画表【知・技】)
第9・10時	調理に大切な3つのことを守って実習に取り組む。	肉の調理上の性質を理解して、しょうが焼きをつくる。 材料の適切な取扱いができ、協力して安全や衛生、環境に配慮した調理実習を実践する。 (4人組)	肉の調理に関心を持ち、調理技術を習得しようとしている。 安全、衛生、環境に気を配り作業を進めることができる。 洗う、切る、加熱する、調味するなどの基本的な調理操作や、調理器具の扱いを適切にすることができる。 (観察【知・技】【主】)
第11時	来年に向けて調理実習の反省点を話し合い、計画を改善しよう。	調理実習を終えて、良かったところ、反省点、改善点を学級全体で共有する。 ★(4人組・ホワイトボード)	調理の手順を見直し、課題を改善しようと粘り強い取組を行おうとしている。 ☆(調理実習振り返りレポート【思・判・表】【主】)

5 本時

(1) 目標

いろいろな食材の切り方の理解を深めよう。

(2) 「わかる」授業デザインの工夫

- ① スクリーンに画像を映し、切り方の理解を深める。

ICT を活用し、画像や動画を用いて切り方への理解を深める。また、グーグルクラスルームも活用し、復習に使えるよう画像を配布する。

- ② 各班に異なる課題を与え、後に全体で共有する時間を設定する。

授業時間内にすべての切り方について班内で議論することができないため、意図的に各班に異なる課題を与える。そうすることで、発表の際に互いの意見を注意深く聞くことができ、相手に分かりやすく伝える技術を養う。

(3) 生徒が主体的に「できる」と確認したくなる授業デザインの工夫

- ① 個人作業と4人組を使い分け、意見交換をより活性化させる。

自分の頭の中を整理するために個人作業の時間を長めに設ける。その時間の中で自分の考えや意見を整理し、その次の4人組の作業にスムーズに移行できるようにする。自分の考えが合っているかを確認したい気持ちや、他の人の意見を聞いてみたいという意欲に繋げる。

- ② できたメーターを載せたまとめプリントにより、自らの達成度を確認する場を作る。

授業のまとめ部分では、プリントで達成度を確認させる。プリントでは、「できたら」という言葉を用いることで難易度の調整をする。そうすることで、生徒がどこまで粘り強く課題に取り組もうとしたかを見取ることができる。

(4) 展開

★「わかる」授業デザインへの工夫

☆生徒が主体的に「できる」と確認したくなる授業デザインの工夫

時間	学習内容・学習活動 (T:発問 S:発問に対して 予想される答え)	指導上の留意点・配慮事項	評価規準 (評価方法)
導入 5分	1 本時の目標を確認する。 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;">本時の目標：いろいろな食材の切り方の理解を深めよう。</div> 2 本時に取り扱う切り方の名前だけを見て、どのような切り方か考える。 T1: 切り方の名前だけ聞いてどのような切り方なのか、隣の人と考えてみましょう。 S1: 隠し包丁は、包丁を隠しながら切ることだろうか。 【切り方】 A: 乱切り B: そぎ切り C: 隠し包丁 D: 面取り	・生徒が目標を意識できるよう、板書し明示する。 ・近くの席の人と、話し合いながら考えるよう促す。	

	E：ささがき		
展開 30分	<p>3 5つの切り方はどのように切るのか、動画を見て確認する。(5分) S2: この切り方を隠し包丁と呼ぶことを初めて知った。 S3: ささがきは見たことある。</p> <p>4 各班に2つの切り方を割り振り、自分が担当する切り方を確認する。 担当する切り方を次の2つの視点で考える。(個人作業・4分) ① どんな時に使われるか ② なんのためにこのような切り方にするのか</p> <p>5 個人作業で考えたことを班で共有し、理由を発表できるよう、ホワイトボードに記入する。(6分) S4: 乱切りは面が増えるため、火が通りやすくなる。</p> <p>6 各班、話し合ったことを発表する。(15分)</p>	<p>・言葉だけでなく、★動画や実物を用いて説明する。</p> <p>・座席によって見えにくい場合は、見えやすい位置に移動するよう声掛けをする。</p> <p>・動画だけでは知識に残りにくいいため、補助プリントを用意し、イラストでも分かるようにする。</p> <p>・考えても分からない場合には、次の項目に移るよう指導する。</p> <p>・☆班での話し合い活動の材料になることを伝え、自分の意見をまとめるよう指導する。</p> <p>・★各班に異なる課題を与え、後に全体で共有する時間を設定する。</p> <p>・意見交換が滞っている班がないか机間指導を行い、話し合いができるよう、助言する。</p> <p>・適宜、修正や助言する。</p>	
まとめ 15分	<p>7 本時の目標を再度確認し、目標達成のためにまとめプリントに取り組む。(個人作業・5分) T2: 今日は皆さんが真剣に取り組んでいたのが、腕試しをしたいと思います。 配布したプリントの右下にある「できたメーター」を見てください。今日はこのメーターが100%を超えるように頑張ってみましょう！さらに、できる人は満点の300%を目指してみましょう！</p>	<p>まとめプリント 1 (+40%) この切り方の名称は何か。</p> <p>2 (+50%) カレーに人参を入れる際、どのような切り方が適しているか、答えなさい。</p> <p>3 (+60%) できたら、2でその切り方を選んだ理由を説明しなさい。</p> <p>4 チャレンジ! (+70%) おでんに入れる大根には①十字に切れ込みを入れる。②切り口の角をとる。の2つの工夫があります。その工夫の名前を書きなさい。</p> <p>5 チャレンジ (+80%) できたら、4の工夫を行う理由を説明しなさい。</p>	

	<p>8 まとめプリントの答え合わせをする。(10分) 答え合わせ後、次回の授業について確認する。 T3: 用途や好みに合わせた切り方が選べるようになると、料理が楽しくなります。 今日 100%を越えられなかった人も、次回の授業までに家でもう一度チャレンジしてください。 次回の授業は調理室で今日学んだことを実践します。</p>	<p>・授業内で終わらなかった生徒に対して家庭学習を促す。 ・次回の授業への見通しをもたせ、復習を促す。</p>	<p>野菜の切り方の工夫について、理解するとともに、まとめプリントを活用し、自らの学習を調整しようとしている。 <u>☆まとめプリント【知・技】【主】</u></p>
--	--	---	--

6 本実践を通して指導者の分析

授業後のアンケートによると、「できる」より「わかる」と回答した生徒の割合が多かった。これは、一斉授業の形態で、有意味受容学習が中心であったためだと考える。一方で、「わかる」授業の仕掛けとして使用した動画教材は、その動画を活用し自宅で予習した生徒もおり、主体的な学びを促すことができた。

今回の実践では、「わかる」から「できる」につなげる仕掛けとして、「できたメーターを用いたまとめプリント」と「講義形式の授業と実習形式の授業の意図的な計画」を行った。まとめプリントでは全員にフィードバックを行ったが、実習では全員の取組にフィードバックをすることができなかった。生徒が「できた」と実感するためには、自分で感じる達成感と教員によるフィードバックが必要である。実習でのフィードバックの例として、ICT 機器を活用し、写真や動画に残す方法が挙げられる。今後は、生徒が単元終了後に振り返ることができ、達成感を得られるフィードバックを行い、教員が生徒の取組を価値付けられるよう指導していきたい。