

「家庭科」 学習指導案

1. 日 時 平成 2 7 年 6 月
2. 場 所 食品加工実習室
3. 学年・組 高等部第 2 学年
4. 単元名 調理実習 バランスの良い献立 「餃子・わかめの簡単スープ」
5. 単元目標 手順を理解し、班で協力して調理実習を進める。
調理器具を正しく安全に使用する。
食材の栄養素を知り、バランスの良い献立についてのイメージを持たせる。
6. 児童生徒観 略

7. 教材観

餃子は生徒にもなじみが深く食べることが苦手な生徒も少ないので、興味を持って調理実習に参加することができる。餃子の食材で不足している栄養素はスープの食材で補うとバランスの良い献立になる。餃子作りに時間がかかることが予想されるので、スープはスープの素・乾燥わかめなどを使用し、お湯を注ぐだけのものにした。

8. 指導観

調理実習が苦手な生徒もいるが、手順が簡単な献立を繰り返し経験させることで自信を持ち、班のメンバーの組み合わせを工夫することにより自分で考え動くことができるようになると考える。また身近な食材を用い、少し工夫するだけでバランスの良い献立になることを理解させ、日々の食生活の改善につなげたい。

9. 単元の評価規準

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
・調理実習に関心を持ち、意欲的に集中して調理実習に取り組んでいる。	・使用する調理器具を考え、準備することができる。 ・作業内容を理解し、班で協力し手順どおり作業することができる。	・調理器具を正しく安全に使用することができる。	・食材の栄養素が分かる。 ・バランスの良い献立について考えることができる。

10. 単元の指導と評価の計画（全14時間）

次	時	学習内容	評価規準			
			関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
第一次	2	「具入りインスタントラーメン」	○			
	4	「ハンバーグ」 「ミネストローネ」	○			
第二次	本時 2	「餃子」「簡単スープ」		○	○	○
	2	「カレーライス」 「茹で野菜のサラダ」		○	○	
第三次	2	「三色丼」「すまし汁」		○		○
	2	「焼き魚」「豚汁」		○	○	○

11. 本時の展開

（1） 本時の目標

調理手順を理解し、班で協力して調理実習を行う。

調理器具を正しく安全に使う。

（2） 本時の評価規準

作業を分担し、手順どおり作業できる。（思考・判断・表現）

調理器具を正しく使うことができる。（技能）

食材の栄養素を理解している。（知識・理解）

（3） 本時で扱う教材・教具

使用図書、教科書： 調理実習に必要な食材、調理器具、調理実習のプリント

（4） 児童生徒の実態と本時の目標 略

（5） 本時の学習過程

時間	学習内容・学習活動	指導上の留意点及び支援のてだて等	評価規準
10分 導 入	・身支度、手洗い ・挨拶 ・出欠 ・調理手順の確認	・教室に来た生徒から、身支度を整えさせる。 ・きちんとできなければやり直しをさせる。 ・体調・忘れ物についても確認する。 ・ホワイトボードを使い、ポイントを絞って説明する。	

70分 展 開	・調理実習開始 ・試食 ・片付け	・机間指導し、包丁の使い方など間違いがあれば指導する。 ・手順や分担については、事前学習の時に班で考えさせているので、声を掛けずに見守る。 ・完成した班から試食させる。 ・片付けの手順が間違っていれば指導する。	・調理器具を正しく使うことができる。(技能) ・班で協力して作業することができる。(思考・判断・表現) ・手順を理解し、作業している。(思考・判断・表現)
10分 ま と め	・振り返り ・挨拶	・プリントに記入させる。 ・次回の連絡もする。	・食材の栄養素を理解している。(知識・理解)

(6) 教室配置等 略

*備考

◇当該教科・領域の年間指導計画 略