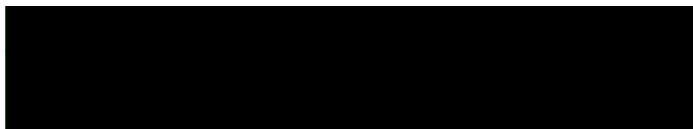


技術・家庭科（家庭分野）学習指導案

平成28年11月25日（金）第5校時



- 1 題材名 地域の食材と食文化 ～和食を受け継いでいくために自分ができること～
家庭分野 B 食生活と自立（3）イウ

2 題材設定の理由

（1）生徒観

（2）題材観

外食産業の拡大やライフスタイルの多様化など食に関する変化に伴い、子供たちを取り巻く食環境も大きく変わってきている。日常の食生活の中で食べ継がれてきた郷土料理が食卓にのぼることが少なくなっている現状もあり、日本の食文化の特徴を理解して和食のよさを継承していくことが大事であることを痛感していた。このような中、2013年にユネスコ無形文化遺産に「和食:日本人の伝統的な食文化」が登録され、改めて和食のよさが注目された。「和食」の4つの特徴とは、（1）多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重（2）健康的な食生活を支える栄養バランス（3）自然の美しさや季節の移ろいの表現（4）正月などの年中行事との密接な関わりである。このような素晴らしい和食の特徴について、行事食を通して触れていきたい。

また、地域には家族の幸福や健康への願い、自然の恵みへの感謝などの思いが込められている行事がたくさんあり、特色ある産物や調理方法を用いて食べ続けられてきた行事食がある。心身ともに成長期を迎えている中学生のこの時期に郷土料理や行事食について学習することは、食を通して地域の自然や歴史について考えるよい機会である。そこで、食事の役割や食事のマナー、食品の旬などこれまでの学習を振り返りながら、和食や我が国の伝統的な行事食に関する学習を通して、これからの自分の食生活について考えさせていきたい。

（3）指導観

地域の食材や郷土料理について理解を深める学習は、これからの生徒自身の食生活を豊かにするために重要な学習内容である。行事食や郷土料理について学び、食文化に対する理解をより深く定着させるために、話し合い活動の場を設定し、考えたり説明したりする言語活動に取り組みさせることで自分の考えを深めさせたい。また、課題解決のために、調べたり家族から聞いたりしたことを発表し、表現力を育んでいきたい。

さらに、雑煮の調理では、安全と衛生に留意させながら、既習の調理実習での学びを生かして、自ら調理することによって食生活に対する関心を高めさせたい。そうすることによって日本の伝統的食文化の素晴らしさを改めて知ることとなり、感謝の心を持ったり、日常生活における実践につなげて食生活をよりよくしようとしたりする意欲と態度が育っていくものと考えられる。

3 題材の目標

- ・地域での生産されている食材を知り、調理を通して食文化を理解する。
- ・日本の食文化に関わる行事食について知り、日常生活に生かす工夫ができる。
- ・食生活に関心をもって伝統的な食文化を理解し、行事食の調理の計画を立てて実践できる。

4 題材の評価規準

生活や技術への 関心・意欲・態度	生活を工夫し 創造する能力	生活の技能	生活や技能についての 知識・理解
・日常食の調理と地域の食文化について関心をもって学習活動に取り組み自分や家族の食生活をよりよくしようとしている。	・日常食の調理と地域の食文化について課題を見付け、その解決を目指して自分なりに工夫し、創造している。		・地域の食材を生かした日常食などの調理を通して、地域の食文化に関心を持ちその意義について理解している。

5 指導計画及び評価計画（4時間扱い）

時間	○ねらい ・学習活動	学習内容	◇ 評価規準 〈 〉 評価方法			
			生活や技術への 関心・意欲・態度	生活を工夫し 創造する能力	生活の 技能	生活の技術につい ての知識・理解
1	○地域で生産される食材を知り、地域の食文化を理解する。 ・地域の食材と郷土料理について考える。	地域の食材と郷土料理	◇地域で生産されているものや食文化に関心をもっている。 〈観察〉			◇地域の食材やそれを使用した郷土料理について理解している。 〈ワークシート〉
2 時 ・ 非 公 開	○日本の行事食や和食のよさに関心を持ち、自分の生活において食文化の大切さについて理解する。 ・日本の食文化の大切さについて考える。	日本の行事食と食文化の大切さ	◇汁ものの調理のポイントについて振り返りながら、雑煮の作り方に関心をもっている。 〈ワークシート〉			◇行事食や和食について考えたことを通して、食文化の大切さを理解している。 〈ワークシート〉
3 時 ・ 公 開	○自分が作りたい雑煮作りの計画を通して、和食を受け継いでいくために自分ができることを考える。 ・和食を受け継いでいくために自分ができることを考える。	雑煮作りの計画と和食を受け継ぐ大切さ	◇自分が調べてきた雑煮についてよいところや、よくしたいところに関心をもっている。 〈ワークシート〉	◇自分が調べた雑煮について課題を見付け、その解決を目指して雑煮作りの計画を工夫している。 〈ワークシート〉		

冬休み	○自分なりの工夫をして課題解決のための計画を立て、実践することができる。 ・調理の計画に沿って実践し、成果をまとめる。	実践 レポート 作成				
4	○取り組んだことや実践した成果について意見交換し、日々の生活に生かす。	意見交換 とこれからの食生活	◇自分や家族の食生活をよりよくしようとしている。 〈実践レポート〉	◇自分の実践を発表し、意見交換から視野を広げている。 〈観察〉 〈実践レポート〉		

6 学習指導について

(1) 授業実施日 (非公開) 平成28年11月8日 (火) 第5校時 (2/4時間)

ア 本時の目標

日本の行事食や和食のよさに関心を持ち、自分の生活において食文化の大切さについて理解する。

イ 評価規準

- ・汁ものの調理のポイントについて振り返りながら、雑煮の作り方に関心をもっている。
【関心・意欲・態度】
- ・行事食や和食について考えたことを通して、食文化の大切さを理解している。
【知識・理解】

ウ 展開

学習過程 (時間)	○学習内容 ・学習活動	□教師の働きかけ (T2 栄養技師)	評価と指導 【】 評価の観点 〈〉 評価の方法 ◇ 評価規準 ◎ 「十分満足できる」 状況 → 努力を要する生徒 への指導の手だて	教材・ 教具
<p>導入 (10分)</p> <p>課題発見 (5分)</p>	<p>○日本の行事食を考える。 ・年中行事に係る行事食を考え、発表する。</p> <p>○おせち料理と雑煮について考える。</p>	<p>□日本の行事食の絵をいくつか示して、季節の年中行事に係る行事食を考えさせる。</p> <p>□日本の代表的な行事食であるおせち料理と雑煮に注目させる。</p> <p>□事前にとったアンケート調査の結果で、正月におせち料理や雑煮を食べない生徒がいることを知らせる。</p> <p>□日本の行事食は一つ一つ意味があり、大事なものであることを知らせ、雑煮作りに挑戦することを伝える。</p>		<p>行事食の絵</p> <p>電子黒板 (アンケート結果)</p>
<p>学習課題</p> <p>日本の食文化の大切さについて考えよう。</p>				
<p>課題追求 ① (10分)</p> <p>発表共有 (5分)</p> <p>課題追求 ② (10分)</p>	<p>○おせち料理や雑煮のいわれを知る。 ・日本ならではの特征があり、意味があることを知る。</p> <p>○汁もの作りを振り返って、雑煮作りのための調理のポイントについて話し合う。 ・だしの取り方、材料の取り合わせ、選び方、切り方、入れる順序、いりどり等、既習の内容を思い出す。 ・班で出たポイントを発表する。</p> <p>○和食のよさを考える。 ・班で話し合い、発表する。 ・一汁三菜を代表とした</p>	<p>T2おせち料理や雑煮のいわれを説明する。</p> <p>□雑煮作りをするにあたり、調理のポイントを汁もの作りをヒントに話し合わせる。</p> <p>□どんなポイントがあったか、発表させる。</p> <p>□雑煮で用いるだしは、和食に欠かせない材料であることを説明する。 □和食のよさを考えさせる。</p>	<p>【関心・意欲・態度】 〈ワークシート〉 ◇汁もの作りを振り返りながら、雑煮の作り方に興味をもっている。 ◎汁もの作りのポイントについて具体的に振り返りながら、雑煮の作り方に興味をもっている。 →みそ汁やけんちん汁作りに使った材料を思い起こさせる。 →家庭でのみそ汁作りなどを思い出させる</p>	<p>電子黒板 (おせち、雑煮)</p>

<p>課題解決 (5分)</p> <p>振り返り (5分)</p>	<p>和食のよさを知る。 ・洋食と比較した和食のよさを知る。 ・和食がユネスコの無形文化遺産に認められていることを知る</p> <p>○食文化の大切さについて考えたことをワークシートに記入する。</p> <p>○考えたことを発表したり、聞いたりする。</p> <p>○雑煮について調べて来ることを知る。</p>	<p>T2和食のよさを説明する。</p> <p>T2和食はユネスコの無形文化遺産として、世界に認められていることを説明する。</p> <p>□行事食や和食を改めて見直すことを通して、食文化の大切さについて考えたことをワークシートに記入させ、数人に発表させる</p> <p>□次時まで、自分の家や親せきの家の雑煮について調べてワークシートに記入して来ることを知らせる。</p>	<p>【知識・理解】 (ワークシート)</p> <p>◇行事食や和食について考えたことを通して、食文化の大切さを理解している。</p> <p>◎行事食や和食について考えたことを通して、食文化の大切さを自分の生活に当てはめて、具体的に理解している。</p> <p>→行事食や和食のよさを振り返らせる。</p> <p>→おせち料理や雑煮の意味を思い出させて考えさせる。</p>	<p>和食と洋食の立写真</p>
---	---	---	--	------------------

(4) 板書計画

学習課題

日本の食文化の大切さについて考えよう。

○日本の行事食

	行事	行事食
春	ひな祭り 子どもの日	ちらし寿司 柏もち・ちまき
夏	七夕 お盆	そうめん ぼたもち
秋	十五夜 七五三	おはぎ 団子・里いも
冬	大晦日 正月	年越しそば おせち料理・雑煮

○みそ汁作りのポイントは？

- ・だしの取り方
- ・材料の取り合わせ
(栄養バランス)
- ・材料の選び方、切り方
- ・材料を入れる順序
- ・いろどり など

○和食のよさ

- ・一汁三菜(米飯、みそ汁、主菜、副菜2)
- ・和食と洋食
-
-
-
- ・ユネスコの無形文化遺産

○おせち料理と雑煮のいわれ

黒豆：	かまぼこ：	雑煮：
栗きんとん：	昆布巻き：	
だて巻き：	かずのこ：	

○食文化の大切さ

例：行事食や和食の意味がわかったので、これからも食べたり、作ったりする機会を作って、受け継いでいきたい。

(2) 授業実施日 (非公開) 平成28年11月25日 (金) 第5校時 (3/4校時)

ア 本時の目標

自分が作りたい雑煮作りの計画を通して、和食を受け継いでいくために自分ができることを考える。

イ 評価規準

- ・調べてきた雑煮について、よいところやよくしたいところに関心をもっている。 **【関心・意欲・態度】**
- ・自分の調べた雑煮について課題を見付け、その解決を目指して雑煮作りの計画を工夫している。 **【工夫・創造】**

ウ 展開

学習過程 (時間)	○学習内容 ・学習活動	□教師の働きかけ (T2 栄養技師)	評価と指導 【】 評価の観点 〈〉 評価の方法 ◇ 評価規準 ◎ 「十分満足できる」 状況 → 努力を要する生徒 への指導の手だて	教材・ 教具
導入 (2分) 課題発見 (1分)	○前時の振り返りをする。 ・食文化を受け継いでいきたい。	□前時は、行事食や和食を通して食文化の大切さを考えたことを思い出させる。		
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> 学習課題 和食を受け継いでいくために、雑煮作りの計画を考えよう。 </div>				
課題追求 (29分)	<p>○調べてきた雑煮について、よいところを考える。 ・とてもおいしい。 ・具がたくさん入っている。 ・代々、作られてきている。</p> <p>○調べてきた雑煮について、よくしたいところを考える。 ・だしは混合だしにする。 ・地元の野菜を入れる ・いろどりをよくする</p> <p>○地域によって、いろいろな雑煮があることを知る。</p> <p>○雑煮の味付けについて知る。</p>	<p>□代表的な行事食である雑煮について、調べてきた内容で自分はどう思ったか振り返らせる。</p> <p>□自分の家、あるいは親戚の雑煮について、よいところを考えさせる。</p> <p>□前時で学んだ汁もの作りのポイントを思い出させたり、調べてきた雑煮の内容を紹介したりして、よくしたいところを考えさせる。</p> <p>T2地域によって、もちや味に違いがあることを説明する。</p> <p>T2雑煮の特徴の大きな観点である味付けには、すまし仕立てとみそ仕立てがあることを説明する。</p> <p>T2だしの材料や取り方について説明する。</p>	<p>【関心・意欲・態度】 〈ワークシート〉 ◇調べてきた雑煮について、よいところやよくしたいところに関心をもっている。 ◎汁もの作りのポイントと調べた雑煮のよいところ等について関心をもって考えている。 →調べてきた雑煮をよく振り返らせる。 →どんな雑煮がおいしいそうか考えさせる。</p>	<p>雑煮の絵</p> <p>宿題にしたワークシート</p> <p>電子黒板 (汁もの作りのポイント)</p> <p>電子黒板 (地図)</p>

<p>発表共有課題解決 (10分)</p> <p>振り返り (8分)</p>	<p>○2種類の味付けの汁ものを試飲し、雑煮の味をイメージする</p> <p>○雑煮作りをして、レポートを作ることを知る。</p> <p>○自分はどんな雑煮を作りたいかを考えて理由を書き、雑煮を作る計画を立てる。 ・だしをしっかり取ったおいしいみそ仕立ての雑煮を作る。 ・地元の野菜を使った色とりどりの具が入った雑煮を作る。 …等</p> <p>○班の中で発表して、アドバイスし合う。</p> <p>○アドバイスを受けて直したいところがあったら直す。</p> <p>○和食を受け継いでいくために、自分ができることについて考える。</p> <p>○ワークシートに記入し、発表する。</p> <p>○冬休みの雑煮作りについて確認する。</p>	<p>□2種類の味付けの汁ものを試飲させて、雑煮作りをイメージさせる。</p> <p>□課題を解決するために、冬休みに雑煮作り挑戦し、レポートを作ることを知らせる。</p> <p>□雑煮調べや試飲、説明を聞いたこと等から、自分の作りたい雑煮とその理由を考えさせて、課題とさせ、汁ものの調理のポイントを生かして、雑煮を作る計画を立てさせる。</p> <p>□班の中で発表し合わせて、付箋を使ってアドバイスをさせる。</p> <p>□アドバイスを受けて、見直しをさせる。</p> <p>□雑煮作りの計画を通して、雑煮をはじめとした和食を受け継いでいくために自分ができることについて、考えたことをワークシートに記入させ、数人に発表させる。</p> <p>□冬休みに行う雑煮作りの「生活の課題と実践」のレポートについて説明する。</p>	<p>【工夫・創造】 (ワークシート) ◇自分の調べた雑煮について課題を見付けその解決を目指して雑煮作りの計画を工夫している。 ◎自分の調べた雑煮についての課題の解決のために雑煮作りの計画が具体的であり工夫している。 →教科書を参考にさせる。 →どんな雑煮を作りたいか、考えさせる。</p>	<p>汁が入ったコップ2種類</p> <p>付箋</p>
--	---	--	---	------------------------------

エ 板書計画

学習課題

和食を受け継いでいくために、雑煮作りの計画を考えよう。

○調べてきた雑煮は…?

よいところ

- ・とてもおいしい。
- ・具がたくさん入っている。
- ・代々、受け継がれている。

よくしたいところ

- ・いろどりをよくしたい。
- ・地元の野菜を入れたい。

○汁ものの作りのポイント

・だし ・味付け、調味料

- ・具材 ・水の量
- ・具材の切り方
- ・いろどり ・盛り付け
- ・愛情

○和食を受け継いでいくために自分ができることは…?

○2種類の味付けの汁ものを試飲しよう ※だしは混合だし

- ・すまし仕立て：しょうゆと塩で味付けしたもの
- ・みそ仕立て：みそで味付けしたもの