

事例 1 2 学習内容を効果的に関連させるよう題材構成を工夫することにより、生徒が主体的に学ぶ事例

○学年 第2学年

○主な内容 内容「B 衣食住の生活」(3)日常食の調理と地域の食文化 ア(ア)(イ)(ウ)イ

○事例のポイント

- ① 調理実習との関連を図ることにより、学びがつながり、学習を深めることができる。
- ② 家庭での調査活動を授業の学びに効果的に活用することで、生徒が主体的に考えることができる授業を展開する。
- ③ 振り返りシートを活用することで、学習の見通しをもち、学びのつながりを意識し、主体的に学習に取り組む態度を涵養する。

ICTを活用した主な学習場面

- ・既習事項を確認し、本時の学習につなげる場面
- ・課題解決の場面
- ・生徒の考えを共有する場面

ICT活用の利点

- ① ICT端末を活用した振り返りを行うことで、毎時間の導入での確認がしやすくなり、より一層学びのつながりを意識することができる。
- ② 課題解決のための補助資料（特に写真や動画）の活用が可能となり、学び方を選択したり自分のペースで課題解決に取り組んだりすることができる。
- ③ ICT端末を活用して共同編集をしたり、学びの成果を共有したりすることで、協働的な学びがより効果的となる。

1 題材名 「肉の調理～ハンバーグ定食(ハンバーグを主菜とした1食分の調理)を工夫しよう～」 内容B (3)ア(ア)(イ)(ウ)イ 第2学年

2 題材について

- (1) 生徒について 省略
- (2) 題材について

本題材は、「B衣食住の生活」の(3)「日常食の調理と地域の食文化」のA(ア)(イ)(ウ)及びイの効果的な関連を図っている。ねらいは、日常食の調理について、課題をもって、食品の選択と調理に関する基礎的・基本的な知識及び技能を身に付け、日常食の調理を工夫することができるようにすることである。

肉の加熱調理を学ぶに当たり、中学生にとって身近な日常食であるハンバーグを扱っている。形に厚みがある分、中心まで火を通すためには調理に工夫が必要であるため、ハンバーグは肉の衛生的で安全な加熱調理の仕方について学ぶ際に適した題材であると考えられる。また、冷凍食品やチルド食品などの加工食品も豊富に販売されているため、手作りのものと市販の加工食品とを比較しながら用途に応じた選択について考えたり、栄養素のバランスを整えるための付け合わせとしての野菜の調理を工夫したりと、題材を通して様々な資質・能力を効果的に身に付けていくことができると考える。

(3) 指導について

指導に当たっては、まず、一連の学習の導入において「『健康・安全』で『おいしい』ハンバーグ定食を作るために大切なことは何か」を考えさせることで、日常食の調理について課題をもって取り組めるようにしていく。そして、題材の学習に見通しをもち、主体的に知識及び技能や、思考力、判断力、表現力等の資質・能力を習得しようとする態度を高めていく。続いて、中学生の1日分の献立について考え工夫する学習との関連を図り、事前に献立の学習で立てておいた「ハンバーグを主菜とした1食分の献立」を活用し、調理実習につなげるようにする。用途に応じた食品の選択については、調理実習で使用する食品の選択について、事前に調査する活動を取り入れたり、表示調べをしたりし、生徒が主体的に考えることがで

きるようにする。調理については、小学校での学習を踏まえ、1食分の献立を、手順を考えながら調理することができるよう、調理計画表を工夫するなどの配慮をするとともに、安全と衛生に留意して食品や調理器具等の適切な管理ができるようにしていく。

3 題材の目標

- (1) 日常生活と関連付け、用途に応じた食品の選択、食品や調理器具等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について理解するとともに、それらに係る技能を身に付ける。 〈知識及び技能〉
- (2) 日常の1食分の調理における食品の選択や調理の仕方、調理計画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る。 〈思考力、判断力、表現力等〉
- (3) よりよい生活の実現に向けて、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んだり、振り返って改善したりして、生活を工夫し創造し、実践しようとする。 〈学びに向かう力、人間性等〉

4 題材の評価規準

知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
<ul style="list-style-type: none"> ・日常生活と関連付け、用途に応じた食品の選択について理解しているとともに、適切にできる。 ・食品や調理器具等の安全と衛生に留意した管理について理解しているとともに、適切にできる。 ・材料（肉・野菜）に適した加熱調理の仕方について理解しているとともに、基礎的な日常食の調理が適切にできる。 	<p>日常食の1食分の調理における食品の選択や調理の仕方、調理計画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。</p>	<p>よりよい生活の実現に向けて、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んだり、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。</p>

編 P125 指導計画作成の
留意事項(8)

5 題材の指導と評価の計画（8時間扱い）

- 〔1〕「ハンバーグ定食」（ハンバーグを主菜とした1食分の調理）について、
問題を見いだして課題を設定しよう 1時間
- | | | |
|------------------------------------|----------|-----|
| 〔2〕用途に応じた食品の選択の仕方について考えよう | 本時 1 / 1 | 1時間 |
| 〔3〕ハンバーグと蒸し野菜の調理のポイントを知り、計画を立てよう | | 3時間 |
| 〔4〕「ハンバーグ定食」（ハンバーグを主菜とした1食分）を調理しよう | | 2時間 |
| 〔5〕実践を振り返って評価・改善しよう | | 1時間 |

小題材	時間	○ねらい ・学習活動	評価規準・評価方法		
			知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
「ハンバーグ定食」の調理について、問題を見いだして課題を設定しよう	1	<p>○「ハンバーグ定食」(ハンバーグを主菜とする1食分の調理)について、問題を見いだして課題を設定することができる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・1食分の調理における学習のポイントを確認する。 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p>〈「ハンバーグ定食」の献立〉 ※献立の学習で立てておいたもの</p> <ul style="list-style-type: none"> ①主菜：ハンバーグ ②副菜：蒸し野菜 ③主食：米飯 ④汁物：スープ </div> <p>・「ハンバーグ定食」(ハンバーグを主菜とする1食分の調理)について、問題を見いだして課題を設定する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・インタビュー調査をする準備をする。 	<p>事例のポイント①</p>	<p>①日常食の1食分の調理における食品の選択や調理の仕方、調理計画について問題を見いだして課題を設定している。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・振り返りシート 	<p>主体的に学習に取り組む態度</p> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <p>編 P125 指導計画作成の留意事項(2)</p> </div> <p>事例のポイント③</p>
	2 本時	<p>○日常生活と関連付け、用途に応じた食品の選択について理解し、適切にできる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・事前に準備しておいたインタビュー調査(家族)をもとに、ハンバーグの調理のために必要な食品の選択のポイントについて学習する。 	<p>①日常生活と関連付け、用途に応じた食品の選択について理解しているとともに、適切にできる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ワークシート ・ペーパーテスト <p>事例のポイント②</p> <p>ICT活用の利点②③</p>		<p>①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もうとしている。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・行動観察 ・ワークシート

〔課題設定の例〕 「健康・安全」で「おいしい」ハンバーグ定食を作るために…

視点	工夫したいこと		知りたいこと・分からないこと
	健康・安全	おいしい	
食品の選択	例)新鮮な肉を使いたい	例)おいしい肉を使いたい	例)どんな肉が新鮮か? 選び方
調理の仕方	例)しっかり焼きたい	例)ふっくら焼きたい	例)焦げないように焼くには?
調理計画	例)時間内に完成させたい	例)熱々の状態で食べたい	例)効率のいい手順は?

ハンバーグと蒸し野菜の調理のポイントを知り、計画を立てよう	3	<p>○食品や調理用具等の安全と衛生に留意した管理、ハンバーグと蒸し野菜の調理について理解するとともに、適切にできる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ハンバーグと蒸し野菜の調理の動画を視聴し、肉・野菜の扱いやフライパンなどの調理器具等の扱いについて、なぜそのようにするのか考えたり、調べたりする。 考えたり調べたりしたことをグループで共有し、発表する。 <p>ICT活用の利点③</p>	<p>②食品や調理器具等の安全と衛生に留意した管理について理解しているとともに、適切にできる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ワークシート ペーパーテスト <p>ICT活用の利点②</p> <p>③材料（肉・野菜）に適した加熱調理の仕方について理解しているとともに適切にできる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ワークシート ペーパーテスト 	
	4・5	<p>○「ハンバーグ定食」（ハンバーグを主菜とした1食分の調理）の調理計画を考え、工夫することができる。</p> <ul style="list-style-type: none"> 材料・分量を確認する。 手順と分担（2人ペア）を考えた効率的な調理計画を考える。 立てた調理計画を見直す。（他のペアを参考にする） <p>ICT活用の利点③</p>		<p>②日常食の1食分の調理における食品の選択や調理の仕方、調理計画について考え、工夫している。</p> <ul style="list-style-type: none"> 計画表
「ハンバーグ定食とした1食分」を調理しよう	6・7	<p>○調理計画をもとに、「ハンバーグ定食」（ハンバーグを主菜とする1食分）を調理することができる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ペアで調理計画を確認する。 ハンバーグを焼く時は、自分の分は自分で焼く。（その調理の様子を動画で撮影し合う。） 試食する。 実習の記録をまとめる。 <p>ICT活用の利点②</p>	<p>②食品や調理器具等の安全と衛生に留意した管理について理解しているとともに、適切にできる。</p> <ul style="list-style-type: none"> 行動観察 <p>ICT活用の利点②</p> <p>③材料（肉・野菜）に適した加熱調理の仕方について理解しているとともに適切にできる。</p> <ul style="list-style-type: none"> 行動観察 振り返りシート 	

実践を振り返って評価・改善しよう	8 ○「ハンバーグ定食」(ハンバーグを主菜とした1食分)の調理実習を振り返って改善し、家庭実践に向けた計画を立てることができる。 ・自分の調理中の動画を見たり、食べてみた感想を思い出したりし、よかったところと改善したいところを見つける。 ・今度は家庭で、1人で調理することを想定し、改善策を考える。 ・班で相互評価を行い、改善策をアドバイスし合う。 ・家での調理計画を立てる。 ・班で調理計画を見せ合い、調理計画を改善する。	ICT活用の利点③ ICT活用の利点③	③日常食の1食分の調理を評価したり、改善したりしている。 ・ワークシート ④日常食の1食分の調理の課題解決に向けた一連の活動について、考察したことを論理的に表現している。 ・行動観察 ・ワークシート ・振り返りシート 事例のポイント③	②日常食の1食分の調理の課題解決に向けた一連の活動を振り返って改善しようとしている。 ・振り返りシート ③日常食の1食分の調理について工夫し創造し、実践しようとしている。 ・振り返りシート
------------------	---	------------------------	---	---

6 本時の学習指導（本時2／8時）

- (1) 目標 日常生活と関連付け、用途に応じた食品の選択について理解し、適切にできる。
 (知識及び技能)
- (2) 展開

時間	学習活動	指導上の留意点（・）評価規準（◇） 【評価の観点】（評価方法） 手立て（→）
2	1 前時の学習内容を振り返る。	・前時に見いだした各自の問題を全体で共有し、本時の学習内容につなげる。 ICT活用の利点① ・どんなお肉を選んだらおいしいのか？ ・新鮮なお肉の選び方は？ ・ハンバーグに合う挽肉の種類は？ ・価格は？
1	2 本時の学習課題を確認する。	学習課題 「健康・安全」で「おいしい」ハンバーグ定食を作るために… どのように、食品を選択するとよいだろう
7	3 食品を、生鮮食品と加工食品に分類し、その特徴について知る。	・ハンバーグで使用する食品を例に挙げながら、生鮮食品と加工食品に分けられることに気付かせる。 ・生鮮食品と加工食品との比較から、加工食品の種類やその意義についても触れる。 ・加工食品の食品添加物などについては、基準値を設けて、食品の安全を確保する仕組みがあることにも触れ、補足をする。
5	4 用途に応じた食品の選択の視点に気付く。	・家でハンバーグを調理するために買い物をするなら、どんなことを考慮するのかを投げかけ、用途に応じた食品の選択の視点に気付かせる。

15 5 食品の選択シミュレーションを行い、食品選択の際のポイントに気付く。

調理実習後に行う家庭実践で使用する食品を購入するなら、A、B、Cどれを選びますか？また、その理由は？鮮度や品質のよさを中心に考えましょう。

【ひき肉】 A B C

【パン粉】 A B C

【ブロッコリー (付け合わせ用)】 A B C D

※食品カードは、次のページ参照

ICT活用の利点②

- ・食品カードを見て、食品選択の際に必要な情報を読み取り選択するように伝える。
- ・食品カードは、デジタルノートで送り、ICT端末で見られるようにする。
- ・1,2班は【ひき肉】、3,4班は【パン粉】などと、取り組む課題を割り振ったり選択したりさせる。
- ・また、家族にインタビューした内容も参考するよう伝える。

事例のポイント②

◇日常生活と関連付け、用途に応じた食品の選択について理解し、適切にできる。【知識・技能】(ワークシート)

おおむね満足できる状況 (B)

・日常生活と関連付け、用途に応じて食品を選択し、その理由が書けている。
(生鮮食品…鮮度や品質の見分け方ができているか
加工食品…原材料や食品添加物、栄養、アレルギー、期限などの表示の確認をしているか)
→自分や他の生徒が取り組んできた事前調査を参考にするように伝え、食品の選択に関するポイントに気付かせる。

5 5 調理実習のペアで、意見交換をする。

5 6 どのようなことを考えて、食品を選択したのか全体で発表する。

- ・ひき肉班、パン粉班、ブロッコリー班のそれぞれから発表させる。

5 7 食品を選択する時に大切なことについてまとめる。

- ・生鮮食品の場合…鮮度や品質を見分ける。
加工食品の場合…表示を読み取り、原材料や食品添加物、栄養、アレルギー、期限などを確認する。

5 8 本時の学習を振り返る。

- ・学習を振り返ることで、学びを自覚化させる。また、「気になったこと・さらに知りたいと思ったこと」がある場合は、記入するように伝え、次時の学習につなげる。

ICT活用の利点③

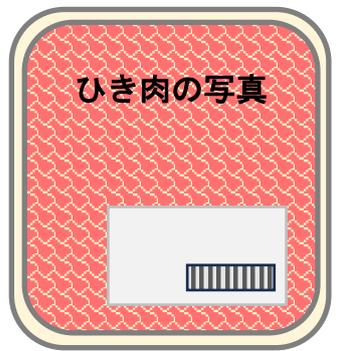
【ひき肉】

ひき肉 A



(食品表示例)
価格：472円
名称：牛豚合挽肉（解凍）
（牛約80% 豚約20%）
原材料名：牛肉（豪州産、国産）
豚肉（国産、カナダ産）
内容量：801g
消費期限：25.11.18
保存温度：4℃以下
加工者：〇〇株式会社
埼玉県△△市□〇〇

ひき肉 B



(食品表示例)
価格：394円
名称：国産牛豚合挽きミンチ
内容量：308g
消費期限：25.11.19
保存温度：4℃以下
加工者：株式会社〇△
埼玉県△△市〇〇□

ひき肉 C



※挽肉の一部が茶色く変色し、
ドリップが出ている様子の写真

(食品表示例)
価格：86円（40%引きシール）
名称：国内産牛豚挽肉
内容量：144g
消費期限：25.11.17
保存方法：4℃以下で保存
加工者：〇〇株式会社
埼玉県〇〇市△△

【ブロッコリー（付け合わせ用）】

ブロッコリーA



(食品表示例)
価格：409円
名称：冷凍ブロッコリー
原材料名：ブロッコリー
内容量：500g
賞味期限：製造日より18か月後
保存温度：-18℃以下で保存
凍結前加熱の有無：加熱していません。
加熱調理の必要性：加熱して召し上がってください。
原産国名：〇〇〇国
加工者：株式会社〇〇物産 □県〇〇市△丁

ブロッコリーB



ブロッコリーC



※Bは、熊本県産の写真
※Cは、埼玉県産の写真
※Dは、少し傷んで半額になっている状態の写真

ブロッコリーD



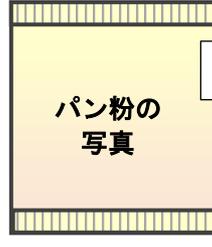
【パン粉】

パン粉 A



270 円

パン粉 B



250 円

パン粉 C



150 円

名称：パン粉

原材料名：小麦粉（国内製造）
イースト、ぶどう糖、ショ
ートニング、食塩、とうも
ろこしでんぷん、麦芽粉
末、アセロラ粉末、米こう
じ

内容量：350g

賞味期限：2027.11.30

保存方法：直射日光、高温多湿を避け
て常温で保存。

販売者：〇〇株式会社

お問い合わせ：お客様サービス係
TEL:0120-〇〇〇-〇〇

本商品は、特定原材料等 28 品目のア
レルゲンを表示しています。

- 「小麦」の成分を含んだ原材料を使用しています。
- 同じ生産工程で「卵、乳」を含んだ食品を扱っています。

名称：生パン粉

原材料名：小麦粉（国内製造）
マーガリン、パン酵母、
ぶどう糖、大豆粉、
食塩／イーストフード、
ビタミンC、香料、
着色料（カロチン）

内容量：130g

賞味期限：2027.1.30

保存方法：直射日光、高温多湿を避
けて保存してください。

販売者：〇〇株式会社

お問い合わせ：お客様相談室
TEL:0120-△△-〇〇

この製品に含まれるアレルギー物質
小麦・大豆

※パン屋さんのパン粉

名称：パン粉

原材料名：小麦粉（国内製造）
イースト、食塩

内容量：100g

賞味期限：開封後はなるべくお早
めにお召し上げあがり
ください。

保存方法：直射日光、高温多湿を
避け、常温で保存。

販売者：〇〇パン屋

048-〇〇〇-△△△

7 学習評価の具体例

《振り返りシート》 デジタルノートで入力をし、提出させることで共有がしやすくなる。

肉の調理～ハンバーグ定食(ハンバーグを主菜とした1食分)の調理を工夫しよう～ 2年 組 名前 _____		
<p>①【学習課題の設定】(/)</p> <p>★どんなハンバーグ定食が作れるようになりたい？</p> <p>★そのために、学習したいこと・知りたいこと</p> 	<p>②【用途に応じた食品の選択】(/)</p>	<p>③【調理用具等の安全な取扱い、ハンバーグと蒸し野菜の調理の仕方について】(/)</p>
<p>④⑦【1食分の調理実習】(/)</p> <p>1食分の写真</p> 	<p>⑤【計画を見直し、改善しよう】(/)</p>	<p>④【1食分の調理計画1】(/)</p>
<p>⑧【評価・改善】(/)</p>	<p>【題材の振り返り】</p> <p>これからの生活における肉の調理や1食分の調理に向けて、どのようなことを大切にしていきたいですか？</p>	

(第1 / 8時)

①【学習課題の設定】(/)

★どんなハンバーグ定食が作れるようになりたい？
ふっくらとジューシーでだけど、しっかりと火が通っているおいしいハンバーグ定食が作れるようになりたい。熱々の状態で食べられるように、調理の手順も工夫したい。

★そのために、学習したい・知りたいこと

- ・おいしい肉の選び方・焦げない焼き方
- ・効率のよい1食分の調理手順



〈評価例〉【思考・判断・表現①】

(日常食の1食分の調理における食品の選択や調理の仕方、調理計画について問題を見いだして課題を設定している。)

※「十分満足できる」状況(A)と判断した生徒の具体的な例

どんなハンバーグが作れるようになりたいのか、調理の仕方や調理計画の視点から具体的に書けている。

また、自分で設定した学習課題を解決するために、学習の見通しをもつことができていた。そのため、「十分満足できる」状況(A)と判断した。

(第8 / 8時) 題材の振り返り

【題材の振り返り】

これからの生活における肉の調理や1食分の調理に向けて、どのようなことを大切にしていきたいですか？

学習を通して、肉は中心までしっかり火を通すことが改めて大切だと感じた。中心部をくぼませたり、切れ込みを入れたり、途中で蒸し焼きなどにして加熱方法を工夫するなどの方法があると学んだので、家でも工夫して調理をしていきたい。また、1食分の調理については、段取りや計画が大切だということを実感した。(例えば、ハンバーグなどのメイン料理は、熱い状態で食べたいので、先に付け合わせやスープを作っておき、ハンバーグが焼き終わったらすぐに配膳ができるようにしておくなど。)安全面とおいしさが両立するように、家でも効率を考えながら調理をしていきたい。

〈評価例〉

【主体的に学習に取り組む態度③】

(日常食の1食分の調理について工夫し創造し、実践しようとしている。)

※「十分満足できる」状況(A)と判断した生徒の具体的な例

肉の調理や1食分の調理の学習を通して学んだことを振り返り、今後の生活に生かしていきたいことを具体的に書けることから「十分満足できる」状況(A)と判断した。

〈評価例1〉【知識・技能①】

(日常生活と関連付け、用途に応じた食品の選択について理解しているとともに、適切にできる。)

※「十分満足できる」状況 (A) と判断した生徒の具体的な例

ひき肉

自分が
選んだのは A・**B**・C・D

理由は…

肉の色が鮮やかなピンク色で、ドリップも出ていないので新鮮だから。
また、表示を見ると分量が我が家の人数分(ハンバーグ4個分)に合っているし、国産なので、安心感があるから。

食品の状態から鮮度を判断したり、表示から必要な情報を読み取ったりすることができている。また、「家庭でハンバーグを調理する」という日常生活と関連付け、用途に応じて、食品の選択理由が書けている。

また、そのため、「十分満足できる」状況 (A) と判断した。

(/) (年組番名前)

学習内容： どのように、食品を選択するとよいか考えよう

1 生鮮食品と加工食品 (教科書p〇〇)

食品の例	特徴	食品の表示例
生 鮮 食 品 ひき肉 卵 牛乳 玉ねぎ ブロッコリー	・生産地でとれたままの形と鮮度をほぼ保っている食品	※調理実習で使用する食品のパッケージ
加 工 食 品 パン粉 塩コショウ ソース ケチャップ バター	・生鮮食品の保存性を高める目的で、手を加えた食品 ・乾燥、冷凍、密封、殺菌などの方法がある	※調理実習で使用する食品のパッケージ

2 食品の選択シミュレーション (インタビューの内容、教科書p〇〇などを参考にしよう)
(※デジタルノートに入力しても構いません。)

★自分の班が担当する食品は (ひき肉) ・ (パン粉) ・ (ブロッコリー) ★

自分が
選んだのは A・**B**・C・D

理由は…

肉の色が鮮やかなピンク色で、ドリップも出ていないので新鮮だから。
また、表示を見ると分量が我が家の人数分(ハンバーグ4個分)に合っているし、国産なので、安心感があるから。

ペアの人が
選んだのは **A**・B・C・D

理由は…

新鮮なお肉の方がおいしいから。
また、表示を見ると分量に対して価格が安く、お得感があるし、外国産でも、日本の輸入の安全基準を満たしているから安全性に問題はないから。

《まとめ》 食品を選択するとき大切なことは何だろうか？

生鮮食品の場合… **鮮度や品質を見分ける。**

加工食品の場合… **表示を読み取り、原材料や食品添加物、栄養、アレルギー期限などを確認する。**

〈評価例2〉【知識・技能①】

(日常生活と関連付け、用途に応じた食品の選択について理解しているとともに、適切にできる。)

※「概ね満足できる」状況 (B)

ひき肉

自分が
選んだのは A・**B**・C・D

理由は…

肉の色がピンク色で、ドリップも出ていないので新鮮だから。
量もちょうどよいら。

食品の状態から鮮度を判断したり、表示から必要な情報を読み取ったりして選択することができている。

そのため、「概ね満足できる」状況 (B) と判断した。

〈評価例3〉【知識・技能①】

(日常生活と関連付け、用途に応じた食品の選択について理解しているとともに、適切にできる。)

※「十分満足できる」状況 (A) と判断した生徒の具体的な例

パン粉

自分が
選んだのは **A**・B・C・D

理由は…

自分が大豆アレルギーなので、大豆を使っていない A にした。また、A は常温で保存できるので、冷蔵庫の場所を取らないのがよいと思ったから。

自分で作ることを前提とし、加工食品の表示を読み取り、アレルギー情報や保存方法を確認したり、日常生活と関連付けて用途に応じた選択をしたりすることができている。

そのため、「十分満足できる」状況 (A) と判断した。

8 指導の実際

事例のポイント① (第1～8 / 8時)

調理実習の一連の学習の中で、肉の調理、用途に応じた食品の選択、加熱調理の仕方(煮る、焼く、蒸す)、1食分の調理計画を効果的に関連させ、総合的に学べる題材展開にしている。学習内容を関連させることで、生徒の学びがより主体的になるとともに学びが深まっていく。

事例のポイント② (第2 / 8時)

自分の家庭にある食品を調べたり、家族がどのような視点で食品選択をしているのかを事前に調査したりすることで、学習内容がより自分事となり、主体的に考えることができる。

おいしいハンバーグ定食を作るための調査をしよう		
1 ハンバーグを作る時に必要な食品の選び方について、インタビューしよう ※家庭の冷蔵庫や棚にあったら、その食品とパッケージの写真も撮影しよう ※ふだん、食事のための買い物や調理してくれる家族にインタビューしよう		
食品名	家族にインタビュー (どのようなことを気にして、食品を選んでいきますか?)	食品の写真・パッケージを貼ろう
肉	・新鮮かどうか(色がきれいで、汁が出ていない) ・売り場で比較して価格が安いもの(量に対して、価格が安い)	
卵	・1週間くらい賞味期限があるもの(卵は、1週間くらいで使いきることが多いから) ・10個入で1番価格が安い物	
玉ねぎ	・一番安い物 ・ずっしりと重い物(水分が多く含まれていておいしいから) ・皮がしっかり乾いている物(カビていたら嫌だから)	
2 インタビュー調査をして、気付いたこと・考えたこと		
<ul style="list-style-type: none"> ・我が家の場合、価格の安さで選んでいることが多かった。 ・また、毎日買い物に行かないので、肉の場合は新鮮かどうかを判断して買っていた。 		

事前調査

- (1) 家庭の冷蔵庫や食品棚から、ハンバーグに必要な材料を見つけ、その食品とパッケージの写真を撮影する。
- (2) 家族にインタビューし、どのようなことを気にして食品を選んでいるのかを聞く。
- (3) インタビューや調査をして気付いたことや考えたことをまとめる。

※この事前調査を参考に、第2時「食品の選択シミュレーション」を行う。

事例のポイント③ (第1～8 / 8時)

学習の見通しをもち、学びのつながりを意識する。

肉の調理～ハンバーグ定食(ハンバーグを主菜とした1食分の調理を工夫しよう) 2年 組 名前		
①【学習課題の設定】(/) ★どんなハンバーグ定食が作れるようになりたい? ★そのために、学習したいこと・知りたこと	②【用途に応じた食品の選択】(/)	③【調理用具等の安全な取扱い、ハンバーグを蒸し野菜の調理の仕方について】(/)
⑥⑦【1食分の調理実習】(/) 1食分の写真	⑤【計画を見直し、改善しよう】(/)	④【1食分の調理計画1】(/)
⑧【評価・改善】(/)	【振り返りシート】 これからの生活における肉の調理や1食分の調理に向けて、どのようなことを大切にしていきたいですか?	

見通しのもてる振り返りシート

一連の学習の流れを可視化し、見通しと振り返りを一体化させた。

学習の始めに「見通し」をもつことで、生徒は「何を、なぜ学ぶのか」を理解し、自分の学習目標や課題を意識して取り組むことができるようになる。また、題材のまとめとして、「学習全体を振り返り、肉の調理や1食分の調理について分かったことや考えたこと、大切だと思ったことを書こう」という欄を設けることで、これまでの自分の学びを振り返りながら「どのように考えが変化したか」「何ができるようになったか」を確認でき、学習の意味づけが深まる。

ICT活用の利点①③ (第1～8 / 8時)



振り返りシートやワークシートの共有

ICT端末を用いて、振り返りを提出させることで、生徒がどんな記述をしたのかを導入等でクラス全体に共有しやすくなり、より一層学びのつながりを意識できる。

また、生徒が取り組んだ事前調査や取り組みの成果を、ICT端末を用いて提出させることで、アプリ内でお互いに学びの成果を閲覧できる。これにより、友達の取組を参考にして考えたり、意見を聞いてみたい友達のところへ行って話し合いをしたりするなどの活動がしやすくなる。

ICT活用の利点② (第2・3・6・7 / 8時)



補助資料 (特に写真や動画) の配布

活動に必要な補助資料 (特に写真や動画) をICT端末に配布することで、生徒が自分で必要な資料を必要なタイミングで活用することが可能となる。これにより、生徒が学び方を選択したり、自分のペースで課題解決に取り組んだりすることがしやすくなる。

ICT活用の利点③ (第2・3・4・5・8 / 8時)

調理手順計画表 (ハンバーグ定食 (ハンバーグを主とした1食分の調理))		主食:ごはん 主菜:ハンバーグ 副菜:温野菜サラダ(ブロッコリー、じゃがいも) 汁物:コンソメスープ(大根、にんじん)	
2年1組1班 ペア(Aさん)(Bさん)			
★当日の授業の流れ【100分間】(50分×2コマ)			
①先生の説明(15分)⇒②調理・片付け(50分)⇒③試食準備(5分)⇒④試食(10分)⇒⑤片付け(10分)⇒⑥振り返り(10分)			
★調理手順計画表【50分以内】 ※ハンバーグを焼く時は、自分の分は自分で焼こう。(ペアの人の焼く様子を動画記録しよう)			
時間	(Aさん) 調理手順	(Bさん) 調理手順	材料・分量 使う調理器具 など
0	野菜を洗う	材料、調味料を計量して準備する。	(2)人分
5			【ハンバーグ】 合挽肉(160g) 玉ねぎ(60g) バター(4g) パン粉(5g)
10	【付け合わせ】 ①付け合わせの野菜を切る。(一口大)	【コンソメスープ】 ①野菜を千切りにする。②鍋で炒める。③水を入れて、5分煮る。④	牛乳(大さじ2) 卵(1/2個) 塩(2.8g)
15	②蒸し器で10分蒸す	⑤スープの素を入れる。	【野菜サラダ】 ケチャップ(大さじ1) ウスターソース(大さじ1) 水(小さじ1)
20	③塩コショウで味付け		【ハンバーグ】 コンソメスープ 油(少々)
25	【ハンバーグ】③ボウルにひき肉、塩を入れ、粘りが出るまでよく混ぜる。冷ました玉ねぎと、パン粉、コンショウの順に入れさらに混ぜる		【ハンバーグ】 ①玉ねぎをみじん切りにし、バターで炒め、冷やしておく。
30	ハンバーグを焼く	動画撮影	【ハンバーグ】 ①中火で熱して油をひき、両面を焼く。 ②ふたをして弱火で10分焼く。 ③竹くしを刺して透明な肉汁が出るか確認する
35			【コンソメスープ】 スープの素(小さじ2) にんじん(50g) 大根(50g)
40	動画撮影	ハンバーグを焼く	
45		①中火で熱して油をひき、両面を焼く。 ②ふたをして弱火で10分焼く。 ③竹くしを刺して透明な肉汁が出るか確認する	
50		フライパンにケチャップとウスターソース、水を入れて、温める。	

共同編集

デジタルノートの共同編集機能を活用し、調理実習のペアで協力して1食分の調理計画を立てる。これにより、より視覚的に分かりやすい計画を立てることが可能となり、段取り良く調理を行うことができる。

また、計画を見直す活動を行う際に、他のペアへの共有や、その後の計画の修正がしやすくなる。