

1 題材名 調理の基本をマスターし、実践力を身に付けよう。

2 目標

- 食品や調理用具等の安全と衛生に配慮して、調理実習で実践しようとしている。
(生活や技術への関心・意欲・態度)
- 基本的な日常食の調理について、調理に必要な手順や時間を考えて計画し、食品の調理上の性質を生かした調理を工夫している。
(生活を工夫し創造する能力)
- 調理の目的や食材に合った基本的な調理操作ができ、安全と衛生に留意し、食品や調理用具等の適切な管理することができる。
(生活の技能)
- 食品や調理用具の安全と衛生に留意した取り扱い方について理解している。
(生活や技術についての知識・理解)

3 題材について

本題材は、食材の特徴を生かした調理法や、安全で衛生的な食品や調理器具の取り扱い方などの基本的な事項について、実践を通して身に付けることに重点を置いたものである。

さまざまな調理実習を通して、適切に包丁を扱って野菜を切ったり計量器具を用いて正確に調味料を量って味付けをしたりするなど、身に付けた技術を自分の力で工夫することで食生活を豊かにすることをねらいとしている。本題材を学習するにあたり、以下のような事前調査を行った。

1	包丁を用いた調理に関心がある。〈関〉	はい…*人	どちらでもない…*人	いいえ…*人		
2	正しく包丁を用いて野菜を切ることができる。〈技〉	はい…*人	いいえ…*人	分からない…*人		
3	野菜の切り方の名前を知っていますか。〈知〉(複数回答可)	千切り…*人	いちょう切り…*人	輪切り…*人	短冊切り…*人	ささがき…*人

(平成27年10月28日調べ 1年4組 *人)

ほとんどの生徒が、包丁を用いた調理をすることに関心があるが、適切に扱うことができるかという質問の答えからは自信のなさが見える。また、野菜の切り方についてもたくさん知っている生徒もいるが全く知らない生徒もおり、個人差がある。

そこで、本題材では、「できることを増やし、調理を楽しみたい」という生徒の思いを生かしながら、適切な包丁の使い方とさまざまな野菜の切り方を本題材の学習を通して習得できるようにしていきたい。

調理から試食までの実践を通して、自信をもって調理ができ、生活をより豊かにしていく力を育むことで、本校の研究主題「確かな学力」を身に付けさせたい。

4 指導と評価の計画（16時間扱い）

第1次 調理実習の手順と作業内容に見通しをもつ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・4時間

時	学習内容・活動	関	工	技	知	評価規準
1	調理器具の安全な使い方や実習時の身支度を確認する。	○				・食品や調理用具等の安全と衛生に配慮し、調理実習で実践しようとしている。
2	調理器具を正しく扱い、食品の計量をする。				○	・食品や調理用具の安全と衛生に留意した取り扱い方について理解している。
3	調理の手順を工夫し、実習計画を立てる。		○			・基礎的な日常食の調理について、必要な手順や時間を考えて計画したり、食品の調理上の性質を生かした調理を工夫したりしている。
④ 本時	さまざまな野菜の切り方を習得する。			○		・適切に包丁を扱い、食材に合った基本的な調理操作ができる。

第2次 野菜を用いたものの調理・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・4時間

第3次 魚を用いたものの調理・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・4時間

第4次 肉を用いたものの調理・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・4時間

5 本時の学習

(1) 目標

野菜の切り方を理解し、正しく包丁を扱って調理することができる。(生活の技能)

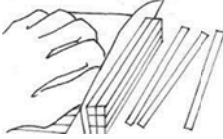
(2) 本時のねらいに迫るための手立ての工夫

本時は正しく包丁を扱うとともに、野菜の切り方について知る学習活動である。基本的な技術を身に付けさせるためにペア学習を取り入れ、互いに確認し合い、評価し合う。また、「きんぴらごぼう」の調理過程で、前時に学習した「計量の仕方」の復習を兼ねることで実践力を高め、生活を豊かにする力を育みたい。

(3) 準備

食材, 調理器具, 評価カード

(4) 展開

学習活動・内容	授業形態	支援・援助の留意点及び評価方法 ◎は評価の観点(方法) ※ねらいに迫るための工夫
1 学習課題を確認する。 <div style="border: 1px solid black; height: 40px; width: 100%;"></div>	一斉	<ul style="list-style-type: none"> 既習事項である調理実習を行うに当たっての注意点について振り返り, 身だしなみや安全面の配慮について確認する。 写真を見せ, 野菜にはさまざまな切り方があり, 料理によってその切り方を選ぶ必要があることを伝える。
2 さまざまな野菜の切り方を確認する。 〈例〉輪切り 半月切り いちょう切り 小口切り くし形切り 千切り 乱切り ささがき 拍子木切り		<ul style="list-style-type: none"> さまざまな野菜の切り方の中から, 本時は「にんじんを千切りにする」ことできんぴらごぼうの調理をすることを知らせる。 必要な調理器具は何かを確認し, 調理をするためには準備が大切であることが分かるようにする。
3 「きんぴらごぼう」を作る。 【調理の手順】 (1) にんじんを千切りにする。	グループ	<ul style="list-style-type: none"> 千切りの仕方の模範をして見せ, 切り方の確認をする。 にんじんを千切りにするときの手順やポイントを分かりやすく掲示し, 生徒が確認しながら作業に当たれるようにする。
	ペア	<p>※野菜を切るときにはペアになり, 相互評価をすることで互いに基本的な技術や安全面について確認し合う。</p>
(2) 正しい計量の仕方を確認し, 合わせ調味料を作る。		◎正しく包丁を扱い, 野菜の切り方を理解して実践している。(観察・評価カード)
(3) ごぼうとにんじんを炒め, 火が通ったら味つけをする。		<ul style="list-style-type: none"> 野菜の切り方を観察し, 厚すぎると火の通りが悪くなったり, 薄すぎると歯ごたえがなくなってしまうことに気付かせる。 ※ごぼうは前時に切っておいたものを使用する。
4 試食し, 野菜の切り方, 味つけについて評価する。	グループ	<ul style="list-style-type: none"> 味つけについて自己評価し, 正しく計量できていたかを振り返ったり, 自分の好みの味にするためにはどんな工夫が必要か考えたりできるように助言する。
5 本時のまとめをする。 <div style="border: 1px solid black; height: 40px; width: 100%;"></div>	一斉	<ul style="list-style-type: none"> 正しく包丁を使うことができたか, 野菜の切り方を理解できたかを, 友達からの評価とあわせて振り返ることができるようにする。 習得した技術や知識を工夫して活用することで, 食生活を一層豊かにしていけることに気付かせて今後の意欲につなげる。
6 次時の学習課題を知る。 <div style="border: 1px dashed black; height: 40px; width: 100%;"></div>		