

1 題材名 献立作りと食品の選択「食品の保存と食中毒の防止」

2 本題材の目標

- (1) 身近な食品の品質を見分ける観点について理解することができる。
- (2) 食品の栄養や保管方法、食中毒防止の方法について理解したことを論理的に表現することができる。
- (3) 身近な食品に関心を持ち、食品や調理用具等の安全と衛生に留意した管理を適切にしようとする。

3 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
身近な食品の品質を見分ける観点や保管方法、食中毒の防止について理解しているとともに、適切にできる。	食品の選択や保管方法、食中毒防止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。	家族や地域の人々と協働し、よりよい生活の実現に向けて、食品の選択や保管、食中毒防止について、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。

4 題材について

(1) 題材観

中学校学習指導要領解説 技術・家庭編（平成 29 年 7 月）（以下「解説」と示す）家庭分野の目標に、「よりよい生活の実現に向けて、生活を工夫し創造する資質・能力」のうち、思考力・判断力・表現力等に関するものとして、「家族・家庭や地域における生活の中から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、これからの生活を展望して課題を解決する力を養う。」と示されている。そして、技術・家庭科改訂の趣旨及び要点として、「家庭の機能を理解し、家族や地域の人々と協働することや、幼児触れ合い体験、高齢者との交流等、人とよりよく関わる力を育成するための学習活動、食育を一層推進するための中学生の栄養と献立、調理や食文化などに関する学習活動を充実する。」と示されている。また、「食に関する指導の手引き―第二次改訂版―」（平成 31 年 3 月）には、「食品の安全と衛生に留意した管理については、特に、魚や肉などの生の食品について、食中毒予防のために、安全で衛生的に取り扱うことができるようにする。食品の保存方法と保存期間の関係については、食品の腐敗や食中毒の原因と関連付けて理解できるようにする。」ということが示されている。

（中略）

以上のことから、「献立作りと食品の選択」において、食品の保存と食中毒の防止について、理論や考え方だけの学習に終わらせるのではなく、身に付いた知識を表現する学習活動を行うことが、考察したことを論理的に表現し、これからの生活を展望して課題を解決する力を育てるために必要であると考えた。

そこで本研究主題に迫るために、第 1 学年「献立作りと食品の選択」の題材において、身に付いた知識を表現する力として、学校給食を作る過程を動画に撮り、生徒が動画を見ながら食品の安全性を高めるために行っていることを考え言葉で表現する活動を取り入れる。身に付いた知識を表現する活動を取り入れることで、考察したことを論理的に表現するなど、これからの生活を展望して課題を解決する力を育てることができるのではないかと考え、本主題を設定した。

- (2) 生徒観  
(省略)
- (3) 指導観

生徒にとって身近な給食がどのように安全に配慮されているのかについて考えられる機会を作る。活動の中で食の専門家である栄養教諭から普段気を付けていることや、食中毒予防についてアドバイスをもらうことで、より理解も深まり、自分の言葉で説明するときにも内容に深みが出るのではないかと考え、栄養教諭と共に授業を行う。また、本校は自校給食であることから、給食ができるまでの工程を動画に収めることができる。そこで、給食室の中に食品が届いてから食器を洗って片付けるまでの一連の流れを撮影して、その動画から食の安全を守るための工夫を探して考え、言葉で説明することができるようにする。給食室の中の様子は普段は衛生管理上見ることが難しい。しかし、給食室では衛生管理のために行われていることがたくさんあるため、今回の授業で生徒に視覚から訴えることができるのではないかと考えた。

最後に、動画を活用しながら、食の安全を高めるための手立てについて根拠をもとに説明し、表現する活動を取り入れ、根拠をまとめ、グループの中で交流する場を設けることとした。

5 題材の指導計画（9時間扱い）

第1次 食品に含まれる栄養素と献立作り・・・4時間

第2次 食品の選択と購入・・・5時間

次	時	学習内容	知	技	思	態	評価規準、留意点等
1	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品成分表を使い、身近な食品の栄養的な特徴を調べ、まとめる。</li> </ul> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">食品にはどのような栄養素が含まれているのだろうか。</div>	○				○食品の栄養的な特徴について理解している。 (知)【ワークシート】
	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>・身近な食品を6つの食品群に分類する。</li> </ul> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">中学生は、何をどのくらい食べたらよいのだろうか。</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品群別摂取量の目安と一日に必要な食品の種類と概量を知る。</li> </ul>	○				<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品群の分類は、栄養的特徴に着目するよう助言する。</li> </ul> ○食品群や食品群別摂取量の目安について理解している。 (知)【ワークシート】
	3 ・ 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>・中学生に必要な栄養を満たす1日分の献立を考える。</li> </ul> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">大切な人の健康を考えた献立とはどのようなものなのだろうか。</div>	◎			◎	<ul style="list-style-type: none"> <li>・小学校で学習した1食分の献立と関連させて扱う。</li> </ul> ◎中学生に必要な栄養と、それらを含む食品について理解している。  ◎必要な栄養を満たすために料理や食品の組み合わせについて考え、献立を工夫している。(思・判・表) 【観察・ワークシート】
2	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生鮮食品と加工食品の特徴と品質の見分け方を知る。</li> </ul> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">生鮮食品と加工食品にはどのような特徴があるのだろうか。</div>	◎				◎生鮮食品と加工食品の特徴について理解している。(知)【ワークシート】

	<p>・食品の表示について調べ、まとめる。</p> <p>・食品を選択する観点を知り、用途に応じた食品の選択について考える。</p> <p>食品を購入するときに、どのようなことを大切にしたらよいのだろうか。</p>	○		<p>○食品の選択における観点について理解している。</p> <p>(知)【ワークシート】</p> <p>◎身近な食品を選択するために必要な情報を収集・整理している。</p> <p>(思・判・表)【観察・ワークシート】</p>
4 ・ 5 本 時	<p><b>目標 食品の栄養や保管方法、食中毒防止の方法について理解したことを論理的に表現することができる。</b></p> <p>1 食中毒の種類や原因について話し合う。</p> <p>食の安全を確保するためにはどのようなことができるのだろうか。</p> <p>2 給食室の内部を撮影した動画を見て、食の安全性を高めるための工夫について知る。</p> <p>・食中毒予防の三原則、「付けない」「やっつける」「増やさない」を意識して動画を視聴する。</p> <p>3 動画のキャプチャを利用し、給食室の食の安全性をPRするコメントを考える。</p> <p>4 グループ内でプレゼンテーションをする。</p> <p>5 本時の振り返りをする。</p> <p>・学習前の自分と比較して、新たに分かったことや、これから意識していきたいことをワークシートに書き込む。</p> <p>食の安全性を確保するためには、家庭内で適切に温度管理をしたり、品質を見極めたり、調理をしたりすることが大切である。</p>	◎	◎	<p>・普段食べている給食にもたくさんの安全対策があることが分かるように、衛生管理の確実な、給食室を撮影した動画を流す。</p> <p>・写真選択や原稿作成に困っている生徒に対しては、食中毒予防の三原則をもとに考えるよう助言する。</p> <p>◎食品の適切な保存方法や食中毒の防止について理解し、言葉で表現しようとしている。</p> <p>(思・判・表)【ワークシート】</p> <p>◎食品の保存と食中毒の防止について、課題の書行けるに主体的に取り組もうとしている。</p> <p>(態)【ワークシート】</p>