

高等部情報デザイン科第2学年 フードデザイン学習指導案

日 時：令和3年12月13日（月）3校時  
場 所：視聴覚室  
授業者：兔澤 花菜

1 単元名 調理の基本（フードデザイン新訂版 実教出版）

2 生徒と単元

(1) 単元観

本単元は、調理をする目的や食べ物のおいしさに関わる要因について学ぶ。また、それらに関連した加熱操作や調理器具の扱い方に関する調理操作、味を調える調味操作に関する実践的な知識と技術を身に付けることができる。特に調理操作については、基本的な知識はあるものの、細かな段取りや準備でつまずき、計画したとおりに調理を進められない様子が調理実習において見られた。調理の目的をしっかりとち、その目的に応じた調理計画や調理操作を検討、選択できるようになるためには、正しい知識と実践的な技術を身に付けることが大切である。そのため、調理操作や調理実験を継続的に実施し、実感を伴った理解のもと、現在または将来の自分の食生活について課題を見だし、よりよくしようとする資質を育みたいと考えた。単元を通して食生活上の課題を発見し、その解決に向けて自分なりに考察、工夫しようとする活動に取り組むことで、食に対して高い関心をもち、食生活を総合的にデザインする力を育てることができると考え、この単元を設定した。

(2) 生徒観

フードデザインは高等部2年の生徒3名（男子1名、女子2名）で学習している。前期の「栄養素のはたらきと食事計画」では、5大栄養素のはたらきとその栄養素が多く含まれる食品、それらをバランスよく摂取する重要性について、食事バランスガイドを活用しながら学んできた。これまでの調理実習の経験から、安全面や衛生面へ配慮する視点は身に付いている。しかし、調理実習では、料理や器に合わない大きさに食材を切ろうとする様子が見られた。また、調理後の試食では食感や食べやすさに満足していない様子であったが、調理方法を改善したいという感想は聞かれなかった。おいしく調理しよう、調理目的や食べる人を考慮して調理しよう、という視点はまだ十分とは言えない。調理実験や調理実習を通して食生活について興味や関心を広げる経験を積むことが必要であると考えた。

3名は音声を伴う日本語対应手話でやり取りをしている。自分の考えをもち、意欲的に伝え合おうとする姿が見られる。話し合う観点を提示する、司会などの役割を設定する、などの手立てを取り入れた話し合い活動を重ねて伝わりやすさを意識した説明や発表、友達の意見に対して質問することができるようになってきた。ipadの文字入力やアプリの操作に慣れ、自分の考えを整理したり、共有された友達のシートを参考にしたりする様子が見られる。

生徒名	平均聴力（右・左）	装用閾値（0.5・1・2kHz）
	個別の実態	
A	9 9 dB・1 0 4 dB	4 0 dB・4 0 dB・5 5 dB
	家庭での調理経験がある程度あり、調理器具を安全に使用することができる。将来は県外での就職も視野に入れていることから、食生活全般に興味をもち、細かい部分までノートを取るなど、学習に取り組んでいる。グループでの調理や話し合いでは、率先して活動に取り組む様子が見られる。	
B	1 0 2 dB・9 4 dB	5 5 dB・5 5 dB・7 5 dB
	話し合い活動では消極的になり静観してしまうことが多いが、指名されると自分の考えを順序立てて発表することができる。家庭での調理経験がほとんどなく、実技に不安を感じているが、将来は一人暮らしを希望しており、必要な知識や技術を身に付けようと学習に臨んでいる。	
C	7 9 dB・8 8 dB	3 0 dB・4 0 dB・4 0 dB
	調理経験は少ないが、休日にインスタント食品を自分で調理して食べることがある。将来は一人暮らしをしたいという思いから授業で実践的な調理技術を身に付けたいと考えている。食に関する知識に偏りがあり教師や友達から訂正を受けることがある。そのときすぐに納得しない場合もあるが、理由を聞いて興味深そうにする様子も見られる。意見を積極的に発言することが増えている。	

### (3) 指導観

生徒が自ら食生活を豊かにするための課題を見つけ、自分なりに考察したり友達と意見交換をしたりしながら課題解決に向けて工夫する力を育むために、次のような点に配慮して学習を進める。

- ・おいしさに関わる要因について、自分の体験を通して考えることができるように、調理実習や味覚実験を設定する。
- ・調理の目的に応じた調理計画を立てられるように、身近な食に関する問題を取り上げて、個々や集団で検討する活動を設定する。
- ・学校栄養士から給食の調理操作や残菜の状況について話を聞く機会を設定し、考えたレシピや調べた内容をプレゼンテーションし、評価してもらう活動を設定する。
- ・実験内容や調理実習、調べた内容をまとめ、発表する時間を設定することで、食べ物の特性や調理操作の特徴を理解できているか確認する。
- ・記録の積み重ねや情報の共有、共同編集が効果的にできるように ICT を活用する。
- ・給食メニューの残菜が多い原因を考える際には、レシピ改善につながる原因を具体的に考えることができるように、主題の根拠や理由を明確にして考えることができる思考ツールのクラゲチャートを活用する。

## 3 本単元で目指す育てたい力との関連

### (1) みきわめ、ふかめる力

- ・学習内容を現在や将来の食生活に生かそうとする意欲を高めることができるよう、身近な食品を取り上げる。
- ・調理実習をする、調べる、意見交換するという一連の活動を通して、食べ物の特性や人の状態、環境など、多角的な視点からおいしさの要因を捉えたり考えたりできるような学習活動を展開する。

### (2) かかわり、つたえあう力

- ・自分の考えや気付いたことを具体的・簡潔にまとめることができるよう、活動に合わせた記録用アプリを活用する。
- ・教師や友達の意見を聞いて、新たな視点に気付いたり自分の考えを深めたりできるよう、話し合う観点や出た意見を視覚的に提示する。

### (3) ふりかえり、ととのえる力

- ・調理実習や調べ活動で分かったことを自分の食生活と関連させて考えることができるような問い掛けをする。

#### 4 本時の実際（本時 8 / 21）

(1) 本時の目標

- ・なぜ大根のみそ汁の残菜が多いのか、食べ物の特性5項目と関連させながら原因を考え、まとめる。  
【思・判・表】

(2) 個別のねらい

- A：残菜が多い理由を食べ物の特性に沿って整理し、友達に説明する。
- B：自分が考えた理由や根拠を明確にして発表する。
- C：自分の考えを説明したり、友達の意見を聞いて気付いたことを質問したりする。

(3) 展開（網掛け部は、育てたい力につながる教師の働き掛け）

時間	過程	学習活動	学習目標	○教師の働き掛け ・自立活動的配慮等	●主な発問 評価規準〈方法〉
10分	つかむ	1 前時の栄養士の話や学習計画表から学習目標を立てる。 ・大根のみそ汁の残菜が多かったから。 ◇残菜が多い原因から考えるとよいと思う。	◇期待する生徒の姿 ・予想される生徒の姿	○レシピ改善につなげるため、残菜の多い原因を考えることに気付くような提示や発問をする。 ●なぜメニュー改善が必要でしたか。 ●改善ポイントはどのようにして考えますか。	
30分	思考する	2 くらげチャートで残菜が多い原因を整理し、話し合う。(電子黒板、jambord) ・似ている原因をまとめる。 ◇栄養士の資料や食べ物の特性の内容を示しながら自分の考えを話している。 ・原因を jambord にメモする。 ・濃い味付けのメニューは残菜が少ないので、薄味は好まれないのではないか。 ◇好まれるメニューは塩味やうま味が強いものが多い、大根の味はあっさりして物足りないのではないだろうか。 3 2で話し合った内容を発表する。 ・食べ物の特性や根拠を示して、ミニボードにまとめる。 ・発表の前にお互いのボードを見て、内容について確認し合う。 ◇味の視点については、調味操作での工夫が考えられるのではないだろうか。	なぜ大根のみそ汁の残菜が多いのか（食べ物の特性と関連させながら）原因を考える。	●食べ物の特性の視点から話し合い、前の時間に付箋に書いた内容を整理しましょう。 ○話し合いの参考になるように、くらげチャートのまとめ方の例を提示する。 ・お互いの考えを確認できるように、原因として考えた経緯や詳しい内容について問い掛ける。 ○既習事項を活用して話し合うことができるように、掲示物を示し、関連した発問をする。 ●濃い味とは、具体的に何の味のどのような様子を表していますか。五味で言えばどの味が当てはまるでしょうか。 ●残菜が多い原因を、根拠も示して発表してもらいます。ミニボードにまとめましょう。 ・適切な話型で発表できるよう、基本の話形や発表のポイントを簡潔に伝える。	大根のみそ汁の残菜が多い原因について、食べ物の特性と関連させながら考え、まとめている。 思②〈発表、発言〉
10分	まとめる	4 今日の学習を振り返る。(ipad、jambord) ① 残菜が出る原因を考えて感じたことや、どのようにしたらよいと思うかをまとめる。 ② 特に詳しく学びたいことを挙げる。		○本時の学習が今後の学習内容とつながり、見通しがもてるように予定表を提示し、特に学びたいことを書き出すよう伝える。 ・お互いの感想を見合えるように1つのフレームにまとめて提示する。	

(4) 教師側の評価 ・残菜が多い原因を食べ物の特性と関連させながら具体的に考えることができる学習展開であったか。

## 5 単元の目標

### (1) 単元の目標

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
① なぜ食事が「おいしい」と感じるのか興味をもって学習に取り組んでいる。 ② 調理の目的について、安全性、栄養、嗜好、心身の健康などの面から関心を持ち、調理実習や食生活に生かそうとしている。	① 食物の特性を味、におい、テクスチャー、温度、外観と関連させながら表現している。 ② 調味や加熱操作、その他の調理操作が料理のできあがりへのどのよう影響するのかを踏まえて調理計画を立てている。	① 旨味、味覚効果、料理の触感や温度、素材の持ち味など、おいしさに関わる要素を考慮して調理している。 ② 日常食、行事食、供食などの調理に必要な調理技術の基礎が身に付いている。	①安全、栄養、消化、心身の満足感などに関連させて調理の目的を理解している。 ②計量の方法、食品の切り方、調理方法の基礎、加熱調理器具ごとの特徴などについて理解している。

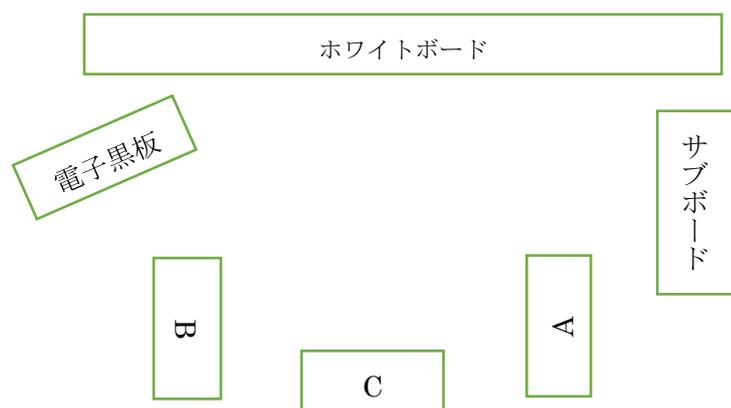
### (2) 指導計画（21時間扱い）

#### 第1次：調理とおいしさ（4時間）

次	時数	学習活動	指導上の留意点	評価規準 <b>観点</b> 〈方法〉
調理操作	2	学校栄養士から給食の調理で行われている調理操作や調理の工夫、残菜の状況などについて話を聞き、疑問に思ったことや詳しく知りたいと考えたことを話し合う。	残菜率についての説明では「大根のみそ汁の残菜が多い」など、具体的に状況を提示し、次の学習につながるような展開の設定をする。	給食の調理の目的や、それに対応するためにどのような調理操作、調理の工夫がなされているか理解する。 <b>知①</b> 〈記述〉 給食の残菜率から食が進むメニューとそうではないメニューについて知り、詳しく知りたいことを栄養士に質問したり、気付いたことを友達同士で話し合ったりする。 <b>関①</b> 〈発言、話し合い〉
	2【本時2/2】	学校栄養士から提示された給食メニューの残菜率が高い原因を考え、話し合ってみる。	生徒が思考を深めたり広めたりできるよう、個人で考える時間と、小グループで話し合う時間を設ける。	残菜が多い原因を、味、におい、色、テクスチャー、温度などに関連させながら考えてまとめ、教師に報告することができる。 <b>思①</b> 〈話し合い、発表〉
	6	基本的な調理操作（非加熱操作、加熱操作、加熱調理器具の使い方）と調味操作の特徴や具体的な操作方法について知る。	生徒が知識と技術を合わせて身に付けることができるよう、教師による調理操作の演示や、実際に調理操作を行う活動を取り入れた学習展開を設定する。	調味料の計量や食材に応じた洗い方、切り方などを正しく実践することができる。 <b>技②</b> 〈実技〉 計量の方法、食品の切り方、調理方法の基礎、加熱調理器具ごとの特徴などについて正しく理解している。 <b>知②</b> 〈記述〉

#### 第3次：残菜率改善メニューを考える～栄養士さんへプレゼンしよう～（7時間）

## 6 教室配置図



## 7 板書計画

### (1) ホワイトボード

食べ物の特性と  
関連させながら

**学習内容** 調理操作

**学習目標** なぜ大根のみそ汁の残菜が多いのか 原因を考える。

予想した原因は 味が物足りないこと です。  
関連する食べ物の特性は 味 です。  
根拠は 塩味やうま味が強いメニューのときは残菜が少ないので、あっさりした大根の味が好まれないと考えました。

予想した原因は \_\_\_\_\_ です。  
関連する食べ物の特性は \_\_\_\_\_ です。  
根拠は \_\_\_\_\_

予想した原因は \_\_\_\_\_ です。  
関連する食べ物の特性は \_\_\_\_\_ です。  
根拠は \_\_\_\_\_

**予想した原因**

**まとめ**

- ・給食の残菜が出る原因を考えて感じたこと
- ・次時からの調理操作や調味操作で、詳しく学びたい内容

### (2) 電子黒板 (ジャムボード例)

