

題材名 調理の基礎

第2学年「B衣食住の生活」B(3)ア(1)(ウ),イ

1 題材の目標

- (1) 食品や調理用具等の安全と衛生に留意した管理と材料に適した加熱調理の仕方について理解していると同時にそれらに係る技能を身に付ける。
- (2) 日常の調理における調理操作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、実践した結果を評価・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。
- (3) よりよい生活の実現に向けて、日常食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。

2 題材について

本題材では、調理実習における基礎の部分にあたる、調理操作と食品や調理用具等の安全と衛生に留意した管理について学習する。包丁の扱い方等の調理操作や衛生に留意した調理用具等の管理など、小学校で身に付けるべき知識・技能を踏まえ、その習得状況を確認するとともに、中学校で学ぶ新たな技能等を習得できるようにする。

生徒は、小学校で身に付けた技能等を生かして自分で調理をして食事を用意する経験は少ないが、自分で調理をして食べることへの興味・関心は高い。本題材で身に付けた基礎的・基本的な知識及び技能を調理実習の題材で活用し、健康・快適・安全などの視点から調理計画や実習を考え、工夫できるようつなげていきたい。また、「題材全体を貫く課題」にもつなげ、調理実習の題材と併せて課題を解決できるようにする。

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
<ul style="list-style-type: none">食品や調理用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。加熱調理の調理操作について理解しているとともに、適切にできる。	日常の調理における調理操作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、実践した結果を評価・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。	よりよい生活の実現に向けて、日常食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。

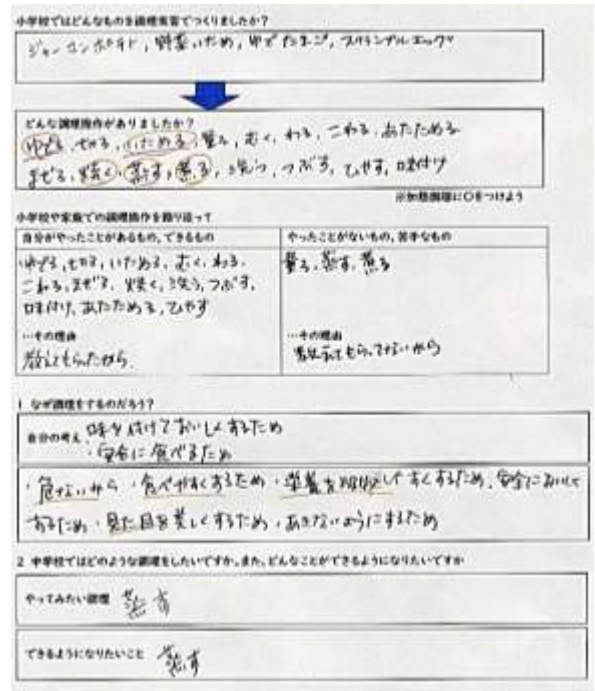
4 指導と評価の計画（全4時間）

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
1	<p>○日常の調理における調理操作について、問題を見だし、課題を設定している。</p> <p>・小学校の調理実習や日常生活を振り返り、調理における調理操作について課題を設定する。</p> <p>・調理操作について確認をする。</p>		<p>題材全体を貫く課題</p> <p>①日常の調理における調理操作について、問題を見だし、課題を設定している。 【ポートフォリオ】</p>	<p>①日常の調理における調理操作について、課題の解決に主体的に取り組もうとしている。 【観察、ポートフォリオ】</p>
<p>ポイント2 食事を豊かにおいしくする適切な調理方法とは？</p>				
2	<p>○調理用具等の安全と衛生に留意した管理や調理操作について理解し、適切にできる。</p> <p>・実習室の使い方やルールを確認する。</p> <p>・包丁、まな板の扱い方を確認する。</p> <p>・包丁を使い、色々な切り方でキュウリを切る。（実技テスト①）</p>	<p>①調理用具等の安全と衛生に留意した管理について理解するとともに、適切にできる。 【ワークシート、行動観察、ペーパーテスト】</p> <p>②調理操作について理解しているとともに、適切にできる。 【ワークシート、行動観察、写真、ペーパーテスト】</p>	<p>②日常の調理における調理操作について考え、工夫している。 【ワークシート】</p> <p>③日常の調理における調理操作について、実践を評価したり、改善したりしている。 【ポートフォリオ、ワークシート】</p>	<p>②日常の調理における調理操作について、課題の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。 【観察、ポートフォリオ】</p>
3	<p>○加熱調理について理解しているとともに適切に調理操作を行うことができる。</p> <p>・電気とガスの熱源の特徴について考える。</p> <p>・『焼く』『蒸す』『煮る』の実験を行い、考察する。</p> <p>※『煮る』加熱調理方法は師範により確認する。</p>	<p><指導に生かす評価></p> <p>「記録に残す評価」は調理実習の題材で行う</p>	<p>④日常の調理における調理操作について考察したことを根拠や理由を明確にして、論理的に表現している。 【ポートフォリオ、ワークシート】</p>	
4	<p>○食事を豊かにおいしくする適切な調理方法について工夫し、発表することができる。</p> <p>・食事を豊かにおいしくする適切な調理方法をまとめる。</p> <p>・調理実習に向けた調理操作の工夫についてまとめる。</p>			<p>③よりよい食生活の実現に向けて、日常の調理における調理操作について、工夫し創造し、実践しようとしている。 【観察、ポートフォリオ、ワークシート】</p>

5 小学校の学習や他題材とのつながりについて

ポイント 1

1 時間目では、小学校の調理実習をワークシートを使って振り返り、実態把握を行った。小学校ごと調理したものが違うので、どんな食材を使って「ゆでる」「炒める」の加熱調理をしたのか、また、どんな切り方を学んだのかを知ることができた。生徒個々の苦手だと感じている調理操作やできるようにになりたいことを記録しておき、今後の調理実習での「技能」の評価や「学びに向かう力、人間性等」の個人内評価として声かけやコメント等に生かした。今後、調理実習の題材では、小学校で学んだ技能を生かす場面や扱ったことのある食材を取り入れて実習計画を立てたり、調理したりする場面を作っていく。



6 ICTの活用について

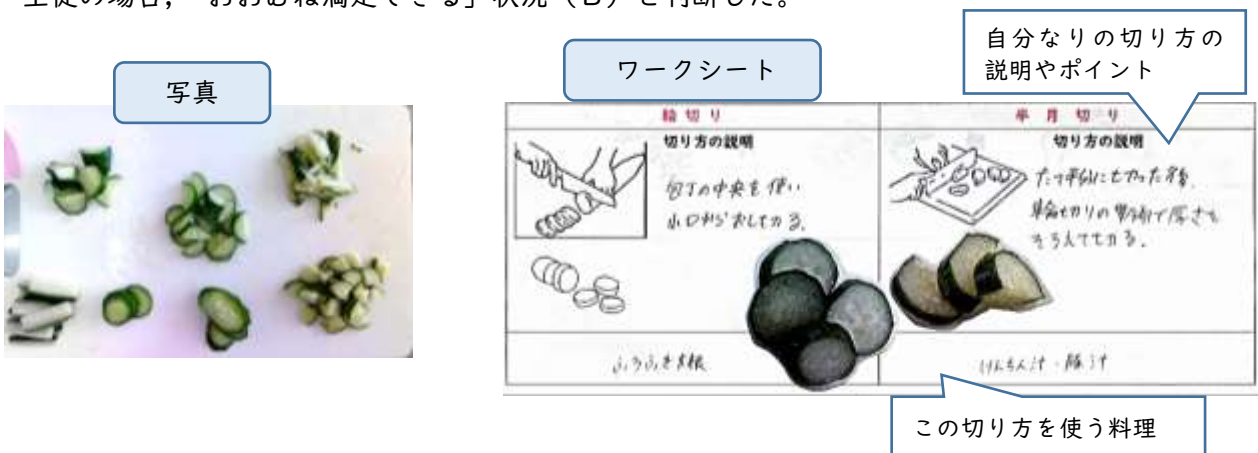
ポイント 3

実技テストや実験において、タブレットを使用して写真を撮った。それをプリントアウトし、ワークシートに貼り付けてコメント等を入れることで知識と技能を結び付け、理解を深められるようにした。今後、実習を行う中で、写真で確かめながら技能を身に付けられたか確認することができる。調理実習の題材で同じ技能を活用した時に今回の写真と比較して自己評価や相互評価を行う予定である。

その他、実験や実習における説明や具体的な技能等は資料を大型テレビに映し、確認ができるようにした。

7 評価について

「知識・技能② 調理操作について理解しているとともに、適切にできる」について、評価規準より、ワークシートの記述、ペーパーテスト（切り方の説明と切り方を使う料理について出題）から知識を確認するとともにキュウリを切る様子の観察、切った後の写真から技能を評価し、以下の生徒の場合、「おおむね満足できる」状況（B）と判断した。



なお、知識・技能②は、「指導に生かす評価」のため、「努力を要する状況」(C)と判断される生徒への手立てを考えるための評価とする。調理実習の題材で同じ切り方を扱う場面で「記録に残す評価」とする。