

◇ 本単元で育成する資質・能力

見通しをもって調理を進める力

◇ 学年 第1学年

◇ 単元名 日常食の調理

◇ 本単元の目標

調理の基本的な知識・技術を身に付け、安全で衛生的、かつ環境に配慮した効率的な調理の手順を考え、食事を整えることができる。

【本単元の特徴】
本単元の目標を達成するために、次の3段階で展開する。

【段階1】
班内で調理作業を役割分担し、複数の料理を組み合わせた調理実習を行う。

【段階2】
調理手順等の課題を見だし、解決策を反映して例題の献立でシミュレーションを行う。

【段階3】
調理計画を立て、調理実習を行う。

本学習において、手順と時間配分を考え、安全性の確保や衛生管理に配慮し、効率的に調理作業を行うことができるようにするために、前時に行った調理実習を録画したVTRを観ることで振り返らせ、調理手順等に係る課題を見だし、解決のための方策を考えさせる。

時	本単元の主な学習活動
1	弁当作りのポイントを押さえた献立を作成し、調理計画を立てる。【段階1】 <ポイント：限られた容器、持ち歩くこと、短い調理時間、衛生面への配慮>
2	調理実習1（昼食弁当）
3・4	調理実習1の調理作業の課題を見だし、安全で衛生的、かつ環境に配慮した効率的な調理の手順について例題をもとに考える。【段階2】（本時） <例題：半熟卵サンドイッチ及びベーコン・レタス・トマト（BLT）サンドイッチ>
5	主食・主菜・副菜・汁物を含む献立について、調理計画を立てる。【段階3】
6	調理実習2（和風献立）

◇ 本学習の目標

安全で衛生的、かつ環境に配慮した効率的な調理手順を考え、見通しをもった調理計画を立てることができる。

◇ 学習の流れ（3・4時間目／全6時間）

学習過程（○教師の発問、●生徒の反応予測）	指導のポイント	評価規準〔観点〕 （評価方法）
<p>1 課題を見いだす。 【前時の調理実習の振り返り】</p> <ul style="list-style-type: none"> ●調理ノートの自己評価欄を見るとともに、他者のコメントを聞き、調理実習を振り返る。 <p>○本当に協力できたのか、自分の役割を果たしたと言えるか。 ●片付けは少し時間がかかったけど、調理はできていた。 ●自分の担当した仕事は確実にできた。 ●前時の調理実習の様子を録画したVTRを観る。</p> <p>○本当に協力できていたか、自分の役割を果たしていたか。 ●時間内に終わったのでできたと思ったが、そうではなかった。 ○どのような課題があるのか。 ●もっと声をかけ合うとよい。 ●まな板上に切った野菜がそのままある状態で、そこで鶏肉を切っているのは衛生上問題があるので、野菜を移す必要がある。 ●コンロの火が付いたまま離れるのは危険だし、鍋の湯の沸騰が続いているのは、ガスの無駄でもある。</p> <p>○班で調理実習をする際、担当したことだけをすればいいのか。本当の意味で協力するとはどういうことなのか。 ●洗い物など、気付いたことは自分ができるようにする。 ○できていないことを見付けて自分がすればいいのか。 ●自分が気付いたら班員に教えてあげる。 ○調理全体の進捗を考えて行動しているか。 ●班員が調理作業のすべてを分かっていることが大切だと思う。 ○そのためにはどうすればいいだろう。 ●料理それぞれの作り方だけでなく、調理作業の手順を全部把握して、調理全体の流れを確認しながら進めることが必要だと思う。 ○どのようにしたら実行できるのか。</p> <p>2 課題を設定する。</p> <p>【課題】 調理の全体像を把握するためには、どのような調理計画を立てたらよいのだろう。</p>	<p>・生徒が記録した自己評価欄のコメントを紹介し、その評価が本当に妥当であるのかを問う。</p> <p>【生徒のコメント】</p> <ul style="list-style-type: none"> ●班員で協力して時間内に実習を終えることができた。 ●自分の役割を果たすことができた。 <p>・ある班の生徒の動きや調理台の様子を記録したVTRを映し、問題点を見いださせる。</p> <p>【発問の意図】 生徒自身の「できている」という自己評価に対して、客観的に振り返らせ、改めて評価させる。</p> <p>【発問の意図】 自分や班員の行動を観察したことから、問題点に気付かせる。</p> <p>・班員の行動、食材の扱い方、調理台や流しの状況がどのような状況であればよいのか考えさせる。 ・発問により、具体的な問題点を挙げさせ、調理実習の課題を生徒の言葉で言語化する。</p> <p>【発問の意図】 自身の行動の改善点のみでなく、班全体の行動について考えさせる。</p> <p>・生徒が挙げた課題をグループ化し、一般化したキーワードでまとめ改善の視点を明確化する。 【キーワード】安全性、衛生的、環境に配慮、調理計画</p> <p>【発問の意図】 下調理から加熱・調味、盛り付け、後片付けまで見通しをもった調理計画が必要であることに気付かせる。</p> <p>【発問の意図】 調理全体の流れを考え、全ての手順を把握し、実行できる調理計画を立てる必要があることに気付かせる。</p>	

<p>・条件を踏まえ、2種類のサンドイッチについて、調理の手順と時間配分を考えて実習計画表にまとめる。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>【条件】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・1班4人の構成で、調理時間は30分とする。 ・半熟卵サンドイッチ、BLTサンドイッチを各2人で担当する。 ・使用するコンロ、まな板、包丁は各1とする。 </div> <p>3 課題解決を行う。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・班内でどちらのサンドイッチを担当するかを決める。 ・【個人】担当したサンドイッチの調理に使用する調理器具や所要時間も含め調理作業の手順を付箋を使用して考える。 ・工夫した点について自分の考えをワークシートに記入する。 <p>4 自分の考え（解決策）を表現する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・【ペア】同じサンドイッチを担当するペアで、作業用ワークシートに付箋を貼りながら協議し、考えをまとめる。 ・【班】それぞれのサンドイッチの調理作業を確認し、同時にできあがるように、盛り付けや試食の準備、後片付け等も含めた想定を話し合い、実習計画表を作成する。 ・【全体共有】グループで考えた実習計画表をもとに、効率的な調理手順について工夫した点を発表する。 ・【個人】班及び全体の発表を聴いて、自分の意見を再確認し、ワークシートに調理計画の修正・追記を色ペンで書き込む。 <p>5 振り返りを行う。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・改めて前時の調理実習の様子を録画したVTRを視聴する。 ・考えた調理計画と、調理作業の手順を考えるプロセスにおいて分かったことや気付いたことについてまとめる。 	<p>・材料、分量、作り方、条件等を提示する。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>【調理作業の内容】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食材を調理する。(卵をゆでる。野菜を切る。ベーコンを焼く。ソースを作る等。) ・パンの下調理をする。(バケツを切る。食パンの耳を切る。バターを塗る。) ・パンに食材を挟む。 </div> <ul style="list-style-type: none"> ・個人、ペア、班による思考の過程、全体発表、振り返り後のまとめについて、時間配分を含め授業の流れを説明し、見通しを持たせる。 ・付箋、作業用ワークシートを配付し、考えを整理するための方法を説明する。 ・個人の考えをペアで共有し、次に班でペアの考えを共有し、最後に班としての調理計画を実習計画表にまとめさせる。 ・全体で班の調理計画で工夫した点を発表させることで、自分の班の計画が安全で衛生的、かつ環境に配慮した効率的な調理手順となっているかを再確認させ、改善点に気付かせる。 ・調理作業の手順について考えたことで、1回目に視聴した時に気付かなかった点や問題点を確認させ、次時の学習につなげる。 	<p>調理手順等について自分の考えをまとめ、実習計画表を作成している。</p> <p>〔思考・判断・表現〕 （ワークシート）</p>
--	---	--

【実践結果】生徒の変容

- 1 課題の練り上げの状況
 - ・導入時に、前時に行った調理実習について振り返らせ、実習記録ノートの「感想・反省」の欄に書かれた記述を紹介した際、生徒の自己評価は「実習は計画通り班員で協力してできた」というものが多く、その他の記述でも時間内に終了したか否か、料理の味や見た目がよくできたか否かで終わっていた。このように、特に課題があると認識している生徒はいなかったが、VTRを視聴させることで、生徒は実習中の行動や調理台の状況を客観的に観察し、安全・衛生面、作業能率、環境への配慮等の視点から多くの問題点に気づき、課題を見付けることができた。
- 2 課題解決の達成状況
 - ・レシピに示された作り方の手順をただ単に実習計画表に写すのではなく、切ったり加熱したりする調理作業とともに、必要な器具等をどの場面でもどのように使用するかなど、調理作業をイメージして具体的に記述していた。
 - ・分担した個人の役割と班員全員の動きを合わせて考え、自分が使用した器具を次に誰が何をするために使用するればよいかなど、調理全体の進め方を考えて記述していた。
 - ・使用した器具の片付けや試食用の食器の準備のタイミングなど、時間内に完結できるよう効率的な計画を立てていた。
- 3 振り返りにおける生徒の気づき
 - ・前回の調理実習では、時間内にできたし、味も良かったので調理実習の評価としては良いと思っていたが、ただ作って試食して終わっていたことに気付いた。食材をどのように扱ったか、担当以外の料理がどのように作られたか、意識して取り組めてないなど、演習を通して多くの改善点を見付けることができた。
 - ・複数の料理を効率よく調理するためには、所要時間も含めすべての調理作業の順序を併せて考える必要があることが分かった。

【改善の方向性】

- ① VTRの視聴前に発問を加える。：「本当にできたといえるか」という問いに合わせ、「前回の調理実習の問題点は何だったのか」、「できなかったことは何なのか」、「うまくいっていたことは何か」という発問により視聴する視点を明確にする。
- ② 生活の中での活用の視点を加える。：調理実習はグループで行うため、コミュニケーションと協働が重視されるが、現実の生活の中での活用という点から、学習過程3の【個人】の活動において一人で調理するという視点を持たせて考えさせる。
- ③ 言語化させる。：学習過程4の【個人】の活動の中で、今後の調理実習に向けて、既習の内容である「調理の流れ」を踏まえて、調理計画作成のための必要事項や計画の手順をキーワードとして示したり、文章化するという学習を取り入れる。