本学習指導案のポイント(高校教育指導課 指導主事 中村誉子)

- 問題を発見し、その解決に向けて自らの考えを明確にして他者と共有し、他者からの評価を得て振り返る問題解決的な学習のプロセスを複数繰り返す過程により、生徒一人一人が学習内容について理解を深めていた。
- 振り返りや評価にデジタル機器を有効に用いており、生徒が主体的・対話的に関わる状況を生み出していた。
- 1 実施 日:令和5年11月2日(木)2限:9時50分~10時40分(50分)
- 2 学年・学級:第2学年 「調理1」選択者(女子10名)
- 3 単元名:日常食(高校生の通学用弁当)の献立と調理
- 4 単元について

(1) 単元観

本単元は、高等学校学習指導要領家庭 科目「調理」の内容「(4)目的別・対象別の献立と調理 ア 日常食」を踏まえて設定したものである。全国高等学校家庭科食物調理技術検定2級の実技試験の内容を取り入れ、目的や対象に応じた日常食(高校生の通学用弁当)の献立作成と調理をとおして、目的別・対象別の献立と調理への関心を高め、問題解決の諸能力を高めるとともに調理に必要な知識と技術を習得させ、創造的な調理に主体的かつ協働的に取り組み、食生活の充実と向上を図ることをねらいとしている。

(2) 生徒観

選択者は料理に興味があり作れるようになりたいとは思うが、実際には家庭で調理する機会が少なく料理は全くできないという生徒が殆どである。1学期の食物調理技術検定4級・3級も全員合格はしたが、基礎的な知識や技術が身についたとは言い難い。しかし、毎週の個人調理による実習と検定合格を目指して練習を重ねることで、包丁等の調理器具の使い方や基礎的な調理技術は上達し、料理も丁寧な盛りつけができるようになった。その小さな達成感が自信となり次の学習意欲へと繋がっているということが、提出課題の内容から読み取ることができる。夏休みに、1学期の実習内容をアレンジした家族のための調理と、検定試験の練習のために弁当の調理を課題とした。各自努力が見られるが、現段階では課題をこなすことが精一杯で、目的別・対象別の献立と調理について自らが考えて工夫し、実生活に活かせるまでには至っていない。また、本校の生徒は物事を論理的に考えたり人前で意見を述べたりすることが苦手で、授業では発問に対して沈黙をしてしまうことも多い。

(3) 指導観

授業においては、生徒は、指定された条件(今回は、指定調理法に焼き物を取り入れ、指定材料として魚 60gを使用する。)に従い、50分以内で調理できる「17歳男子の通学用弁当」の献立を考える。その調理実習後に作り方や食品の分量・味のバランス、盛りつけ方や作業効率等、複数の視点から振り返りと改善を行う。そして、弁当の分析と改善方法について生徒同士が考えを伝え合い、そこからさらに工夫・改善を行うというPDCAのプロセスを繰り返す指導により、生徒は他者からも学びながら自分の課題や改善方法をより具体的に考えることができるようにする。この学習過程の体験により、物事を論理的に考えて主体的に課題解決できる力につなげたい。さらに、上達の過程を自覚することにより自信をもたせるとともに、食生活の充実と向上への実践的な態度を身につけさせたい。

5 単元の目標

- 日常食(高校生の通学用弁当)の献立と調理についてその特徴を理解し、関連する技術を身に付ける。
- 日常食(高校生の通学用弁当)の献立と調理について課題を発見し、その解決に向けて考察したことを根拠に基づいて工夫し、課題を解決する力を養う。
- 日常食(高校生の通学用弁当)の献立と調理について自ら学び、創造的な調理に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。

6 単元の評価規準

知識・技術	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
○ 日常食(高校生の通学用弁当)の献立と	○ 日常食(高校生の通学用弁当)の献立と	○ 日常食(高校生の通学用弁当)の献立と
調理こついてその特徴を理解し、関連する	調理こついて問題を見出し、課題を設定して	調理こついて自ら学び、創造的な調理と主
技術を身に付けている。	いる。	体的かつ協働的に取り組もうとしている。
○ 日常食(高校生の通学用弁当)の調理に	○ 考察したことを根拠に基づいて工夫し、	
必要な技術を身に付けている。	課題解決する力を身に付けている。	
tracks and a state of the states		

7 指導と評価の計画(全14時間)

次	学習内容(時数)	学習活動		評価		
八				昛	主	評価方法
1	弁当献立と調理	弁当献立の作成及び、調理する上での注意点について学)	定期考查
1	(1)	習する。				
2	目的や対象に応じた弁当	「17 歳男子の通学用弁当」の献立作成と調理上の注意、	0			観察
	の献立と調理(1)	学習計画、参考例弁当の内容について学習する。)			ワークシート
3	参考例弁当の調理	参考例の弁当を調理する。	0			観察
Э	(2)		0			ワークシート
4	献立表の書き方	前時に実習した弁当を参考にして、献立表の書き方を学	0			観察
4	(1)	習する。				ワークシート
5	弁当の調理①	各自が作成した献立の弁当を調理する。(1回目)	0			観察
1 3	(2)	※献立、作り方、分量、盛りつけ、作業効率等を考える。	9			ワークシート

6	1回目の弁当の振り返り(1)	1回目の弁当の振り返りと献立表の書き方を確認する。	0	0		観察 ワークシート
7	弁当の調理② (2)	1回目の献立を改善した弁当を調理する。(2回目) ※調理に必要な材料と分量、用具を確認する。	0	0		観察 ワークシート
8	弁当の改善について発表 (1)【本時】	2回分の弁当の分析と改善方法について、各自がまとめた内容を発表する。		0	0	発表スライド ワークシート
9	弁当の調理③ (2)	改善した献立の弁当を調理する。(3回目)	0	0		観察 ワークシート
10	まとめと反省(1)	振り返りをおこなう。		0	0	ワークシート

8 本時の展開

- (1) 本時の目標
- 作成した弁当献立と調理について問題を見出し、課題を設定することができる。
- 考察したことを根拠に基づいて工夫し、具体的な改善方法を考える。
- 他者の弁当について評価し、考察した内容を自分の調理に活かす。
- (2) 観点別評価規準

知識·技術	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度		
	○ 作成した弁当献立と調理について問題を見出	○ 他者の弁当について評価し、考察した		
	し、課題を設定することができている。	内容を自分の調理に活かそうとしてい		
	○ 考察したことを根拠に基づいて工夫し、具体的	る。		
	な改善方法を考えている。			

(3) 準備物

ワークシート、iPad、モニター(発表用に作成したパワーポイントをモニターに映す。)

(4) 学習の展開

(4)) 学習の展開					
	学習活動	指導上の留意事項(◇)	評価規準			
	于自伯勒	(◆「努力を要する」状況と判断される生徒への指導の手だて)	(評価方法)			
導	1 本時の目標を確認する。	◇事前の指示				
入		・Classi で配信した実習写真を見て全員の弁当を評価し、ワークシートに記				
3		入後、提出させる。				
分		・発表スライドデータをClassroomで提出させる。				
弁	弁当の改善についてみんなの発表を聞き、自分の弁当をより良いものにするためにはどうしたらよいかを考え					
	2 発表のし方を確認する。	◇iPadの操作及び他者に伝わるように大きな声で発表することを確認させる。				
展	3 発表	◇発表時間 1人3分 発表準備・記入時間 1分 (4分×10名)	○作成した弁当献立と			
開	○2回分の弁当の分析と改	◇スライドの構成(6枚)	調理について問題を			
40	善方法について、各自がま	1. 表題 2. 1回目の良い点・課題	見出し、課題を設定す			
分	とめた内容を発表する。	3. 改善方法 4. 2回目の良い点・課題	ることができている。			
		5. 改善方法 6. まとめ、今後の取り組み等	○考察したことを根拠			
		◇「17歳男子の通学用弁当」の特徴を踏まえて、作り方や分量、味、盛りつけ、	に基づいて工夫し、具			
		作業効率等についてまとめさせ、成果と課題、具体が改善方法を明確にさ				
		えている。				
			(発表スライド)			
	○発表を聞きながら、ワーク	◇写真で見ただけでは気づかなかったことや参考になる内容について、メモを				
	シートにメモを取る。	取らせる。				
終	4 本時のまとめを記述す	***************************************	○他者の弁当について			
結	る。	ークシートにまとめさせ、単なる感想にならないように指導する。	評価し、考察した内容			
7		◇成果と課題でついて講評を述べ、本時で学んだ内容を参考にしてより良い弁	- 1 1 2 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1			
分		当になるよう、意欲喚起を図る。	そうとしている。【主】			
		◆時間内にワークシートを提出できない場合は、本日の放課後までに提出させ	(ワークシート)			
		る。				

(5) 判断基準

評価	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度			
A	弁当の献立と調理について課題を明確にし、具体的	他者の弁当を適切に評価し、自分の弁当改善に活			
(十分満足できる)	な改善方法や今後の計画・目標設定ができている。	かしてより良いものを作ろうとしている。			
В	弁当の献立と調理について課題を明確にし、改善方	他者の弁当を評価し、より良いものを作ろうとし			
(おおむね満足)	法を考えている。	ている。			
С	弁当の献立と調理について課題を明確にしている	他者の弁当を評価し、感想を述べている。			
(努力を要する)	が、具体的な改善方法が考えられていない。				