

(学年) 第1学年, (教科・科目) 家庭・家庭基礎

一斉学習

(単元) 生涯の健康を見通した食生活をつくろう

(本時のねらい)

基本的に「食べること」は、最も身近な生活行為であるとともに、生徒の興味・関心を引き出しやすい内容である。しかし、多くの生徒は、家庭における調理経験が乏しいうえに、食品の栄養的特質や調理上の性質を理解して調理を行うことはほとんどない。

そこで本授業では、調理実習の質を向上させるための4つのポイント、「安全・衛生」、「効率」、「おいしさ」、「環境」を踏まえながら、調理の基本的な知識・技術を習得させることをねらいとする。

(ICT活用方法)

プレゼンテーションソフトを用いた説明や、動画・静止画を活用した説明を行うことで、視覚的で分かりやすく、生徒の学習に対する興味・関心を引き出し、意欲的に学習に取り組めるようにする。また、それらを活用することで、手の洗い方や包丁の扱い方、食材の切り方など、限られた授業の中では、実際に体験する時間の確保が困難な活動を疑似体験させることができる。短い時間でより具体的に学習内容を理解し、考えを深められるように効果的に活用する。

(本時の展開)

時間	学習活動	指導事項	ICT活用方法	備考
導入 (5分)	○調理の目的について考える。  ○本時の学習目標を確認する。	・各自でワークシートに記入させた後、発表させる。  ・本時の学習目標を全員に確認させる。	・スライドに、発表した生徒の意見を書き込む。  ・本時の目標をスライドで確認する	・ワークシート ・発表
展開 (40分)	○調理の目的について理解する。  ○調理実習を行うために大切な4つのポイントについて知る。  ○手の洗い方について理解する。	・調理の5つの目的の具体例を、生徒に発問し、確認しながらワークシートに記入させる。  ・4つのポイント <b>安全・衛生</b> <b>手際</b> <b>おいしさ</b> <b>環境</b> 本時では、特に <b>安全・衛生</b> に着目させる。  ・手順をスライドにうつしワークシートに記入させ、洗い忘れしそ	・調理の目的をスライドで確認する。  ・4つのポイントをスライドで確認させる。  ・スライド(静止画)で手順を確認させた後、手の洗い方	・ワークシート ・発問 ・発表 ・観察 ・ワークシート  ・ワークシート ・発表

	<p>○包丁の握り方と指の置き方を理解する。</p> <p>○玉ねぎと人参のみじん切りの方法について理解する。</p>	<p>うな箇所を発表させる。</p> <p>・ペアになり，正しい手順で手洗いができているかどうか確認させる。</p> <p>・数名の生徒に，教壇の前で，レプリカの包丁で正しいと思う包丁の握り方や，指の置き方をさせる。</p> <p>・どのようにみじん切りすればよいか考え，発表させる。</p> <p>・ワークシートに正しいみじん切りの方法を記入させた後，みじん切りの動画を視聴させる。</p>	<p>の映像を視聴する。</p> <p>・スライドで包丁の各部名称や正しい包丁の握り方，指の置き方を確認させる。</p> <p>・みじん切りの手順を，スライドで確認した後，動画を視聴させる。</p>	<p>・活動</p> <p>・観察</p> <p>・ワークシート</p> <p>・発表</p> <p>・観察</p> <p>・発表</p> <p>・ワークシート</p> <p>・観察</p>
<p>まとめ (5分)</p>	<p>・本時の学習内容を振り返る。</p>	<p>・<b>衛生・安全</b>の大切さを理解させる。</p> <p>・みじん切りは，調理実習であることを伝え次の授業につなげる。</p>		

(授業の様子)



(生徒の反応と課題，改善を要する点)

ICTを活用することで，視覚的で分かりやすく，生徒の興味・関心を引き出し，意欲的な学習を喚起することができたと思われる。しかし，動画の視聴などは，直感的に理解できたような感覚に陥ることもあるため，学習内容の定着を図る活動も併せて行う必要があると考える。また，授業全体がICTに頼りきりになると，グループ活動などでの対話の時間が少なくなってしまうため，学習場面に応じた効果的な活用が望まれる。