

< 第 2 時 >

- (1) 本時の指導目標 ○調理の基礎的スキルについて確認し、理解させる。
- (2) 本時の評価規準 ○加熱調理と調味の要点について理解している。【知識・理解イ】
○食品や調理用具の安全と衛生に留意した取扱いについて理解している。【知識・理解ウ】
- (3) 本時の指導過程： ※太字は、研究のねらいに迫るための3つの手立てを表す。

過程	学習活動	教師の指導・支援	生徒の反応・評価 研究の手立て など
課題の把握	1 前時の学習を振り返る。	・前時の学習を振り返ると同時に、前時に立てた本題材における個人の課題をいくつか紹介し、本時の学習の意欲付けとした。	
	2 本日の学習目標を確認する。	・小学校で学習した基本的なスキルがこれからの調理実習の土台となることを確認した。	
学習目標：調理のポイントを確認しよう			
課題の解決	3 安全や衛生に留意した食品や調理用具の適切な扱い方を整理する。	<ul style="list-style-type: none"> ・中学校では肉や魚を使うので、衛生への配慮が更に重要であることを伝え、意欲を高めさせた。 ・画像や動画を用いながら小学校での学習内容を確認していく事で、既習事項を具体的に想起させた。 ・調味の仕方については、簡単な模型を使いながら、「さしすせそ」の順で調味料を加える理由を理解させた。 ・環境への配慮と関連させながら進め、生活者としての視点をもたせるようにした。 	<p>【知識・理解ウ】</p> <p>○ワークシート</p> <p>【知識・理解イ】</p> <p>○ワークシート</p>
	4 計量器での計量を練習する。	<ul style="list-style-type: none"> ・調理実習②で行う「肉じゃが」の調味料の分量を計らせ、予習として行った。 ・4人班で行わせ、全員が練習できるようにした。 	(2)基礎・基本の知識・技能 イ
	5 野菜の調理上の性質を知る。	<ul style="list-style-type: none"> ・小学校で学習したゆでる調理を例に挙げながらポイントを確認した。 ・野菜の切り口の変色については、簡単な実験をして見せ、調理には科学的な視点 	(2)基礎・基本の知識・技能 イ

も必要だということに気付かせるようにした。

調理は、科学！

<皮をむくと、切ると、色が変わる食品>
れんこん、ごぼう、りんご、じゃがいも、さつまいも、バナナ など

なぜ？ 野菜や果物に含まれるポリフェノールが、
酸素と反応することで変色する。

かつべん
褐変



どうすれば、防げるだろう？



方法	具体策	食品例
1 空気中の酸素に触れないようにする。	<input style="width: 80%; height: 20px;" type="text"/>	<input style="width: 80%; height: 20px;" type="text"/>
2 酵素反応が起こらないように酸性の水溶液につける。	<input style="width: 80%; height: 20px;" type="text"/>	<input style="width: 80%; height: 20px;" type="text"/>
3 酸化を止める。	<input style="width: 80%; height: 20px;" type="text"/>	<input style="width: 80%; height: 20px;" type="text"/>
4 反応を阻害する。	<input style="width: 80%; height: 20px;" type="text"/>	<input style="width: 80%; height: 20px;" type="text"/>
5 酸化酵素を活動させない。	<input style="width: 80%; height: 20px;" type="text"/>	<input style="width: 80%; height: 20px;" type="text"/>
<input style="width: 80%; height: 20px;" type="text"/>		調理は、科学！

<プレゼンテーションソフト資料>

活用

6 次時の学習内容を聞く。

・次時は魚の調理上の性質と調理実習①「ホイル焼き」についての学習であることを伝え、学習への見通しをもたせた。