

<第8・9時>

- (1) 本時の指導目標 ○調理実習②「肉と野菜を用いた煮る調理」を行う。
- (2) 本時の評価規準 ○日常食の調理に必要な基本的な調理操作ができる。 【技能ア】  
○安全や衛生に留意し、食品や調理用具等を適切に扱うことができる。 【技能イ】
- (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	生徒の反応と評価 研究の手立て																				
課題の設定	1 本日の学習目標を確認する。	<ul style="list-style-type: none"> <li>調理実習①を振り返らせ、本時の個人の課題を意識させた。</li> </ul>																					
学習目標：「肉と野菜を使った煮る調理(肉じゃが)」をマスターしよう																							
課題の解決	<p>2 調理実習の手順を確認する。</p> <p>3 調理実習②を行う。</p> <p>① 2人で2人分の「肉じゃが」を調理する。</p> <p>② 試食する。</p> <p>③ 後片付けをする。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>調理の流れを時系列の図で示し、40分間で調理することを確認した。</li> <li><b>調理のポイントを簡単に復習することで、基本的な技能を確認させた。</b></li> <li>前時の調理実習で課題として残った火力の調節について取り上げ、今回の調理実習で意識させた。</li> <li>調理の手順を師範することで、視覚での理解を促した。</li> <li>机間指導により進度調節や火力調節等のアドバイスをを行った。</li> <li><b>個人評価表の記入を促し、調理のポイントを意識させた。</b></li> <li>同じ調理台で調理したもう片方のペアと肉じゃがを交換して試食させ、感想を述べ合わせることで、学習を深めさせた。</li> </ul>	<p>(2)基礎・基本の知識・技能 <b>イ</b></p> <p>(2)基礎・基本の知識・技能 <b>アイ</b></p> <p>【技能ア】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○観察</li> <li>○個人評価表</li> </ul> <p>【技能イ】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○観察</li> <li>○個人評価表</li> </ul>																				
		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; font-size: 0.8em;"> <thead> <tr> <th>調理学</th> <th>肉じゃが</th> <th>肉じゃが</th> <th>肉じゃが</th> <th>肉じゃが</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>① 肉じゃがの作りかたを確認する。</td> <td>調理手順を確認し、調理のポイントをメモする。</td> <td>調理手順を確認し、調理のポイントをメモする。</td> <td>調理手順を確認し、調理のポイントをメモする。</td> <td>調理手順を確認し、調理のポイントをメモする。</td> </tr> <tr> <td>② 調理実習を行う。</td> <td>調理手順に従って調理を行う。</td> <td>調理手順に従って調理を行う。</td> <td>調理手順に従って調理を行う。</td> <td>調理手順に従って調理を行う。</td> </tr> <tr> <td>③ 調理完了後、後片付けを行う。</td> <td>調理台を綺麗に片付ける。</td> <td>調理台を綺麗に片付ける。</td> <td>調理台を綺麗に片付ける。</td> <td>調理台を綺麗に片付ける。</td> </tr> </tbody> </table> <p>☆ 当てはまるところに、○をつけましょう。</p>	調理学	肉じゃが	肉じゃが	肉じゃが	肉じゃが	① 肉じゃがの作りかたを確認する。	調理手順を確認し、調理のポイントをメモする。	調理手順を確認し、調理のポイントをメモする。	調理手順を確認し、調理のポイントをメモする。	調理手順を確認し、調理のポイントをメモする。	② 調理実習を行う。	調理手順に従って調理を行う。	調理手順に従って調理を行う。	調理手順に従って調理を行う。	調理手順に従って調理を行う。	③ 調理完了後、後片付けを行う。	調理台を綺麗に片付ける。	調理台を綺麗に片付ける。	調理台を綺麗に片付ける。	調理台を綺麗に片付ける。	 <p>&lt;調理実習②の様子&gt;</p>
調理学	肉じゃが	肉じゃが	肉じゃが	肉じゃが																			
① 肉じゃがの作りかたを確認する。	調理手順を確認し、調理のポイントをメモする。	調理手順を確認し、調理のポイントをメモする。	調理手順を確認し、調理のポイントをメモする。	調理手順を確認し、調理のポイントをメモする。																			
② 調理実習を行う。	調理手順に従って調理を行う。	調理手順に従って調理を行う。	調理手順に従って調理を行う。	調理手順に従って調理を行う。																			
③ 調理完了後、後片付けを行う。	調理台を綺麗に片付ける。	調理台を綺麗に片付ける。	調理台を綺麗に片付ける。	調理台を綺麗に片付ける。																			
		<p>&lt;「肉じゃが」個人評価表&gt;</p>																					

<p>4 調理実習②を振り返る。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>調理実習②のよかったことを確認することで自信をもたせた。</li> <li>煮る調理のポイントを再度確認することで、知識・技能の定着を図った。</li> </ul>	<p>(2)基礎・基本の知識・技能 イ</p> <p>○個人評価表 仲間からの一言</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>火加減やムダ使いに気を付けてやっていたね。</li> <li>家で手伝っているような動きだった。</li> <li>1つ1つの行動が速くてスムーズだった。</li> </ul>
<p>活用 5 家庭での実践課題②〔あるものクッキング煮物編〕の見通しをもつ。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>家庭での実践課題②(あるものクッキング煮物編)に向け、応用調理例を再度取り上げ、家庭での実践につなげた。また応用調理例を写真で廊下に掲示することも伝え、家庭での実践のイメージを膨らませた。</li> <li>家庭での実践において、材料や道具等について心配が予想されることに配慮してアドバイスを加え、励ました。</li> </ul> <div data-bbox="539 1115 1125 1276" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>あるものクッキング</p> <p>家に「はかり」がなくても大丈夫！</p> <p>手で、計れる！</p> <p>肉じゃが 2人分の概量</p> <p>80g 140g 60g 40g</p> </div> <div data-bbox="842 1115 1125 1276" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>あるものクッキング</p> <p>家に「計量器」がなくても大丈夫！</p> <p>ペットボトル 約500ml</p> <p>ペットボトルのふた 約10ml</p> </div> <p style="text-align: center;">&lt;プレゼンテーションソフト資料 兼 掲示用資料&gt;</p>	<p>(3)工夫・実践 イ</p> <p>(3)工夫・実践 イ</p>
<p>6 次時の学習内容を知る。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>次時は、これまでの食生活のまとめとして今後の自分の食生活について考えることを伝えた。</li> </ul>	