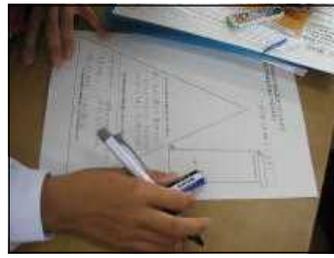


< 第10時 >

- (1) 本時の指導目標 ○これからの自分の食生活をイメージし、見通しをもたせる。
- (2) 本時の評価規準 ○食生活に関心をもち、よりよくしようとしている。【関・意・態ア】
○これからの自分の食生活をイメージし、実践のための見通しをもつことができる。【工夫・創造ウ】
- (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。

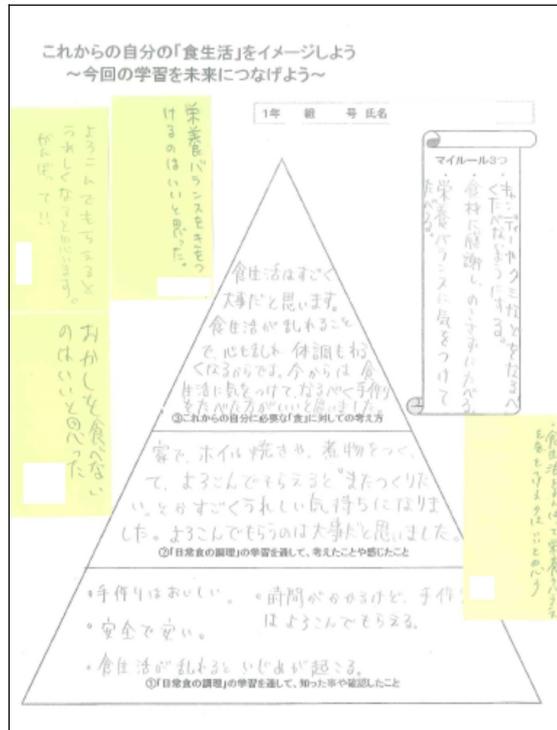
過程	学習活動	教師の指導・支援	生徒の反応と評価 研究の手立て など
課題の把握	1 家庭での実践課題②〔あるものクッキング煮物編〕の実践を報告しよう。	<p>・家庭での実践課題②〔あるものクッキング煮物編〕を画像で紹介し、お互いに意欲を高めさせるとともに、主に工夫点を評価することで、今後の家庭での実践のヒントにさせた。</p> <div style="text-align: center;">  <div style="display: flex; justify-content: space-around; font-size: 8px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;"> ☆材料:じゃがいも・豚肉・たまねぎ・にんじん ☆調味料:ほんだし・砂糖・しょうゆ・みりん </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;"> ☆材料:じゃがいも・たまねぎ・にんじん・肉 ☆調味料:砂糖・酒・みりん・しょうゆ・だし </div> </div> <p><プレゼンテーションソフト資料 兼 掲示用資料></p> </div>	<p style="border: 1px solid black; padding: 5px; background-color: #ffe0b2; display: inline-block; font-weight: bold;">(3)工夫・実践 イ</p>
	2 本日の学習目標を確認する。	<p>・2回の調理実習と実習後の課題〔あるものクッキング〕の実践で、食生活をより良くしていくための大切な学習ができていることを伝え、自信をもたせた。</p>	<p>○調理実習②の経験を基に意識したことや工夫したこと</p> <ul style="list-style-type: none"> ・火力に気を付けた。 ・栄養バランスを考えて豆乳を入れた。 ・鶏肉で肉じゃがを作った。 ・焼肉のたれを入れてみた。 ・かんころ煮じめを祖母に教えてもらった。 ・かぼちゃを煮ておやつにした。 など <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 10px; margin-top: 10px; width: fit-content; margin-left: auto; margin-right: auto;"> <p>「うまそうー！」</p> <p>「豚肉でもできますか？」</p> </div>
<p>学習目標：これからの自分の食生活をイメージしよう</p>			
課題の解決	3 ピラミッドチャートを用いて「日常食の調理」の学習を振り返り、これからの自分の食生活について考える。	<p>・ピラミッドチャートを用い、学習内容を構造化させた。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・生徒の題材への取り組み方でよかったことや頑張ったことを伝えて自信をもたせ、意欲を高めさせた。 ・画像や掲示物を使い、これまでの学習を振り返らせた。 	<p style="border: 1px solid black; padding: 5px; background-color: #c8e6c9; display: inline-block; font-weight: bold;">(1)課題意識の持続 ア</p>

- ① 日常食の調理の学習で学んだことを整理する。
- ② 気付いたこと感じたことを整理する。
- ③ ①②を基に、食に対してどのような考え方がこれからの自分に必要だと考えるのか考える。
- ④ 今後の食生活のマイルールを3つ考える。



＜ピラミッドチャートで構造化している様子＞

- ・食生活のマイルール例を提示し、より具体的に立てさせた。



＜ピラミッドチャート記入例＞

- 4 各班で、お互いのピラミッドチャートを見せ合い、感じたことやアドバイスを交換する。

- ・班や全体で共有してアドバイスや感想を交換し合うことで、実践への意欲を高めさせた。
- ・付箋紙を用いて、作業時間を短縮した。

＜これからの自分に必要な考え方＞

- ・できるだけ手作りにこだわる。簡単な料理から始められるレパートリーを増やす。
- ・栄養バランスなどを考えて僕も時々料理を作ろうと思う。

【工夫・創造ウ】

○ワークシート

＜今後の食生活マイルール＞

○さん

- ・できるだけ手伝いをして、自分でごはんができるようになる。

- ・野菜をしっかりとる。

- ・冷凍食品はなるべく使わない。

Sさん

- ・料理や買い物は手伝う。

- ・できるだけ3食米にする。

- ・冷凍食品は控えめにする。

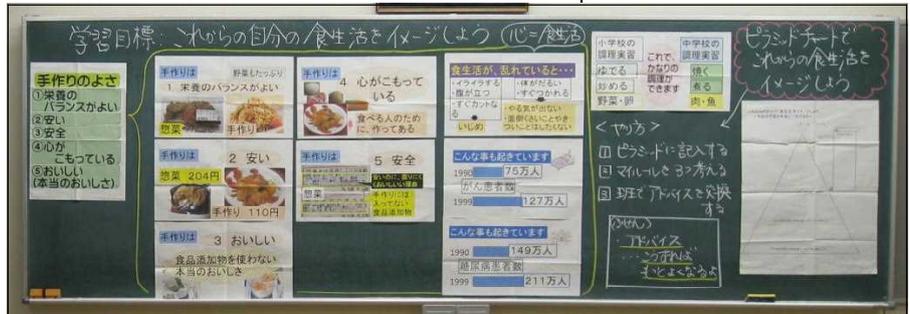
＜交換した付箋より＞

- ・食品の安全を考えているところがいいと思った。

- ・国産の物は安心安全でいいと思った。

- ・お菓子を食べないのはいいと思う。

- ・手伝いをするというルールはいいと思った。

<p>活用</p>	<p>5 教師による単元のまとめを聞く。</p> <p>6 次時の学習内容を知る。</p> 	<p>・数名の生徒のピラミッドチャートを用いながらまとめた。</p> <p>・本題材での学びを例に、学習したことを基にその時の状況に合わせて工夫して生活していくことが大切だということを確認し、今後の生活をイメージさせるようにした。</p>	<p>(1)課題意識の持続 アイ</p>  <p><板書></p>
-----------	---	---	---

<p>☆材料 ジャガイモ・玉ねぎ・にんじん・肉</p>	<p>☆調味料 砂糖、酒、みりん、しょう油、だし</p>
<p>☆工夫した点・感想 <u>時間をとるだけ正解にはかた</u> <u>から、味がなくなると...ということ</u> <u>はなかつた。味もしっかりついて、とてもおいしく</u> <u>できていた。砂糖と酒があまりに感じない、その</u> <u>分量で合っていたのでよかった。香りはさっぱり</u> <u>おいしいです。</u></p>	
	<p>☆おうちの方より (食べての感想などを直筆で) ちと肉が脂が少し多いが、 おいしい。それ以外にうまい よ。本人もおいしいよ。食べ たい。元、じゃがいもが大好き なので、ぜひ作ってほしいです。 エロい、おもしろい、 写真、おいしいです。</p>

<p>☆材料 ジャガイモ、にんじん、たまねぎ、肉</p>	<p>☆調味料 油、だし、水、砂糖、みりん、酒、しょう油</p>
<p>☆工夫した点・感想 <u>調理実習で、作ったことがなかったので</u> <u>、今回はじめて作った。とてもおいしく</u> <u>できて、家族も喜んで食べてくれた。</u> <u>次回からは、もう少し時間をとって、</u> <u>次回からは、もう少し時間をとって、</u> <u>次回からは、もう少し時間をとって、</u></p>	
<p>☆完成写真(絵) <u>主に失敗は</u> <u>成功の味、</u> <u>料理の味、</u> <u>作りが簡単</u> <u>です。3回目の内味は</u> <u>とてもおいしいです。</u></p> 	<p>☆おうちの方より (食べての感想などを直筆で) 子どもが初めて作ったので、 とても、家族みんなで 食べてくれた。写真 も、とてもいいです。</p>

<p>☆材料 ジャガイモ、にんじん、たまねぎ、豚肉、オリーブオイル</p>	<p>☆調味料 かつおだし、黒ごま(しょうゆ)</p>
<p>☆工夫した点・感想 <u>お母さんの作り方にそっくり</u> <u>正解の煮物のポイントにそって</u> <u>のどおかし、とてもおいしかった。</u></p>	
<p>☆完成写真(絵)</p> 	<p>☆おうちの方より (食べての感想などを直筆で) 初めて作ったのに、 うまく出来ていました。 おいしかったですよ！ <u>写真、おいしいです。</u></p>

<p>☆材料 ジャガイモ、にんじん、玉ねぎ、こんにゃく、肉</p>	<p>☆調味料 砂糖、しょう油、だし、みりん、酒</p>
<p>☆工夫した点・感想 <u>しょう油の肉じゃがにこんにゃく</u> <u>たしてみた。調理実習で、</u> <u>たおかげで、とてもおいしく</u> <u>できてきた。今日だけで終わらず、これから</u> <u>作りたい。また、ちがうに料理にも挑戦したい。</u></p>	
<p>☆完成写真(絵)</p> 	<p>☆おうちの方より (食べての感想などを直筆で) 調理実習での失敗を活かして、 かみかみで作りました。 家族から、「おわり」と言われ 水しりしり、味も良かったです。 写真、おいしいです。</p>

資料3 「あるものクッキング煮物編」の実践報告例