

中学1年1組 技術・家庭科（家庭分野）学習指導案

指導者 井上 富美子

ハンバーグの調理計画を立てるにあたって、計画表を使って話し合い活動を取り入れて、互いの考えを聞いたり、意見を出し合ったりする学び合いを行うことは、効率的な調理の方法や手順を工夫することに有効であったか。

1 題材名 よりよい調理計画を考えよう ～ハンバーグの調理を通して～

2 題材のねらい

肉や野菜の調理上の性質や加熱調理（焼く、炒める）について理解し、基礎的な調理の知識や技術を活用して、ハンバーグや副菜を調理することができる。調理に必要な手順や時間を考えて調理計画を立てたり、効率的な調理方法を工夫したりすることができる。

3 授業の構想

(1) 生徒はこれまで小学校の家庭科で「ご飯と味噌汁」「ゆでる調理」「炒める調理」等を行ってきている。しかし、小学校では調理設備や用具が少ないためグループで一緒に行う調理実習が多く、一人だけで調理を行う経験は少ない。調理に関するアンケートを行ったところ、じゃがいもの皮むきが一人でできる生徒は全体の5割弱だった。小学校6年生の「1食分の食事づくり」では、調理時間が多くかかったり、計画通りに調理ができなかったりした。これらの実態を受け、生徒が一人で計画から調理・片付けまでできるようになることで、学んだことをこれから生活の中でいかすことができるようになることを考え、本題材を設定した。

(2) 中学校の最初の調理実習は、小学校で学習した知識や技術を活用して「ポテトサラダ」の調理実習を行っている。ここでは野菜を使って、調理用具の基本的な使い方や小学校で学習した「計る」「切る」「ゆでる」調理作業を活用して一人で調理実習を行った。本題材の「ハンバーグ」は、2回目の調理実習である。「ハンバーグ」の実習では、肉の取り扱いと「炒める」「焼く」調理作業が加わってくる。「計る」材料も計量器を使って「容量」と「重量」を合わせて行っていくことになる。そのため調理作業が多くなり、計画的に調理を行っていくことが必要となる。本題材では、一人で複数の調理作業を手順や時間を考えながら行っていけるように、調理計画を考えることにした。

(3) 本題材を通して思考力・判断力・表現力の育成するために次のような手立てを行う。

① 学び合い

(i) 題材設定の工夫 ～身近で工夫し創造しやすい生活課題の設定～

本題材の「ハンバーグ」は、生徒にとって初めて肉を使う調理であり、身近で意欲をもって取り組める題材である。また、たまねぎを「炒める」、ハンバーグを「焼く」という2つの加熱調理が入っている。これに付け合わせの「副菜」を組み合わせることで、一皿の調理を同時に行うこととなり、調理の手順や時間を考えて調理計画を立てる必要が出てくる。どのようにコンロを使ったらよいか、何から作業を始めたらよいかなど話し合いながら、よりよい調理計画を立てることができる。

(ii) 展開の工夫 ～課題解決学習の構造の明確化～

本題材の第1次では「ハンバーグ」の調理実習を一人で行う。調理実習を通して出てきた課題を

学級全体で共有し、学び合いにより課題解決を図る。第2次では、自分で「副菜」を設定し、「ハンバーグと副菜を同時に調理する」新たな課題解決に取り組んでいく。ここでは、コンロの使い方や調理手順について学級全体で学び合いを行い、学んだことを個々の調理計画にいかしていく。

② 教師のはたらきかけ

(i) 子どもの思考を揺さぶる工夫

第2次の「ハンバーグと副菜の調理計画」では、コンロを二つに限定した上で「加熱調理」を三つ以上組み合わせて調理を行うことを条件とする。また調理時間を50分に限定し、時間内にすべての調理が行われるように計画を立てる。第1次の「ハンバーグ」の調理実習で学んだ知識や技術を活用して、具体的な調理作業を考えながら調理計画を立てられるようにしたい。また、調理作業の流れが視覚的に理解できるように、カードや付箋紙を使って調理手順を操作しながら考えられるようにしたい。時間の経過が分かるように、計画表に時間の目盛りを付けて、付箋紙を貼っていく。その際、付箋紙の幅が作業にかかる時間を表すようにして、全体の時間が分かるようにしたい。

(ii) 段階的に課題解決を繰り返す

「ポテトサラダ」の調理実習では、一つのコンロを二人で共有して、じゃがいもとにんじんと一緒に「ゆでる」ために、切り方や厚さを工夫した。本題材の第1次「ハンバーグ」の調理では、たまねぎを「炒める」とハンバーグを「焼く」ことを二人で共有したコンロでどのような順序で行っていくか考える。第2次の「ハンバーグと副菜」の調理では、「炒める」「焼く」作業に副菜の加熱調理を加え、二つのコンロを使って一人で調理を行っていく。このように段階的に課題解決を繰り返して行うことで思考が深まり、様々な考え方を組み合わせながら新たな課題について解決していく能力が育まれると考える。

4 展開計画（全5時間 本時5／5）

次	主な学習	時	具体的な学習・内容（◇印は、学び合い）
1	ハンバーグの作り方を知ろう。 ハンバーグの調理実習をしよう。 調理実習を振り返ってみよう。	1	・肉や野菜の調理上の性質や加熱調理（焼く・炒める）の特徴を知る。 ◇作業の手順や用具・場所の使い方を話し合う。
		2	・ハンバーグに適した調理ができる（一人調理）。
		3	・安全と衛生に留意して、食品や調理用具を取り扱う。
		4	◇ハンバーグの調理実習の結果や課題について話し合う。
2	ハンバーグと副菜の調理計画を立てよう。	⑤	・ハンバーグと副菜を同時に一人で作るための調理計画を考える。 ◇効率的な手順や調理方法について話し合う。

5 本時の学習

(1) ねらい

一人でハンバーグと副菜を同時に作るための調理計画を考えることができる。

(2) 展 開

学習場面と子どもの取組 (◎は、学びをいかしている子どもの姿)	教師の支援と願い・評価
<p>1. 前時の学習を振り返り、本時の学習内容を知る。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px auto; width: fit-content;"> <p>一人でハンバーグと副菜を同時に作るための調理計画を考えよう</p> </div> <p>2. ハンバーグに付け合わせる副菜とその調理方法を個人で考える。</p> <p>①副菜の材料を選ぶ。</p> <p>②調理方法（切り方、味付け、加熱方法）を考える。</p> <p>③調理手順を書き出す。</p> <p>④計画表に作業の手順を並べる。</p> <p>3. 学級全体でハンバーグの調理と副菜の調理を合わせて行う調理手順を話し合う。</p> <p>①ハンバーグの調理手順を並べる。</p> <p>②副菜例（ゆでにんじん、ピーマン炒め）の調理手順を並べる。</p> <p>③加熱調理の作業カードをコンロの位置に合わせて移動する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・コンロを使う時間が重なってしまう。 ・何回も切ったり、炒めたりしないといけない。 <p>◎作業をまとめてすることはできないだろうか。</p> <p>◎炒める調理はたまねぎとピーマンで共通するので、続けて作業をしよう。</p> <p>◎にんじんをゆでている間に、ハンバーグの下ごしらえをしよう。</p> <p>4. 話し合いをもとに、自分の調理計画を見直す。</p> <p>◎調理の出来上がりから逆に作り方を考えてみよう。</p> <p>◎コンロの空いているところで何か調理ができないだろうか。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・一つずつ順番に作っていきこう。 <p>5. 本時の学習を振り返る。</p>	<p>・前時の学習を思い出しながら、ハンバーグの調理実習を通して分かった留意点を確認していく。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・副菜の材料は栄養のバランスや彩りを考えて、野菜類の中から選ぶようにする。 ・副菜は1～2品とし、その内1品は加熱調理（ゆでる、炒める、焼く）を用いることを条件にする。 ・全体の調理時間を50分以内に設定する。 ・調理手順は、にんじんを輪切りにするなどの作業のまとまり毎に付箋紙に書き出すようにする。 ・黒板に調理作業をカードで分けて示し、ハンバーグ単品で作る手順を並べるようにする。 ・ハンバーグの調理手順に並べて、副菜の例として、ゆでにんじんとピーマン炒めの手順を並べていく。 ・コンロを2台に限定して、加熱調理をどのような順番で行っていくか考えるようにする。 ・調理順番が逆になると作れないなど、調理計画を考える上でどのような点が問題であるか明確にしておく。 ・全体の話し合いの中で自分の調理にいかせる方法や考え方を計画表に書き加えるようにする。 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px auto;"> <p>— 評価の観点（生活を工夫し創造する能力） —</p> <p>一人でハンバーグと副菜を同時に作るための調理方法や手順を工夫している。</p> <p style="text-align: center;">【評価方法 発言・ワークシート】</p> <p>支援</p> <p>調理の作業を書き出した付箋紙を使って、計画表の時間の目盛りに沿って、調理手順を考えるようにする。</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> ・自分の調理計画の問題点に対して、どのような手立てを考えたか、またそれを考えた理由を記入できるようにしておく。

(3) 思考力・判断力・表現力の評価

	A	B	C
評価基準	調理用具や場所を有効に使いながら、より効率的な調理方法や手順を考えている。	出来上がり時間を考えて調理できるように、調理方法や手順を考えている。	調理作業の順番が分からず、調理時間が計画表に収っていない。