

技術・家庭 授業デザイン

日 時：平成 24 年 12 月 7 日（金）第 3 校時（10 時 40 分～11 時 30 分）
学 年：中学部 重複学級（2 年）
授 業 場 所：家庭科室

1. 単元（題材）名

おいしいご飯と味噌汁を作ってみよう

2. 単元（題材）の目標

- ・手順を考えて、ご飯と味噌汁の調理の計画を立てることができるようにする。
- ・ご飯と味噌汁を作ることができるようにする。
- ・毎日の食事や食事に使われている食品に関心を持つことができるようにする。

3. 単元（題材）の指導計画

指導計画（全 8 時間）

| 時 | 主な学習活動・内容 | 主な使用機器 |
|----------|--|--------|
| 第 1 時 | 毎日の食事や使われている食品にどんなものがあるか調べ、栄養やバランスについて知ろう。 | IWB |
| 第 2, 3 時 | どんな食品を選んだらよいのか、実際に見てみよう。 (買い物学習) | |
| 第 4, 5 時 | 野菜の切り方やお米の炊き方を確認し、調理計画を立ててみよう。 | IWB |
| 第 6, 7 時 | ご飯と味噌汁を作ってみよう。(本時 6 時/8) | IWB |
| 第 8 時 | ふり返り | IWB |

4. 本時の目標

- (1) 調理計画に従って、ご飯と味噌汁を作る。
- (2) 時間内に作業ができるように、時計を意識して作業をする。

5. 本時の情報通信技術（ICT）活用

| | |
|-----------|--|
| 活用する場面 | 導入 |
| 活用する者〔目的〕 | ・児童，生徒〔コンテンツをテレビ画面で確認する〕 ・指導者〔コンテンツの提示〕 |
| 活用するコンテンツ | 自作コンテンツ |
| 活用する機器 | 電子黒板 |

6. 本時の展開

| | 学 習 活 動 | 活用機器 (活用者) | 指導上の留意点・支援内容 【ICTによる支援】 | | | | | |
|--|--|--|---|-----------|------------|--|---|--|
| 導 入 | <p>個別学習</p> <ul style="list-style-type: none"> ・手洗い，身支度をする。 ・ご飯の炊き方，味噌汁の作り方を確認する。 ・材料，調理用具，注意事項の確認をする。 | 電子黒板 (指導者) | <ul style="list-style-type: none"> ・調理の手順を示すコンテンツの提示 ・包丁やガスコンロの取り扱いには気をつけることを伝える。 | | | | | |
| 展 開 | <p>* 計画に従い，調理をする。</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center; width: 50%;">ご飯</td> <td style="text-align: center; width: 50%;">味噌汁</td> </tr> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> ・お米を洗う ・浸水させる ・炊飯器に セットする ・炊飯する </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> ・材料を洗う ・材料を切る ・鍋に水を入れて 沸騰させる ・材料をゆでる ・火を弱めて 味噌をとく </td> </tr> </table> | | | ご飯 | 味噌汁 | <ul style="list-style-type: none"> ・お米を洗う ・浸水させる ・炊飯器に セットする ・炊飯する | <ul style="list-style-type: none"> ・材料を洗う ・材料を切る ・鍋に水を入れて 沸騰させる ・材料をゆでる ・火を弱めて 味噌をとく | <ul style="list-style-type: none"> ・一つの作業にかかっている時間を計り，写真と共に記録しておく。 ・使い終わった調理器具などを片づけながら作業を進める。 |
| ご飯 | 味噌汁 | | | | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> ・お米を洗う ・浸水させる ・炊飯器に セットする ・炊飯する | <ul style="list-style-type: none"> ・材料を洗う ・材料を切る ・鍋に水を入れて 沸騰させる ・材料をゆでる ・火を弱めて 味噌をとく | | | | | | | |
| ま と め | <p>* 試食</p> <p>* 作った感想，食べた感想を プリントに記入する。</p> <p>* 次回の予告</p> | <ul style="list-style-type: none"> ・実習の中での良かった所などを一緒にふりかえる。 | | | | | | |

7. 本時の評価（評価の観点・観点別の評価を含む）

- ・調理計画に従って，調理を進めることができたか。
- ・時間を意識して，作業をすることができたか。

8. 準備物

食材（米，味噌，じゃがいも，人参，油揚げ，粉末のだし）

⇒病院に配慮事項の確認をする

調理器具（包丁，まな板，鍋，お玉，ピーラー，計量カップ，計量スプーン，炊飯器，ボウル，ざる，お玉杓子，茶碗，お椀，お箸）