

技術・家庭科(家庭分野)学習指導案

日 時 平成 27 年 11 月 16 日(火)5 校時

対 象 1 年 B 組 29 名

場 所 被服室

授業者 千葉市立都賀中学校 管澤瑞紀

1. 題材 「食品の選択と保存」(B「食生活と自立」(2)ウ)

2. 題材について

【題材観】

現代の日本では、技術の革新・コンビニエンスストアの普及などから、いつでもどこでも食べたいものが手に入るのが現状である。その反面、食の安全性の問題、環境への影響等が新たな課題とされてきている。家庭内では加工食品、調理済み食品の普及率は高まっており、外食・中食産業の発達から家庭での調理頻度・技術の低下も指摘されている。このような状況下でも健康的な食生活を営むためには、消費者として食品の品質を見分ける力を養い、適切な食生活のあり方を学ぶことが大切であると考えられる。

B「食生活と自立」は心身ともに大きく成長する中学生にとって、生涯にわたり健康を維持していくために非常に大切な部分であると考えられる。上に記したように飽食の現代の中で、私たちは自分の体に入る食べ物は自分で選択をする必要がある。本題材では、生徒ひとりひとりが食生活に関心を持ち、自らの課題解決のための実践力を、いち消費者として身に付けた生徒を育てたいと考える。

【生徒観】(男子 13 名 女子 16 名) 計 29 名

明るく元気な雰囲気のあるクラスである。教師側からの発問にはよく反応するが、自ら進んで発言する生徒はいつも決まっている。班活動を指示するとすぐに取り掛かり、協力して取り組むことができる。作業や話し合いについていくのが遅れがちな生徒には、周りの班員がフォローしながら授業に参加している。

身近な題材であるということもあり、食生活の授業には関心が高い生徒が多い。

アンケートの結果からは、頻度はそれぞれだが生徒はスーパーやコンビニエンスストア等で普段から食品を選んで購入する、という経験をしていることがわかった。購入しているのはお菓子やアイス等、自分が食べるために買う機会が多いのではないかと考えられる。「母親と一緒に」または、「一人」「きょうだい」と買いに行くことが多く、生鮮食品を自分で購入する機会ほとんどない。生鮮食品の鮮度の見分け方を現段階でどれだけ把握しているのかを調査したところ、数名の生徒は野菜・果物・肉・魚とそれぞれの見分け方を知っているようだが、多くの生徒は漠然と「色を見る」や「消費期限・賞味期限を見ればよい」と考えていることがわかった。

このような結果から、普段、生鮮食品を購入する機会が少なく、また、どんな生鮮食品を選んだら良いのかを知っている生徒は少ないことが明らかとなったため、授業では実際に生鮮食品を見比べながら考えさせたい。また、食品購入の際は「味」と「値段」を重視して購入する生徒が多かったが、状況に応じた選択の仕方や、食品の表示からも様々な情報を得ることができることに気づかせたいと考えた。

【指導観】

本題材では生鮮食品と加工食品を扱うこととする。生徒は普段、それらを口にする機会があっても店舗で購入をしたり、調理をするという経験は少ない者が多い。そこで、実物の食品を使用しながら授業を進めていき、これらの食品を身近に感じることができるようしていきたい。また、選択と購入という場面では、

食品の良否を見分けて自ら選択することができるよう、実際の場面を想定しながら話し合い活動等を取り入れていく。その中で、D「身近な消費生活と環境」の(1)イ、(2)アとも関連付けて指導をすすめたい。

3. 題材の目標

日常多く用いられている食品の品質を外観や表示などから見分けることができるようにするとともに、日常生活と関連付け、用途に応じた選択ができるようにする。

4. 題材の評価規準

- ・用途に応じた食品の選択について、収集・整理した情報を活用して考え、工夫している。
- ・身近な食品を選択するために必要な情報を収集・整理することができる。
- ・生鮮食品と加工食品の表示の意味と良否の見分け方について理解している。
(鮮度、原産地、原材料、食品添加物、栄養成分、期限表示、保存方法など)
- ・食品の選択における観点について理解している。(目的・栄養、価格・調理の能率、環境への影響など)

5. 指導計画 (食品の選択と保存) 全4時間

時	学習活動	評価規準	関	創	技	知
1	○生鮮食品・加工食品とは？ ・生鮮食品・加工食品とはなんだろう？ ・生鮮食品の旬の利点について学び、季節ごとに分類してみよう。	○生鮮食品、加工食品がそれぞれどのようなものか、また食品の旬について理解している。 (話し合いの様子)				○
2 (本時)	○生鮮食品の選び方 ・生鮮食品の品質の見分け方を知ろう。 ・表示から生鮮食品を考えてみよう。	○生鮮食品の選び方を理解している。(ワークシート) ○身近な食品に関心を持ち、用途に応じた食品の選択について、収集・整理した情報を活用しようとしている。 (ワークシート)	○			○
3	○加工食品の目的・選び方と賞味期限・消費期限 ・加工食品の表示を読み取ろう。 ・食品添加物でオレンジジュースを作って果汁100%ジュースと飲み比べ、加工食品の選択の仕方を考えよう。	○加工食品の表示の意味を理解している。(ワークシート) ○実習から食品添加物の特徴を理解し、加工食品を選択する際の観点や規準を考慮することができる。 (実習の様子、ワークシート)			○	○
4	○食品の保存と安全 ・いくつかの食品を例に保存方法を考えよう。 ・身近な食情報からよりよい判断ができるように考えてみよう。	○食品の正しい保存法を理解している。(ワークシート) ○身近な食品を選択するために必要な情報を活用して考えることができる。 (ワークシート)		○		○

6. 本時の指導

(1) 小題材名 どんな生鮮食品を選んだら良いだろう？

(2) 本時の目標

- ① 生鮮食品の選び方を理解する。
- ② 身近な食品に関心を持ち、よりよい生鮮食品を見分けようとする。

(3) 本時の評価規準

おおむね満足	生活や技術への 関心・意欲・態度	生活を工夫し 創造する能力	生活の技能	生活の技術についての 知識・理解
	生鮮食品の選び方 について関心をも って学習に取り組 んでいる。	/	身近な生鮮食品を 選択する際、必要 な情報を選択する ことができる。	生鮮食品の表示の意味 と良否の見分け方につ いて理解している。 <ul style="list-style-type: none"> ・鮮度 ・原産地 ・期限表示 ・保存方法など

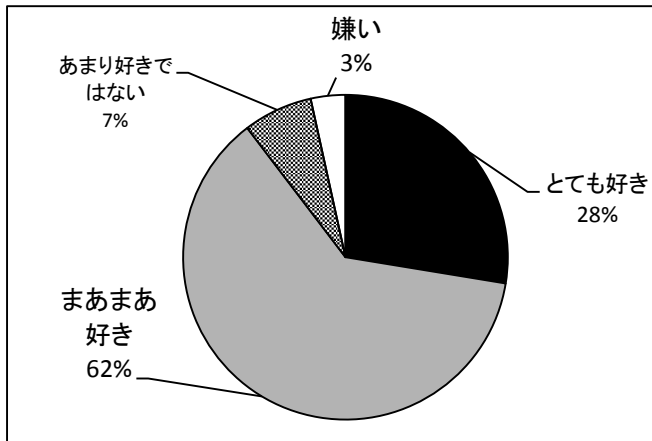
(4) 展開 (4時間扱いの2時間目)

学習 課程	時配	学習活動	教師の指導と支援	資料・評価(◆)
課題をつかむ	10	<p>○前時の学習内容を確認する。</p> <p>○卵の実験を見る。</p> <p>○本時の学習の見通しをもつ。</p>	<p>○前時から本時へのつながりをもたせる</p> <p>○生鮮食品がどのようなものか、旬の食品を季節ごとに分類したことを思い出させる。</p> <p>○購入日の異なる3種類の卵を水に浮かべ、沈み具合が異なることを観察し、鮮度が高いものは沈み、低いものは浮くことを確認する。</p> <p>○他の食材(調理実習で多く用いるもの)ではどのようにして鮮度を判断したら良いのか生徒へ投げかける。</p>	<p>○卵3種(3ヶ月前・1ヶ月前・昨日購入)、水、透明ケース</p> <p>○ワークシート</p>
どんな生鮮食品を選んだら良いだろう？				

追究する	15	<p>○野菜・魚・肉の新古それぞれの食材の鮮度を見比べ、ワークシートに新しいと思う方に○をつけ、理由も書く。</p> <p>○周りの人と相談しながら、見た目、触感、におい等で判断する。</p> <p>○理由を発表する。</p> <p>ほうれん草：色が濃く鮮やかで、葉に張りがある。</p> <p>あじ：目が澄んでいて身に張りがある。内臓が出ていない。</p> <p>豚バラ：みずみずしいピンク色でドロップが出ていない。</p>	<p>○表示のない生鮮食品では、何を基準にどんな商品を選択すれば良いのか個人で考えさせる。</p> <p>○早く終わった人から班に帰って考えを共有させる。</p> <p>○食材を教卓に集める。</p> <p>○生鮮食品の鮮度の見分け方を確認する。生徒から出なかったものは補足する。</p>	<p>○新鮮なものと購入から日数の経ったほうれん草・あじ・豚バラ肉の実物</p> <p>◆新鮮な食品、古い食品の特徴を理解できたか。(知識・理解)</p> <p>○テレビ、パワーポイント、黒板への掲示</p>
深める	15	<p>○食品表示や食品売り場の写真から情報を読み取る。</p> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>○国産のブロッコリー 外国産のブロッコリー</p> <p>○賞味期限まで日数のある肉 賞味期限が近く、値引きされている肉</p> </div> <p>読みとれる内容</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>・産地 ・値段</p> <p>・賞味期限 ・内容量 など</p> </div>	<p>○生鮮食品の店の売り場の写真、食品に実際に貼られている表示をテレビ画面に映し出して提示する。</p> <p>○食品表示からも得られる情報があることを確認する。</p> <p>○読み取れた内容がどのように活用できるのかを確認する。</p>	<p>○テレビ、パワーポイント</p> <p>◆食品表示の読み取り方を理解できたか。(知識・理解)</p>
まとめる	10	<p>○生鮮食品を購入する際はどんな選び方をしたらよいかをワークシートにまとめる。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px 0; text-align: center;"> <p>生鮮食品の選び方を理解できたか。</p> </div> <p>○まとめたものを発表する。</p>	<p>○授業を振り返ってワークシートに自分の言葉でまとめさせる。</p> <p>○生鮮食品を選択する際は、鮮度や品質を見極め、表示内の様々な情報の中から目的に合ったものを選択するべきであることを確認する。</p>	<p>○ワークシート</p> <p>◆生鮮食品の選び方について、関心を持って学習に取り組めたか。(関心・意欲・態度)</p>

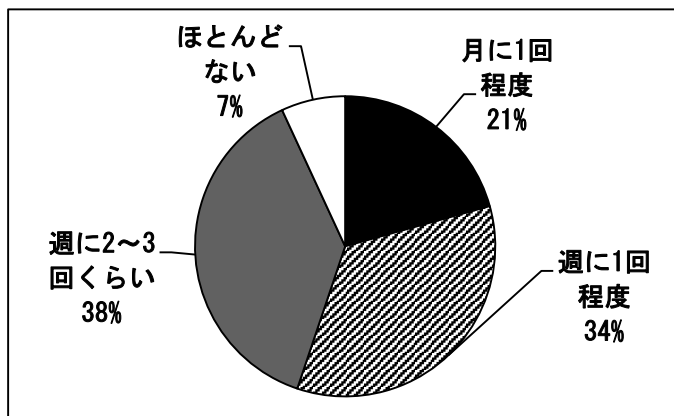
事前学習調査の結果は、以下の通りである。(アンケート実施対象者 1年B組 29名)

① 家庭科の食生活に関する授業は好きですか？



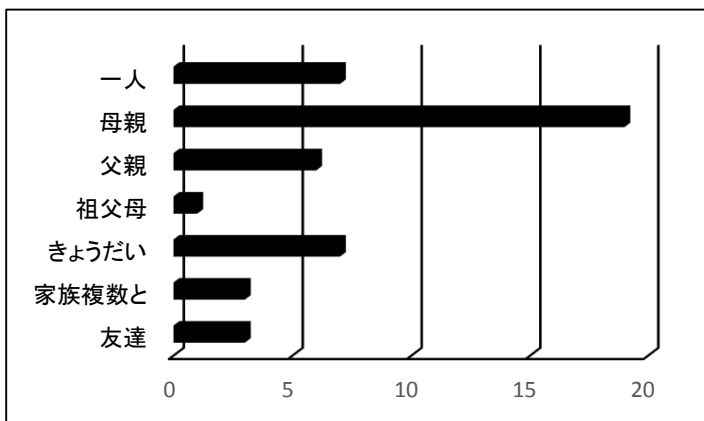
9割の生徒が、家庭科の食生活に関する授業を「とても好き」「まあまあ好き」と答えた。

② 普段、スーパーやコンビニ等に食品を買いに行く機会はどのくらいありますか？



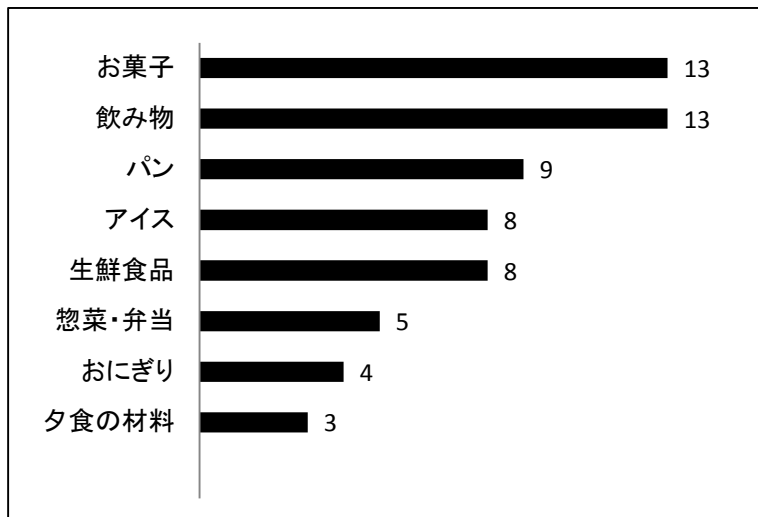
普段スーパーやコンビニ等に行く頻度は「週に2~3回くらい」と回答した生徒が最も多かった。

③ スーパーやコンビニへは誰と行くことが多いですか？(複数回答有り)



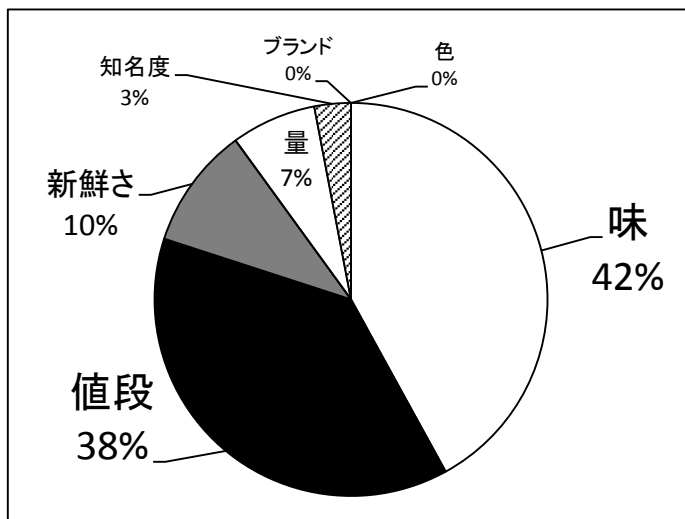
店へは「母親」と一緒に行く生徒が最も多く、次いで「一人で」「きょうだい」と行くという生徒が多かった。

④ あなたがよく購入する食品は何ですか？(複数回答有り)



中学生が自分で購入する食品として、お菓子・飲み物が多いことがわかった。

⑤ 食品を購入するときが一番重視するものは何ですか？



食品を購入するとき、「味」「値段」を重視する生徒が多いことがわかった。

⑥ 生鮮食品のどこを見れば鮮度を確かめられるか、知っているものを書いてください。

- 色・・・(10名)
- 日付や消費期限・賞味期限などの食品表示・・・(10名)
- 【肉】
 - 肉から出た汁がたまっていない、色や脂の量・・・(それぞれ1名)
- 【魚】
 - 目が充血していない、目がにごっていない、脂がのっていそうか・・・(それぞれ1名)
- 【野菜】
 - みずみずしい、葉がしなしなししていないか、外側に黒い斑点がないか・・・(それぞれ1名)
 - レタスや白菜は一番内側から、隙間なく葉が詰まっていること・・・(それぞれ1名)
 - じゃがいもに芽がでていない・・・(1名)
 - ねぎの先が茶色くなっていないこと・・・(1名)
- 【果物】
 - つやがある、へたがしおれていない、柔らかさ・・・(1名)
- 知らない・・・(3名)