

技術・家庭科（家庭分野）学習指導案

研究テーマ

生活や技術を工夫し創造する実践的な態度の育成
～主体的・対話的で深い学びを通して～

<題材名>

B. 食生活と自立 「食品の選択と保存」

日 時	令和元年6月18日（火） 14:00～14:50
展開学級	2学3組
展開場所	2年3組教室
研究協議	15:05～16:30 場所：図書室

技術・家庭科(家庭分野)学習指導案

日 時 令和元年 6 月 18 日

14:00～14:50

展開学級 2 年 3 組

展開場所 2 年 3 組教室

1 題材名 B. 食生活と自立 (2) 食品の選択と保存

2 題材について

[題材観]

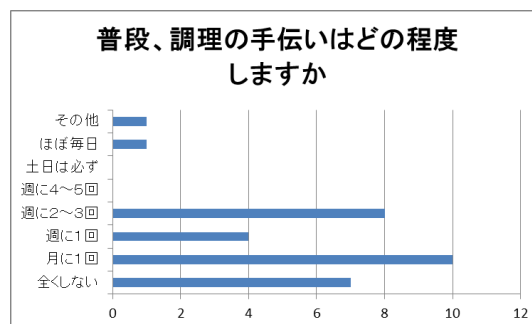
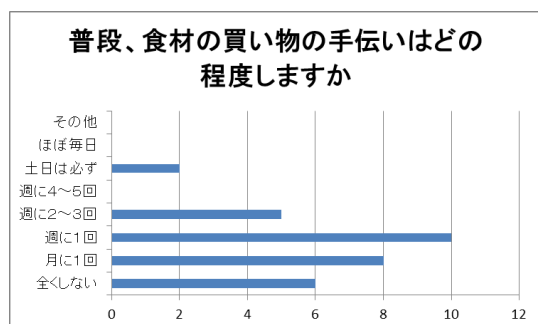
1986 年に男女雇用機会均等法が施行されてから約 30 年が経った。1997 年頃を境に共働き世帯数が片働き世帯数を上回り、それに伴い家庭での時間の使い方にも変化が出てきた。1999 年には男女共同参画社会基本法が成立した。総務省が取りまとめた『平成 28 年社会生活基本調査—生活時間に関する結果—』によると、過去 20 年間の夫と妻の生活時間の推移は、平成 8 年に比べ家事時間が減少傾向となっている。また、同調査では、片働き世帯の夫と妻の家事時間の合計が 1 日平均約 5 時間であるのに対して、共働き世帯の夫と妻の家事時間の合計は約 3 時間半であることが分かった。

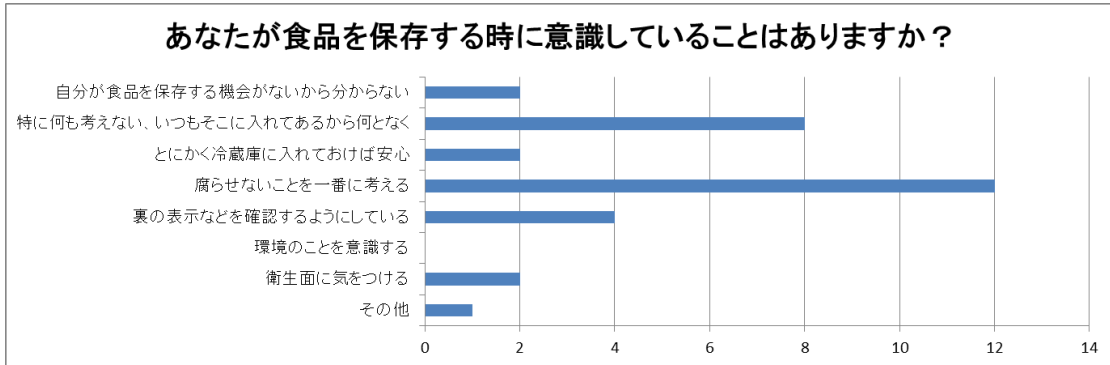
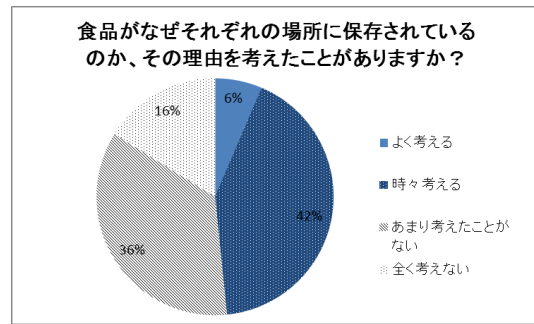
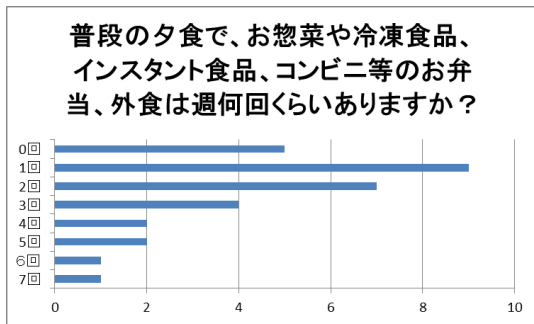
短い時間で、必要な家庭の仕事をこなすためには、惣菜やレトルト食品などを有効に活用し、食事を作る時間や手間を短縮しているという見方がある。千葉大学大学院園芸学研究科がまとめた論文では、「夕食を作る回数」、「家族と一緒に夕食を食べる回数」については、働いている女性の方が働いていない女性に比べ少ない傾向にあることが示されている。(資料『女性の就業形態が食生活に与える影響 石田貴士・西山未真・丸山敦史 食と緑の科学 第 69 号 17-23 (2015)』) また、農林水産省がまとめた『買い物と食事に関する意識・意向調査(平成 30 年 10 月 9 日公表)』によると、食事の準備の際に加工食品(冷凍食品など)を購入して調理する頻度について、ほとんどそうしている・たまにそうしていると答えた割合は 71.2%、お惣菜(調理済み食品)などを購入する頻度について、ほとんどそうしている・たまにそうしていると答えた割合は 59.4%であった。

そこで本題材では、少ない家庭の仕事の時間の中で、家庭で学ぶ機会が減っているであろう生鮮食品と加工食品の特徴や食品の選び方、購入後の食品の適切な保存について、体験的な活動を通して学ぶことが必要であると考えた。

[生徒観] (2 年 3 組 男子 16 名、女子 16 名、計 32 名)

明るく前向きに学習に参加しようとする生徒が多い。また、感想や今後の生活についての改善案などの文章を書かせると、感じた事や考えた事を素直に表現することができる。しかし内容には差があり、学習内容を発展させて深く考え、実生活に即した内容で具体的に記述できる生徒は少ない。





実態調査の結果から、「調理と買い物の手伝い」を月1回以下でしか行っていない生徒が約半数おり、普段から食材に親しみ、状態を見極めて食品を選んだり、買い分けたりする機会が少ないことが分かった。また、「食品の保存場所」については全員が知っている・ほぼ知っていると答えたが、「なぜその場所に保存しているのか、その場所が適切なのか」という質問に対してはあまり考えた事がない・考えたことがないと答えた生徒が約半数であった。さらに「あなたが食品を保存する時に意識していること」については、分からない・何も考えない、何となくと答えた生徒が10人おり、その他（親に聞くとの記述あり）の1人も含め、1/3の生徒が自立に向け、自覚を持って生活しているとはいえない状況であった。

食品を保存する時に「環境について考える」と答えた生徒は1人もいなかった。農林水産省が発表した『食育に関する意識調査報告書（平成30年3月）』では「食べ残しや食品の廃棄が発生していることに関してもったいないと感じている」人の割合が95.5%だったにも関わらず、「購入した食品を食べないまま捨ててしまうことがある」と回答した人の割合は35.8%であった。捨ててしまった原因については「消費・賞味期限内に食べられなかった」「購入後、冷蔵庫や保管場所に入れたまま存在を忘れてしまった」と答えた人が60%を超えていた。本校の生徒の実態からも、食品の保存と環境問題を関連付けて学習することが必要であることが明らかになった。

[指導観]

授業では「将来、自立をした時に困らないように、必要な知識と技能を身に付ける」ことを全ての単元での軸としている。ここでの「自立」とは、何となく今の生活を続けるのではなく、時に振り返り、健康に生きていくために自分自身でよく考え、考えや行動を修正したり改善したりしていくこと、と捉えることとする。そのために、考え判断するための基礎的な知識を授業で身に付け、どう工夫し、修正・改善していくのかの方法や考え方を班学習やクラスでの意見交換の場で身に付けさせたいと考える。指導計画の前半部分では、生鮮食品と加工食品の特徴だけでなく食品添加物の長所と短所にも触れ、安易に値段や便利さだけで食品を選ぶことの問題点についてよく考え、今後の食品選択に生かせるよう指導したい。後半部分では、実際の買い物を疑似体験させたり、家庭用冷蔵庫を模した教材を使ったりして、経験の少ない生徒にも主体的に考えさせていく。また、保存場所や方法について明確な理由を示して説明したり、他の保存場所や方法の場合と比較して意見を述べたりするなどの話し合い活動を通して、他者の考えを取り入れて、自分の家庭の方法が「当たり前」だと思っていることに疑問を持ち、よりよい方法を見つけ、実生活を改善していこうとすることが、深い学びに繋がっていくと考える。教師はファ

シリテーターとしての役割を意識し、多角的にいろいろな意見が引き出せるように発表者の言葉を拾い、学習目標を深めるための問いかけをしながら授業を進めていきたい。

3 題材の目標

生鮮食品と加工食品の特徴を知り、その購入、使用、保存を適切に行うことができるようにする。

4 題材の評価規準

生活や技能への関心・意欲・態度	生活を工夫し創造する能力	生活の技能	生活や技術についての知識・理解
<ul style="list-style-type: none"> 生鮮食品と加工食品の違いに着目し、その特徴を考え、食品の選択について課題を見つけている。 保存場所や保存方法の工夫について関心をもっている。 	<ul style="list-style-type: none"> 食品添加物についての知識を深め、その知識を基に今後の食品の選択について工夫している。 目的に応じた商品の選び方を工夫している。 食品の保存場所と保存方法を見直すための視点や方法について工夫している。 		<ul style="list-style-type: none"> 生鮮食品と加工食品の特徴について理解を深めている。 食品を選択する際に必要な情報を収集・整理する方法について考え、まとめている。 食品の適切な保存の仕方など基本的な知識を身に付けている。

5 指導計画 (8時間扱い)

時間	学習内容	評価規準
1	生鮮食品の特徴にはどんなものがあるだろうか ・生鮮食品の定義、旬、表示について知り、どんな食品を選択するとよいかを考える。	・生鮮食品の特徴について理解を深めている。(知)
2	加工食品の特徴にはどんなものがあるだろうか ・加工食品の加工の目的や表示内容を知り、生鮮食品との違い(期限や使い方、長所、短所)について考える。	・生鮮食品との違いに着目し、その特徴を考え、食品の選択について課題を見つけている。(関)
3	食品添加物とどのように付き合ったらよいのだろうか ・食品添加物の種類と目的、安全性について考える。	・食品添加物についての知識を深め、その知識を基に今後の食品の選択について工夫している。(工)
4	どのように食品の安全性を見極めればよいだろうか ・ニュース等を参考に、食品を選択する際に必要な情報を収集・整理する方法について考える。	・食品を選択する際に必要な情報を収集・整理する方法について考え、まとめている。(知)
5	食品を購入する時にどのような選択・判断をするだろうか～買い物体験を通して考えよう～	・目的に応じた商品の選び方を工夫している。(工)
6	・買い物体験を通して、安全や環境に配慮した消費行動を考える。	
7	よりよい食品の保存について考えよう ・なぜ食品の保存は適切に行わなければならないのか考える。 ・食品が腐敗する要因を知る。 ・冷蔵庫と冷凍庫の特徴を知る。	<ul style="list-style-type: none"> 食品の保存について関心をもっている。(関) 食品を適切に保存する意義を理解している。(知)

	<ul style="list-style-type: none"> ・電気と二酸化炭素の関係を知る。 ・食品ロスの現状を知る。 	
8 (本時)	<p>食品の保存場所と保存方法を見直し、どう工夫すればよいか考えよう</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品の保存場所と方法を安全、衛生、栄養、品質、環境の視点から見直す。(班での話し合い活動) ・よりよい食品の保存場所と方法について、他の場所や方法との比較や明確な理由を示して説明する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・食品の保存場所と保存方法を見直すための視点や方法について工夫している。(工) ・食品の適切な保存の仕方など基本的な知識を身に付けている。(知)

6 本時の展開 (8 / 8)

(1) 小題材 「食品の保存」

(2) 本時の目標

品質(安全)、衛生、環境の視点から、適切な食品の保存について考え、保存場所を工夫することができる。

(3) 本時の評価規準

関心・意欲・態度	工夫し創造する能力	生活の技能	知識・理解
	食品の保存について見直すための視点や方法について工夫している。		食品の適切な保存の仕方など基本的な知識を身に付けている。

(4) 本時の展開

学習過程	時配	学習内容	教師の指導と支援	□資料■評価(方法)
課題をつかむ	5	<ul style="list-style-type: none"> ・前時の学習内容を思い出す。 ・前時に学習した、食品を保存する際の品質(安全)・衛生・環境の3つの視点を示し、本時の学習目標を確認する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・保存場所として考えられる所の写真を見せて、保存場所を示す語句の確認をする。 	<input type="checkbox"/> 資料 ■評価(方法) <input type="checkbox"/> 保存場所を示す写真
追及する	20	<ul style="list-style-type: none"> ・各家庭での食品の保存場所と保存方法を思い出し、ホワイトボードの食品の保存場所と方法を見直し、正しい場所に入れ直す。(班での話し合い活動) ・環境への配慮で電気の節約ができる冷蔵庫の使い方、食品ロス(使い残しや忘れられて長期間庫内に入っている食品)をなくすための工夫についても考える。 	<ul style="list-style-type: none"> ・保存場所と、そこが適切である理由を、他の場所との比較や、明確な理由を示して説明しながら話し合いを進めるように促す。 ・食品カード裏の情報の活用についてアドバイスする。 ・机間指導の際に、各班ごとによく話し合われている食品を確認し、次の場面での発表準備をさせる。 	<input type="checkbox"/> 各保存場所が示されたホワイトボード <input type="checkbox"/> 食品カード

<p>深める</p>	<p>15</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・フードモデルを黒板に貼りながら、各班で出した意見を発表する。 ・自分と異なる意見があれば、プリントにメモをする。 ・発表で出した意見と自分の班での意見を比べ、よりよい保存場所や保存方法はないか考え、クラス全体で意見を出し合う。 <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>《予想される生徒の反応》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・缶詰は常温で保存できるので冷蔵庫に入れる必要はないので棚に異動させる。 ・カット済みのりんごは、洗っていないものと一緒の空間だと衛生的に心配なので、冷蔵室に入れる。 ・肉はすぐに使わず消費期限が過ぎてしまうので、冷凍庫に入れる。 </div> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>《予想される生徒の反応》</p> <p>【冷蔵庫の使い方に関して】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・開け閉めする回数を減らす。 ・ものを入れすぎず、冷蔵庫に入れなくても良いものは、外で保存することで環境への配慮につながる。 <p>【食品ロスに関して】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・保管した日付を食品にメモしておく。 ・忘れそうなものは手前に置いておく。 ・計画を立ててから購入し、いつ食べるか分からないものはなるべく買わない。 </div> <ul style="list-style-type: none"> ・食品の保存を見直すためには主に品質(安全)・衛生・環境の3つの視点から考えると良いことを再確認する。 ・発表から、ちょっとした工夫が環境への配慮や食品ロスの削減につながることに気づく。 	<ul style="list-style-type: none"> ・発表の中から、自分の家庭や班では見られなかった工夫をプリントに記入するように促す。 ・教師はファシリテーターとして、多角的にいろんな意見を引き出せるように、発表者の言葉を拾い、反復しながら、学習目標を深めるための問いかけをする。 ・明確な理由が生徒から引き出せない場合には、視覚教材を使って説明を加え、保存方法を間違えるとどうなるのか、視覚的に疑似体験できるようにする。 ・生徒の発表中に品質(安全)・衛生・環境のキーワードを拾い、強調する。 	<p>□学習プリント</p> <p>□視覚教材(スライド)</p> <p>〈保存方法を間違えて傷んだ食品や、硬くなったり、変質して食べられなくなったりした食品の例〉</p> <p>■食品の適切な保存の仕方など基本的な知識を身に付けている。(学習プリント)【知識・理解】</p>
<p>まとめ</p>	<p>10</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・本時のまとめをする。 ・学習プリントに、下記の①か②のどちらか1つを選んで記入し、発表する。 ①本時の学習を通して大切だと思ったことと今後の生活に生かしたいと思ったことをまとめる 	<ul style="list-style-type: none"> ・食品の保存場所とその方法について、自分の家庭を見直し、改善できそうなことは実践するように促す。 	<p>■食品の保存場所と保存方法を見直すための視点や方法について工夫している。(学習プリント)</p>

		②食品を保存する時のルールを自分なりにまとめる		【工夫・創造】
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> 食品の保存について見直し、どう工夫すればよいか考えることができたか </div>				

(5) 評価

- ・食品の保存について見直すための視点や方法について工夫できたか。【工夫し創造する能力】
- ・食品の適切な保存の仕方など基本的な知識を身に付けられたか。【知識・理解】