

## 3年 技術・家庭科（家庭分野）学習指導案

### 1. 題 材 名 「お弁当をつくろう」

### 2. 教 材 観

現在、本校の3年生の家庭科では、「生活の自立と衣食住」の「豊かに食べる」を選択しており、生徒の調理実習に対しての興味・関心が高いことから、調理実習を多く取り入れることとしている。

前半では、日本及び世界の郷土料理を調べ、郷土料理マップを作り、郷土料理と地域の特産が気候・風土が関連している学習し、北海道でも生産している小麦粉を使用して、「手打ちうどん」をつくった。

後半は、これまでに学習した栄養素の働きなどをふり返りながら、高校に進学すると必要になるであろう弁当をつくることとした。

### 3. 生徒の実態

男女仲が良く、グループで実習を行う場合協力して作業することができるが、家庭での調理経験には差が見られる。調理実習に対しての興味・関心は全体的に高く、熱心に取り組む生徒が多い。

### 4. 指 導 計 画（17.5時間）

#### ○楽しく豊かに食べる

##### ①地域の食材を使った料理

・郷土料理マップを作る（日本の郷土料理・世界の郷土料理）－ 5時間

・手打ちうどんをつくろう － 4時間

##### ②バランスのよい食生活

・弁当をつくろう － 4時間（本時1/4）

・日常食をよりよくしよう － 4時間

③まとめ － 0.5時間

### 5. 本時の目標

- 1) 栄養素の役割を考え、主食や副食を考える事ができる。
- 2) 作業の手順や効率を考え、弁当の献立を考えることができる。

6. 本時の展開

	学習内容	生徒の活動	教師の支援(T1)	教師の支援(T2)
導入	<ul style="list-style-type: none"> <li>・前時をふり返る。</li> <li>・本時の学習内容の確認</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・手打ちうどんの実習をふり返る。</li> <li>・弁当の献立をたてることを知る。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>プリントを配布し、手打ちうどんの実習についてふり返らせる。</li> <li>弁当の献立をたてる事を知らせる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>生徒の様子を観察する。</li> </ul>
展開	<ul style="list-style-type: none"> <li>・献立のたてかたの確認</li> <li>・献立をたてる</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・弁当の献立のたてかたを考える。</li> <li>・プリントの書き方を知る。</li> <li>・弁当の献立を考える。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>これまで学習したことを思い出させながら確認していく。</li> <li>プリントを配布し、書き方を説明する。</li> <li>作業の様子を観察し、支援をする。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>作業の様子を観察し、支援をする。</li> </ul>
展開		<p>[献立の立て方]・栄養のバランスを考える。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・主食、副食(メインのおかず、その他のおかず)の順で考える。</li> <li>・作業の流れ、時間を考える。</li> </ul> <p>[プリントの書き方]・弁当を図で表す。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・料理名と材料を書く。(食品群も書く)</li> </ul>		
開		<ul style="list-style-type: none"> <li>・班ごとに献立を見せ合い、それぞれの献立の良いところ、良くないところを考える。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>班ごとの話し合いの様子を観察し、支援する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>班ごとの話し合いの様子を観察し、支援する。</li> </ul>
まとめ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・まとめ</li> <li>・次時の予告</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・献立をきちんとたてることができたか考える。</li> <li>・班ごとに弁当の調理実習の計画をたてることを知る。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>献立をたてることができたか確認する。</li> <li>次時の学習内容について確認する。</li> </ul>	

7. 評価

- 1) 栄養素の役割を考え、主食や副食を考える事ができたか。
- 2) 作業の手順や効率を考え、弁当の献立を考えることができたか。