

第2学年技術・家庭科(家庭分野)学習指導案

1 題材 「伝統食について理解しよう」

2 指導観

○ 2005年の「食育基本法」制定により、国を挙げての食育が始まった。その後、食品の偽装表示や遺伝子組換え食品の問題、牛肉のBSE問題をはじめとする輸入食品への不安が大きく報道され、国民の食に対する関心は高まっていった。しかし安全ばかり追い求めた現代人の食生活が、本当に安全で安心できるものなのかは疑問である。また、日本の1年間の食品廃棄量は2,000万トン以上といわれている。食料自給率が40%をきった現在の日本で、大量生産・大量廃棄される仕組みを、国民が危機感を持ち、考えていかなければならない時期にきている。そんな中、2007年に農林水産省が伝統的文化の継承の一つとして、郷土料理の見直しと地域の食材を生かした郷土料理の掘り起こしをねらい「郷土料理百選」を発表している。このような取り組みを受け、食文化の継承と気候風土に適した食材を無駄なく美味しく食べることが大切であることを、わたしたちは再確認し生活に根付かせなければならない。

そこで本題材では、日本に伝わる各地の伝統食や郷土料理を知り、食べ物の文化や季節感を取り入れた伝統食や郷土料理の良さを理解させ、自分の食生活を見直し考え営む力を育てていくことをねらいとしている。

○ 本学級の生徒は男女ともにおとなしく控えめである。発表は少ないが、まじめに授業に参加しワークも丁寧にまとめ理解度の高い生徒が多い。家庭科の授業に対する興味・関心も高く、本校の調査結果から9割以上の生徒が実生活に生かせる必要な教科と認識していることがわかった。また、朝食を欠食する生徒の数も年々減少傾向であり、朝食をはじめとする食の大切さについて保護者の意識の高まりも伺える。

本校校区には板付遺跡や埋蔵文化財センターがあり、生徒たちは小学校で遺跡を訪れたり、稲作の体験を行ったりする中で、日本人が主食としてきた米の歴史に触れている。中学校では食物栄養の基礎学習や調理実習を行い、食に対する基本的な知識や技術は習得している。しかし、生徒たちは、たくさんの情報や知識の中から自らが必要とするものを考え選択する力が乏しく、テレビコマーシャルやブームに踊らされた食の摂りかたに不安を覚える。このような状況の中で、生徒たちに健康を維持して生きていける食生活を営める力を育てていくことは重要なことである。

○ 指導にあたっては、なぜ伝統食が長い間その地に根付き伝えられてきたかを理解させ、自分の食生活を見直すきっかけとしたい。そのためにまず、全国に伝わる伝統食や郷土料理についてクイズ形式で質問行うことで興味をもたせ、次に福岡に伝わる伝統食や郷土料理を実際に触れ関心を高めさせる。さらに伝統食に対する発表者の意見を聞くことで伝統食の良さを再確認させ、自分の食生活にどのように生かしていけるか考えを深めさせる。最後に、福岡の郷土料理を調理実習で体験させ、生徒の実生活につなげることのできる授業を展開していく。

3 題材目標

観 点	評 価 規 準
生活や技術への 関心・意欲・態度	○伝統食や郷土料理についての考えを深め、自分の食生活をふりかえることができる。 ○郷土料理についての調理実習に関心・意欲をもって臨んでいる。
生活を工夫し 創造する能力	○班活動での工夫や今後の自己実践について考えをまとめることができる。
生活の技能	○計画に沿って安全に実習を行うことができる。
生活や技術について の知識・理解	○伝統食や郷土料理のよさについて正しく理解することができる。 ○伝統食や郷土料理についての特徴を正しく理解することができる。

4 題材の指導・評価計画 題材の配当時間：5時間

※「指導上の留意点」における3つの授業改善のポイントに係る手だて

- ①「教えること」と「学ばせること」を区別した手だて
- ②学習過程の要所で「考えを書くこと」を大切にしたい手だて
- ③学習したことの「まとめ」と「ふり返し」を徹底した手だて
- ：家庭学習の課題を生かした手だて
- ：一般的な手だて

※「評価規準（評価方法）」における観点

- 関：生活や技術への関心・意欲・態度 工：生活を工夫し創造する能力
- 技：生活の技能 知：生活や技術についての知識・理解

次	時	学習活動・内容	指導上の留意点	評価規準（評価方法）
1	1	○全国各地の伝統食や郷土料理を知る。 ○伝統食や郷土料理の良さを知る。 ○福岡の伝統食や郷土料理にふれる。 ○まとめをする。	①全国各地に伝わる伝統食や郷土料理について関心をもたせる。 ②説明を受けて理解できたことをプリントに記入させる。 ②自分の家庭に伝わる料理や給食メニューから、福岡に伝わる伝統食や郷土料理について考えさせる。 ①赤米とおきゅうとを見せ、福岡の伝統食に関心をもたせる。 ③伝統食や郷土料理について理解したことをまとめさせる。 ●伝統食や郷土料理についてのまとめをαノートにさせる。	知 伝統食や郷土料理の良さについて正しく理解することができる。（プリント分析） 関 伝統食や郷土料理についての考えを深め、自分の食生活をふりかえることができる。（プリント分析）
2	4	○伝統食や郷土料理についてのふり返しをする。 ○郷土料理の調理説明を受ける。 ・赤米 ・筑前煮 ○赤米・筑前煮の調理をする。	●αノート学習の確認を行う。 ①赤米・筑前煮の特徴について理解させる。 ②調理計画を書かせ、実習への関心意欲を感想として書かせる。 ○計画に沿った実習を安全面に配慮して行わせる。	知 伝統食や郷土料理についての特徴を正しく理解することができる。（ワーク分析） 関 郷土料理についての調理実習に関心・意欲を持って臨んでいる。（様相チェック）

		○まとめをする。	③調理実習のまとめとふり返りをさせる。 ●伝統食についてのまとめをαノートにさせる。	技 計画に沿って安全に実習を行うことができる。 (様相チェック) 工 班活動での工夫点や今後の自己実践について考えをまとめることができる。 (発表・ワーク分析)
--	--	----------	---	---

5 本時 平成22年9月 日() 第 校時 計画第5時間中の1 被服室にて

(1) 本時の主眼

○伝統食と郷土料理の良さについて正しく理解することができる。

(生活や技術についての知識・理解)

○伝統食と伝統料理について考えを深め、自分の食生活をふり返ることができる。

(生活や技術への関心・意欲・態度)

(2) 本時の指導観

これまでに生徒は、意欲をもって食についての学習に取り組んできた。その中で知識と技術力を向上させた学習活動が行えるようになっている。

本時では、昔から伝わる伝統食や郷土料理にはどんな良さがあり、今まで根付いてきたかを理解させ、福岡の伝統食や郷土料理について関心を高めさせたい。そのために、小学校での稲作体験学習を思い起こさせたり、実際に「ところてん」や「赤米」の食品に触れることで郷土料理について関心をもたせ、理解を深めていきたい。まとめとして、自分の食生活についてふり返り、自らの力で食のバランス改善ができることをねらいとしている。

(3) 準備

教師…教科書、ワーク、日本地図、食品写真カード、学習プリント、給食献立表

生徒…教科書、ワーク

6 過程

学習活動・内容	指導上の留意点	評価規準(評価方法)	形態	配時
1 前時の学習内容を振り返り本時のめあてを確認する。	●αノートの学習状況を確認する。クイズ形式で前時の学習をふり返り、本時のめあてを知らせる。		全体	5
めあて： 伝統食について理解しよう。				
2 各地の伝統食を知る。 ・北と南	②各地の伝統食がどのような文化から築きあげられてきたかを考えさせる。		個	15
3 伝統食の良さを知る。 ・伝統食と郷土料理 ・福岡の伝統食	①伝統食の良さを知らせる。 ①赤米とおきゅうとから福岡の郷土料理を知らせる。 ②説明を受けて理解できたことをプリントに記入させる。 ①福岡の食文化と郷土料理について理解させる。	知：伝統食について正しく理解することができる。 (プリント分析)	全体	25
5 本時のまとめと次時の予告を聞く。	③本時のまとめを書かせる。 ●本時のまとめプリントを確認し、αノートに学習するよう促す。	関：伝統食や郷土料理についての考えを深め、自分の食生活をふり返ることができる。 (プリント分析)	個	5