

1. テーマ名 「食生活を考える」

2. テーマ設定の理由

○テーマ観

総合的な学習の時間の目的は、「生きる力」の育成である。「生きる力」とは具体的には、自分で課題を見付け、自ら学び自ら考える力、正義感や倫理観等の豊かな人間性、健康や体力と言われている。学校生活における「生きる力」は生徒の興味・関心に応じた学習の展開がいかに関われるかが重要な要素である。学校の特色をだすために自由にマネジメントできるのである。本校では、食物調理科が調理師養成施設であるため調理施設設備・備品等が充実しており生徒のニーズに合わせた実習が取り組める。生徒も興味・関心のあるテーマに取り組むことにより総合的な学習の時間を楽しむことができる。それが生きる力につながっている。

○生徒観

食物調理科の生徒とは当然技術的なレベルの差は大きいといえる。しかしながら、十数種類のテーマから第一希望で選択した生徒達なので、興味関心は非常に強い。

○指導観

食生活の諸問題の解決を図る学習をとおし、よりよく問題を解決する能力を育てる。自ら見つけた課題に対し、自ら学び、考え、主体的に判断・行動できる資質や能力を養うことにより「生きる力」を育成する。

3. 指導目標

- 理論・基礎技術を踏まえて、衛生的、能率的、創造的に調理ができる力を育成する。
- 食物・調理に関する基礎的・基本的な知識と技術を習得させる。

4. 指導計画・・・配当時間 3年次3単位

- (1) オリエンテーション・テーマ設定・年間計画・・・・・・・・・・・・ 3時間
総合的な学習の時間の意義、学習内容及びテーマを考える。
- (2) 実践活動（調査・研究・実習）・・・・・・・・・・・・ 96時間（本時2時間・・・1時間）
食生活に関する調査・研究・実習に主体的・意欲的に取り組む。
計画に従って、問題解決のために粘り強く追求する。
適切な手段で必要な情報を入手し活用することができる。
問題解決のために、多面的・多角的に考察することができる。
- (3) 展示・発表・準備・・・・・・・・・・・・ 4時間
自分なりの考察や意見が論理的に整理できる。
- (4) 発表会・・・・・・・・・・・・ 2時間
学習の過程から導き出された意見や考えを的確に表現できる。

5. 本時の内容

本時では、生徒がテーマ設定(3時のおやつ・ヨーグルトのお菓子・さまざまな国のお菓子・基本料理の極め・花嫁修業の食べ物をマスターする)に添って取り組んだ調理実習を実施する。1学期よりそれぞれのテーマに添った調べ学習をし、調べた内容を実際に毎週、実習することにより調理技術力を身に付けてきた。生徒は、何回も実習を重ねることにより、作ることの楽しさや嬉しさ、「食」の大切さを学んでいる。料理のバリエーションも広がっている。手順もよくなり、調理実習の完成度も高くなってきている。生徒は、基礎・基本の調理技術を身につけ将来に役立てたいと思っている。

6. 指導上の留意点

- 生徒に学ぶことの厳しさ、調理実習の楽しさや成就感を体得させるとともに、努めて生徒の技術を向上させ、伸ばすように配慮する。
- 食品を衛生的に扱うなど、食品衛生に留意し、安全な調理実習を行う。

7. 教材 生徒： 資料プリント

8. 学習の展開 (本時の学習指導過程)

	学習活動・内容	指導上の留意点	教材	配時	形態	評価
準備	<p>着装 まな板, 包丁の準備 熱湯消毒の準備</p>	<p>エプロン・三角巾の着装を促す。 まな板, 包丁, 湯の準備を指導する。</p>			各班	(1)
導入	<p>挨拶および出席・着装確認 服装等の衛生点検を受ける</p>	<p>出席, 着装を確認し, 授業の体制を整えさせる。 準備ができていない人から身支度, 爪の検査を受けさせる。</p>		5分	一斉	
展開	<p>実習開始 テーマに添って調べたプリントをもとに各班で実習に取り組む</p>	<p>各実習台につき実習を開始させる。 実習手順に従い, 的確に実習が進められているか指導助言をする。 衛生面・安全面に注意させる。</p>	資料プリント	45分	各班	(1) (2)
	<p>実習後半</p>			15分		
	<p>試食 各班で試食する</p>	<p>盛り付けや出来上がり具合を確認し, 試食させる。 仕上がり具合を評価し各班の取り組みを確認する。</p>		20分	各班	(2)
まとめ	<p>後片付けに取り組む 安全点検を受ける 当番は, 各班を点検した後実習室の整備, ごみ捨てをする</p>	<p>後片付けに取り組ませる。 後片付けが終了した班から, 安全衛生点検を受ける。</p>		15分	各班	(1)
評価	<p>(1) 食生活について関心を持ち, その改善 (向上) を目指して自主的・積極的・意欲的に取り組もうとしている。【関心・意欲・態度】</p> <p>(2) 調理の基礎的・基本的な知識を身に付けるとともに, 実習を計画的に進め工夫している。【技能・表現】</p>					