

第1学年1組 技術・家庭科（家庭分野）学習指導案

平成29年11月22日（水）第5校時

生徒数 34名

指導者 川上 香織

場所 教室

1 題材名（単元名） 食品の選択と保存 B（2）ウ

2 題材について

日本の食をとりまく状況は、調理済み食品やレトルト食品、インスタント食品などが多く出回り、食生活も簡便になってきており、それらの食品を食欲にまかせて食べる青少年は多く、欠食・過食なども多い。また、食品の栽培技術や保存・加工技術等の進歩によって、多くの生鮮食品が一年中出回るようになり、季節感や地域性等が希薄になりつつあり、地域固有の食文化も失われつつある。このような状況の中で、中学生に健全な食習慣を身につけさせるためには、栄養バランスの良い食事に関する基礎的・基本的な知識・技能を学ばせたい。また、食品の外観や表示・マークなど、収集した情報を正しく読みとる力を育て、健康や安全、季節感や地域固有の食文化なども考えて食品を選択する能力を育みたい。このようなことから、中学生のこの時期に、普段何気なく口にかけている食品について意識させ、嗜好や価格だけでなく、自らの健康を維持、増進するために、様々な角度から食品を見つめ、自ら判断して、よりよい食品を主体的に選択させる力を身につけさせたいと考え、本題材を設定した。

3 生徒の実態

本学級の生徒は、男子21名、女子13名、計34名のとても明るく元気の良いクラスである。たくさんの生徒が積極的に発言をし、家庭科にも熱心に取り組んでいる。しかし、ポイントをつかめず、羽目を外してしまうとなかなか集中できないこともあるが、教師や友達の話はしっかり聞こうとする姿勢は良いので、学習内容は深めやすい。

事前の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購入する機会が多いのではないかと考えられる。

また、「食品を購入する時、重視するものは何ですか？」という質問に対して、「価格」と答えた生徒が最も多く、次に「味」「原産国」「見た目」と続き「添加物」について知っている生徒は、約6割いたが、購入する際に、「添加物」を重視して購入する生徒はいなかった。そして、「食品の購入の際に表示を見ますか？」という質問に対しては、約7割の生徒が「見ない」と答え、表示やマークを見たり、多面的に日常生活と関連付け、用途に応じた食品を選択するための視点が乏しいとともに、健康的な食生活を工夫しようとする意識は薄い。

4 教師の指導観

指導にあたっては、生徒が体験的・実践的な学習を通して、食についての基礎的な知識を習得し、家庭生活をよりよく豊かに創造することができる力を育むことが大切であると考え、自分の体に入ってくる食物に対しての意識を高め、ただ何となく食生活を送るのではなく、主体的に

食物を考えて選択していく意識を高めていきたい。また、消費者として食品の良否を見極められるように知識を高め、表示やマークなどを正確に読み取り、整理して活用していけるようにしたい。その中で、D「身近な消費生活と環境」の(1)イとも関連付けて指導をすすめたい。

5 題材の目標

- ・身近な食品の品質を外観や表示などから見分け、用途に応じて食品を適切に選択することができるようにする。 **【生活を工夫し創造する能力】**

6 食育の視点

- ・正しい知識・情報に基づいて、食物の品質および安全性などについて自ら判断できる能力を身に付ける。 **【食品を選択する能力】**

7 題材の評価規準

関心・意欲・態度	工夫・創造	技能	知識・理解
	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。 (ワークシート、教師の観察)	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。 (ワークシート、教師の観察)	生鮮食品と加工食品の表示の意味と食品の良否の見分け方について理解している。 (ワークシート、テスト、教師の観察)
食育の視点に即した評価基準			
* 正しい知識・情報に基づいて、食物の品質および安全性などについて自ら判断できる能力を身に付けることができる。 【食品を選択する能力】			

8 題材の指導と評価 (全6時間計画、本時は1/6時間目)

時間	○学習内容・学習活動	・指導上の留意点 ◆評価基準 * 食育の視点に即した評価基準
1 本時	○生鮮食品の選び方について考える。	<ul style="list-style-type: none"> ・生鮮食品と加工食品の種類と特徴を知らせる。 ・ほうれん草の選び方を通して生鮮食品の選び方を考えさせる。 ◆生鮮食品を選択するために必要な情報を収集・整理できる。 【生活の技能】 ◆生鮮食品の選択について収集・整理した情報を活用して考えることができる。 【生活を工夫し創造する能力】 * 正しい知識・情報に基づいて、食物の品質および安全性などについて自ら判断できる能力を身に付ける。 【食品を選択する能力】 ※肉や魚を選ぶポイントについては、調理実習をする際に学ばせる。

2 3	○加工食品の選び方について考える。	<ul style="list-style-type: none"> ・オレンジジュース実験などの体験活動を通して、加工食品の選び方を考えさせる。 ・食品を選択するときに表示を見ることの必要性を知らせる。 ◆加工食品を選択するために必要な情報を収集・整理できる。 【生活の技能】 ◆実験等で得た情報を通して、ジュースの選び方や食品の選び方について考えている。 【生活を工夫し創造する能力】
4 5	○加工食品の表示やマークを知る。 ○食品添加物の特徴を知る。	<ul style="list-style-type: none"> ・身近な調理実習で使用する生鮮食品や加工食品の表示調べを行い、主体的な学習となるように配慮する。 ・着色料の毛糸染め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基準を考える。 ◆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。 【生活を工夫し創造する能力】 ◆食品の表示から必要な情報を収集・整理することができる。 【生活の技能】
6	○食品の保存と食中毒の防止について考える。	<ul style="list-style-type: none"> ・保存方法と食品の腐敗や食中毒の原因を関連付けて扱い、適切な保存と計画的な購入の必要性に気づかせる。 ・保存食では、非常食についてふれ、災害への供えについて考えさせる。 ◆食品の保存方法や食中毒の防止について理解している。 【生活や技術についての知識・理解】

9 本時の学習指導（第1時）

（1）目 標

- ・生鮮食品を選択するために必要な情報を収集・整理できる。
【生活の技能】
- ・生鮮食品の選択について収集・整理した情報を活用して考えることができる。

【生活を工夫し創造する能力】

（2）食育の視点

- *正しい知識・情報に基づいて、食物の品質および安全性などについて自ら判断できる能力を身に付ける。
【食品を選択する能力】

(3) 展 開

	学 習 活 動	学 習 内 容	○指導上の留意点 ◎評価	時間
導入	<p>1 実習のポテトサラダの写真を見せ、食品を確認し、食品を2つに分ける。</p> <p>2 食品には生鮮食品と加工食品があることを知る。</p>	<p>・生鮮食品（じゃがいも、きゅうり、りんご）と加工食品（ハム）</p>	<p>○生鮮食品と加工食品の違いを理解させるためにポテトサラダの写真を見せる。</p> <p>○分け方を考えさせる</p>	5
展開	<p>3 本時の学習課題を知る。</p> <div data-bbox="183 705 1420 788" style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>学習課題： 生鮮食品はどのように選べば良いだろうか？</p> </div> <p>4 3つのほうれん草のうち自分が購入したい、ほうれん草をひとつ選び、理由もワークシートに記入する。(個人)</p> <p>5 ほうれん草を購入する時にどんな情報がほしいか考えワークシートに記入する。</p> <p>6 マークや有機栽培、地場産などの様々な情報について確認する。</p> <p>7 班に分かれ、A・B・Cのほうれん草を詳しく調べ、アピールポイントを探し、ふせんを使いながら、意見をまとめる。</p>	<p>・ほうれん草（生鮮食品）の選び方</p> <p>・食品選択の情報</p> <p>・生鮮食品の選び方のポイント（価格、表示、マーク、見た目、栄養、鮮度など）</p> <p>例：</p> <div data-bbox="619 1617 933 1785" style="border: 1px solid black; padding: 10px; display: inline-block;"> <p style="font-size: 2em; margin: 0;">A</p> <p style="margin: 0;">アピール ポイント</p> </div>	<p>○消費者の考えによって商品選択は異なることに気づかせる。</p> <p>○「何が違うのか？」と疑問を持たせる。(価格や表示などいくつかの情報を知らせる。)</p> <p>○ほうれん草を購入する際に必要な情報を考えさせる。</p> <p>○生鮮食品の際は価格だけではなく、鮮度や匂、表示、マーク、生産方法などの様々な情報が必要であることに気づかせる。</p> <p>○書き方を説明し、見やすく書かせる。</p> <p>○ABC で均等に分かれるように配慮して、班を分ける。</p> <p>○考えがまとまらない班には、資料を配布する。</p> <p>◎生鮮食品を選択するために必要な情報を収集・整理できる。</p> <p style="text-align: right;">【生活の技能】</p>	40

	<p>8 各班で話し合った結果を全体で発表し、考えを共有する。</p> <p>9 様々な意見を聞いた上で、最終的に自分はどのほうれん草を購入するか考え、ワークシートに記入する。</p> <p>10 選択したほうれん草とその理由、今後の生活に生かせることなどを発表する。</p>	<p>・最終自己選択 ・これからの生活に生かすこと</p>	<p>○ほかの特徴に気づかせ、表示、マークや有機栽培、地産地消などの意味を理解させる。</p> <p>○最終的にどの商品を選択したのか、その視点を明確にし、選択した条件や理由を考え、実生活につなげられるようにする。</p> <p>○ワークシートの記述を発表させるとともに、今後の学習や生活場面につなげられるようにする。</p> <p>◎生鮮食品の選択について収集・整理した情報を活用して考えることができる。</p> <p>【生活を工夫し創造する能力】 *正しい知識・情報に基づいて、食物の品質および安全性などについて自ら判断できる能力を身に付けることができる。</p> <p>【食品を選択する能力】</p>	
整理	<p>11 本時をふり返り、自己評価カードを記入する</p> <p>12 終わりのあいさつ</p>	<p>・自己評価カード</p>	<p>・机間巡視</p> <p>○ふり返られない生徒には、支援をする。</p>	5

(4) 板書計画

<p>本時の学習課題 生鮮食品はどのように選べば良いだろうか？</p>																																									
生鮮		加工		A冷凍野菜		B埼玉県産		C有機栽培																																	
				特徴		特徴		特徴																																	
<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td colspan="6">生鮮食品を選ぶときのポイント</td> <td>班の</td> <td>意見</td> </tr> <tr> <td>鮮度</td> <td>旬</td> <td>価格</td> <td colspan="3"></td> <td>初任</td> <td>ボード</td> </tr> <tr> <td colspan="6"></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="6"></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>										生鮮食品を選ぶときのポイント						班の	意見	鮮度	旬	価格				初任	ボード																
生鮮食品を選ぶときのポイント						班の	意見																																		
鮮度	旬	価格				初任	ボード																																		

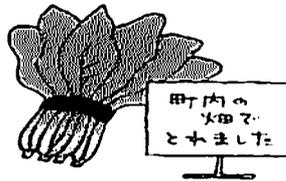
本時の学習課題

★調理実習の経験を生かして、家で家族のためにほうれん草のソテーを作ります。
あなたなら、A、B、Cどのほうれん草を購入しますか？ ひとつ選んでください。

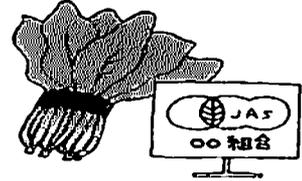
A 冷凍野菜
100円



B 埼玉県産
150円



C 有機栽培
200円



私が選んだのは・・・

理由

買う時にどんな情報がほしい？

★生鮮食品を選ぶときのポイント★

みんなの意見を聞いて・・・ 気がついたこと・気になったこと

A

B

C

★はじめは『 』を選び、最終的に『 』を選びました。

選ぶときに大切にしたい視点は・・・

理由は・・・

今後の生活で生かしていきたいことは・・・