

技術・家庭科学習指導案

平成30年9月13日(木) 第3校時 家庭科室  
 授業学級 1年C組(40名)  
 授業者  
 指導教諭

- 1 題材名 調理マスターになろう!～肉の性質～
- 2 主眼  
肉を加熱した時の変化について考える場面で、大きさ、かたさ、色、味、においに着目し、加熱前と後の肉の状態を比較する活動を通して、肉の調理上の性質を理解することができる。
- 3 本時の位置 (全10時間中第1時)  
次時:豚のしょうが焼きのつくり方を理解する。
- 4 指導上の留意点  
火を用いるため、生徒が火傷等をするのがないよう安全に配慮する。
- 5 展開

齧	学習活動	予想される生徒の反応	教師の指導・援助	嚙	備考
課題把握	1 本時の学習課題を設定する。	ア 肉は、部位の名前が分かれていて、その部位毎に適した調理方法も異なる。 イ 生のままで食べると、食中毒の原因になるため、よく焼いてから食べている。加熱すると肉はどうなるのだろう。	◇今回のテーマは「肉」ということを伝え、脂の量と絡めて肉の部位に関する説明をする。 ◇肉は、普段食べることが多いと思うが、どのように調理して食べているか問いかける。 ◇イのような発言から学習課題を設定する。	9分	部位に関する資料・学習カード
		ウ 焼く前よりかたくなる。 エ 色が、焦げて茶色に変化する。 オ 大きさは小さくなるのではないか。 カ においも変化すると思う。	◇どのような変化をするか、予想し学習カードに記入したことを発言するよう促す。 ◇ウ～カのような発言を基に、学習課題を設定していく。	6分	
追求	2 焼いている肉の様子を観察する。	キ 焼けた部分から、肉の色が変わっているように見える、肉から脂が出てきていることもわかる。 ク 焼くと、もともと肉の生臭さがなくなり、おいしそうなおいがする。 ケ 焼く前は横が0cm、縦が0cmだったが、焼いた後の大きさを測ると、横が0cm、縦が0cmで、小さくなっている。 コ 焼いた後の肉はかたくなった。 サ ハンバーグは、焼く前と後で大きさや厚さが異なっている事がよく分かる。 シ 肉は、焼くと縮んでかたくなってしまうが、できるだけやわらかい肉を食べたい。 ス パイナップルやしょうがが、肉をやわらかくする働きがあると知り驚いた。 セ 肉を加熱する前と後の変化を比較して、肉は焼くと、大きさや色、におい、かたさ、厚さなど多くの点で変化が起きるという事を知った。	◇実際に肉を焼くことを伝え、教師が豚ロースを焼く様子を観察するよう促す。 ◇生と加熱後の肉の違いで気づいた事を発言するよう促し、意見を全体で共有する。 ◇大きさについては、肉を焼く前に生徒に助手を求め、ラップの上からペンでなぞり、定規で大きさを測っておいたものと、焼いた後の肉の大きさを比べるよう促す。 ◇かたさについては、焼く前と後の肉をそれぞれラップで包み、確かめるよう促す。 ◇観察での気づきを学習カードに記入するよう促す。 ◇ハンバーグについて、あらかじめ用意しておいた画像を見せながら、焼く前と後の厚さの違いに着目するよう促し、肉が縮む性質、ハンバーグの厚みが増す理由を説明する。厚みに関しては、具体物を用いて説明する。 ◇サの発言を受けて、肉をやわらかい状態で食べるための工夫や、調理方法の紹介をする。 ◇肉の性質のまとめをするよう促す。	28分	生の肉・フライパン・菜箸・キッチンペーパー・皿・ラップ・ペン・ハンバーグの写真・ボール・パワーポイント
		本時の評価基準に達していない生徒への手立て ・肉を焼く様子が見づかった生徒に関しては、肉を焼いた後で、焼いていない肉と並べて皿に乗せた状態のものを一緒に観察し、比較するよう促す。			
整理・発展	3 本時の学習の振り返りをする。	ソ 肉の調理上の性質を、様々な観点から知ることができた。肉をよりやわらかい状態で食べるための工夫や調理方法も知ることができたので、これからの生活の中で使っていきたい。	◇今回学んだこと、今後の自分の食生活の中で生かしていきたいことについて学習カードに記入し、数人に発表するよう促す。 ◇今回は、豚肉のしょうが焼きのつくり方について学習していくことを伝える。	7分	

6 反省

イラストや実演、ICTを用いて、生徒が視覚的に捉えることができる教材を用意したので、生徒の理解度は高かったのではないかと感じている。注意を向けたいときに、声あまり通らなかつた点、生徒の位置によって視覚的な資料の見えやすさに差がでてしまった点が反省点である。