

技術・家庭科学習指導案

1 題材名 「ハンバーグを作る」(2年 調理と食文化)

2 主眼

ハンバーグをどのように作るのか考える場面で、調理上のポイントが重要な理由を写真や動画を比較しながら話し合ったり、中央をくぼませたハンバーグとくぼませないハンバーグを実際に焼いた時の形を比較したりすることを通して、肉の性質を踏まえた自分の理想のハンバーグを作るための方法を考えることができる。

3 本時の位置 (4時間扱い中 第1時)

<次時>ハンバーグの副材料の役割について、実験を通して理解する。

4 指導上の留意点

- ・ハンバーグを実際に生徒の前で焼き、形を比較するように促す場面で安全面に配慮する。

5 展開

過程	学習活動【学習形態】	予想される生徒の反応や意識(◎)	教師の支援(・)と【評価】	時間
導 入	1 既習事項の振り返りをする。 【全体】	◎魚は1群に含まれていたな。 ◎魚の他に、豆や肉が1群だったな。 ◎1群は、主にタンパク質を多く含んでいる食材だったな。 ◎豚の生姜焼きが好きだな。 ◎ハンバーグが好きだな。 ◎形がきれいなハンバーグは美味しそうに見えるな。 ◎焦げたハンバーグは食べたくない。 ◎肉汁がたっぷりのハンバーグが美味しいと思う。	・前回学習した魚の栄養素について問いかけることで、魚のほかにタンパク質を多く含む食材として、肉があるということに気づくことができるようにする。 ・好きな肉料理を生徒に問いかけることで、その中でハンバーグを作ることを意識するようにする。 ・見た目に違いがあるいくつかハンバーグの画像を提示することで、美味しそうに見えるハンバーグを選択するとともに、その理由を考えられるようにする。	5
	2 美味しそうなハンバーグの特徴を考える。 【全体】	◎見た目がきれいなハンバーグを作りたいな。 ◎肉汁たっぷりのハンバーグを作りたい。 ◎ハンバーグが焦げないようにするために、火加減に気を付けたいかな。 ◎写真のようなボロボロのハンバーグにならないようにするためには、どうしたらいいのかな。	・自分が作りたと思うハンバーグの特徴を思い浮かべるように促すことで、理想のハンバーグをそれぞれワークシートに記述することができるようにする。 ・提示したハンバーグはどれも材料と分量は同じであることを伝えることで、作り方に問題があると予想できるようにする。	5
展 開	3 ハンバーグの材料や調理の手順を確認する。 【全体】	◎玉ねぎのみじん切りが難しそうだな。 ◎たねを作る時に、どうしてよくこねる必要があるのかな。 ◎どうして焼く前に真ん中をくぼませないといけないのかな。 ◎中までしっかり焼けるように気を付けたいな。	・ハンバーグを作る各工程の写真や動画を順に提示することで、ワークシートの空欄に当てはまる言葉を予想しながら調理の手順がわかるようにする。	5
	4 調理上のポイントとその理由を考える。 【個人・グループ】	◎よくこねないと、焼く時に身が崩れやすくなってしまわないかな。 ◎ハンバーグに肉汁を閉じ込めるためには、よくこねることを意識した方が良	・粘りが出るまでこねたものとそうでないものを焼いた時の写真や動画提示することで、粘りが出るまでこねることがどうして重要であるのか、理由を考えられる	25

		<p>さそうだな。</p> <p>◎ハンバーグは焼くと縮むから、中央が厚くなってしまうのかな。</p> <p>◎焼く時に最初は火を強くすることは魚を調理した時と同じだな。</p> <p>◎蒸し焼きをするときには火を弱くしないと、ハンバーグが焦げてしまうのかな。</p>	<p>ようにする。</p> <ul style="list-style-type: none"> 中央をくぼませたハンバーグとくぼませないハンバーグを実際に焼き提示し、形を比較するように促すことで、2つのハンバーグの形を比較したり肉は加熱によって縮むことに気づいたりすることができるようにする。 <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p>肉を調理する上で重要な点を理解し、自分の理想のハンバーグを作るための方法を考えることができたかをワークシートの記述から評価する。</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> ハンバーグの作り方のポイントが重要な理由を、をワークシートにまとめられない生徒には、失敗したハンバーグの例を思い出させ、理由を確認できるようにする。 	
終末	<p>5 活動の振り返りをする。</p> <p style="text-align: right;">【全体】</p>	<p>◎見た目がきれいなハンバーグを作るために、焼く時の火加減に気を付けたいな。</p> <p>◎ジューシーなハンバーグを作るために、よくこねたり最初に火を強くしたりすることを意識して肉汁を逃がさないようにしたいな。</p>	<ul style="list-style-type: none"> 本時の振り返りをするを促すことで、次時以降にハンバーグを作る時に自分の理想のハンバーグに向けて意識すべきポイントを考えられるようにする。 	10

6 板書計画

<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">学習問題：</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">学習課題：</div>	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 60%;"> <p>ポイント①</p> <ul style="list-style-type: none"> ・重要な理由の予想 ... ◎ 重要な理由 <p>ポイント②</p> </div> <div style="width: 35%; text-align: right;"> <p>ふりかえり</p> </div> </div>
--	---

7 準備物

- ・ワークシート
- ・資料提示をするパワーポイント
- ・師範用のひき肉，調理器具