

技術・家庭科学学習指導案

平成30年9月12日(水) 第3校時 家庭科室
 授業学級 1年A組(41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
肉の性質を考える場面で、色や形や大きさの変化に着目し、加熱前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: 豚の生姜焼きのつくり方を理解する。
- 4 指導上の留意点
師範の際に、火を使用するため生徒の安全に配慮する。
- 5 展 開

隣	学習活動	予想される生徒の反応	教師の指導・援助	隣	備 考
課題把握	1 本時の学習課題を設定する。	ア 唐揚げが好き。 イ 豚の生姜焼きが好き。 ウ 唐揚げはよく鳥のモモ肉が使われることが多い。 エ つくり方や、新鮮な肉の選び方を知って作りたい。	◇生徒に次回の調理実習では豚の生姜焼きを調理することを伝え、生姜焼きで使用する肉の部位と、その他の部位の説明とそれに適する調理の例を理解するよう促す。 ◇生姜焼きを作るために何を知る必要があるか問い、エの発言から学習問題を設定する。	12分	学習カード・模造紙
		学習問題: 肉にはどのような性質があるのだろうか。		3分	
		カ 火をよく通さないと食中毒になる。 キ 加熱で色や大きさ、硬さが変わるとおもふ。	◇肉について知っていることを考え、発言するよう促す。 ◇キの発言から学習課題を設定する。		
追求	2 肉の様子の変化を観察する。	ク 加熱する前の生の状態では鮮やかなピンク色で、柔らかそうだったけれど、加熱後は色が白に変化し、なんだか縮んで硬くなったように見える。 ケ 肉を加熱すると、縮んで硬くなり、色は白く変化する。 コ 中央をくぼませないハンバーグは、中央が割れて肉汁が出ているけれど、くぼませた方は割れていない。	◇実際に生徒の前で、豚の生姜焼き用のロース肉を焼いて見せ、加熱前後で肉にどのような変化があるかを考え、生徒のつぶやきを共有する。 ◇学習カードに加熱前後の肉の変化を色・大きさ・硬さの観点別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、焼く前と後の変化を考え、学習カードに記入するよう促す。	25分	豚肉・フライパン
	3 肉の調理の方法を確認する。	サ 肉を加熱すると縮むのは、たんぱく質が変性するためであることが分かった。 風船で見たように、中央に向かって縮むから割れたことが分かった。 シ 生姜焼きは肉を柔らかく食べるための合理的な方法だ。 ス 肉は加熱すると、たんぱく質の変性により縮んで硬くなる。	◇肉が縮む性質、ハンバーグの厚みが増す理由を、それぞれ説明する。ハンバーグの厚みが増すことに関しては、風船などの具体物で示す。 ◇肉をよりやわらかい状態で食べるための焼き方、調理方法の紹介をする。 ◇肉の性質のまとめを学習カードに記入するよう促す。		ハンバーグの写真・パワーポイント・風船・模造紙
		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ら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。			
整理・発展	4 本時の学習の振り返りをする。	セ 肉の調理上の性質を、様々な観点から知ることができた。肉をよりおいしく食べるための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。 ソ 肉が縮まない工夫についていくつか知ることができたから、生姜焼きの実習で確認しながら調理をしていきたいと思う。	◇本時の学習を振り返って、性質について、考えたことや今後の調理実習や生活で生かしたいことを、学習カードの振り返りの欄に記入するよう促す。 ◇机間指導をしながら、生徒の様子を観察し、その後複数の生徒に記入したことを発表するよう促す。 ◇次回は、豚肉生姜焼きの作り方の説明をすることを伝える。	10分	