

単元名：日常食の調理

「調理に挑戦しよう！」

(全 10 時間扱い中 第 1・2 時)

授業日時 2021 年 7 月 7 日 (水) 第 3・4 校時

授業学級 2 年 B 組

授業会場 被服室・調理室

授業者

教科指導教員

(1) 主眼 (授業の手立て&ねらい)

包丁の使う経験が少ない生徒が、包丁の持ち方を学ぶ場面で、写真と動画を観て食材を押さえる手の指先を丸め、刃の平らな面を人差し指と中指のかべにつけて切ることに気づき、きゅうりを 4 種類の切り方で切ってみることを通して、正しい包丁の使い方ができるようになる。

(2) 展開

	学習活動	予想される子どもの反応	「授業者の主な発問」・※留意点・【教材】	時間
導入	1. 包丁をつかった経験を振り返る。 【学習問題】安全に包丁を使いたい。	「前に手を切ってしまったことがあるな」 「包丁少し怖いな」	「授業者の主な発問」・※留意点・【教材】 【2 時間の流れを黒板に貼っておく。】 「包丁を使って怪我をしたことはありませんか。」 事前にとったアンケートの結果を示し、クラス全体の状況を確認する。	5
	2. 安全な包丁の持ち方を知る。	「手を伸ばしたままだと指先を切りそう」 「小学生の頃に猫の手で押さえると勉強した」 「上のどちらかが正しそう」 「離して切ると切る位置が定まらないのではないか」 「包丁のこすっているのがよいと思った」 「指先が丸まっている」 「包丁の面を押さえる手の面にあてながら、切っている」 「とても安定している」 「どの部分を切っても手の形は変化していない」	正しい切り方と押さえる手を丸めない切り方と手から放れた場所で切る切り方の 4 つ写真を比較し、意見交換をする。その後、どれが正しいのか 5 人の職人の例から考える。また、映像から共通点を見つける。【写真 4 枚・動画 1 本】 「どの写真が適切な包丁の使い方ですか？そう思うのはなぜですか？」 「では、職人さんのきゅうりの切り方を見て確認してみましょう。押さえる手と包丁に着目してみましょう。」 【学習シート】 「(写真に戻って) どれが正しそう？どんな共通点があった？」 その後ものさしを使い、エアークゅうり切りを行う。	15
	【学習課題】指先を丸めて、刃の平らな面を人差し指と中指のかべにくっつけて、正しく包丁を使おう。			

展開	<p>3. 調理の流れを説明する。</p> <p>「早く調理やりたいな」 「きゅうり切ったことある。」 「旬だな」 「小口切りと輪切りの違いは何だろう」 「細切りと千切りの違いは何だろう」 「細切りが細かくて難しそうだな」 「包丁使う経験が少ないから不安だな」 「片付けもしっかりやろう」 「なんとなく流れ掴めた！」 「きゅうりが萎む気がする」 「前家でやったら汁がたくさんでた」 「クロームブックのやり方わかった！」</p>	<p>①きゅうりの切り方の確認, ②流れを動画で確認, ③クロームブックの使い方の説明, ④流れをスライドで確認をする。 「今日はきゅうりを切ります」 「次にきゅうりの切り方を説明します」 乱切り→細切り→小口切り→拍子木切りの順に説明する。乱切りのみ押さえる手の形や切り方が異なることを伝える。 「実習の流れを確認します。映像を見ましょう。」【動画(約5分)】 ※映像を止めながら詳しく説明する。片付けも協力して行うよう促す。 「きゅうりを塩もみするとどんな変化がありますか？」 「では、それを自分の目でも確かめましょう。」 「今日はクロームブックで映像を撮り、振り返りを行ってもらいます。動画は小口切りを約30秒ずつ撮影してください。映像の初めに名簿番号と名前を言いましょう。アップロードをしたことがある人はどのくらいいますか？動画を撮った後、2B家庭科のフォルダにアップロードしてください。」 ※クロームブックの使用は知識・技能に個人差があるため実演する。調理室のWi-fiの説明をする。ペアを確認する。 「最後に流れと時間を確認します。」</p>	15
	<p>4. 着替え・調理室に移動する。</p> <p>5. 調理する。</p> <p>「手を洗ったからまな板を洗おう」 「正しい包丁の持ち方は安全だな」 「だんだんスムーズに切れるようになってきた」 「調理って思っていた以上に楽しい」 「きゅうり！本でこんなにもいろんな切り方ができるなんて不思議だな」 「きゅうりを塩漬けすると水分がたくさん出てきて萎むな。体積が変化している。」 「きれいにお弁当箱に詰められた」</p>	<p>「エプロンと三角巾を身に付けた人から調理室へ移動しましょう。」 ※早めの移動を心掛ける。 【黒板や窓に手順と切り方の紙を貼っておく。】 調理は集まった班から始める。机間指導を行い、押さえる手の指先が立っていないか、人差し指と中指の面にあてて切れているかなど確認し、声掛けをする。 ※衛生面と安全面に十分注意して調理を進めるよう助言する。もしケガをしたら、流水で傷口を洗い、保健室に行くように指示する。 「手洗い消毒をしてから調理を始めてください。」 「焦らないでゆっくりのペースでやりましょう。」 「指の形は玉子型にしましょう。」 「上手に切れています。」 塩漬けの体積変化にも気づくことがで</p>	5 45

			<p>きるように声掛けをする。 机の上と水道がきれいになった班から調理室へ戻る。</p>	
終末	6. まとめ・振り返り	<p>「塩もみしたら体積が小さくなった」 「水分が出たから質量も減っていきそう」 「他の野菜も同じなのか知りたい」 「包丁を正しく使うと上手に切れた」 「私、思った以上に上手に切れているな」 「学習課題達成できたと思うから◎」 「いろんな切り方があって楽しかった、そろそろきゅうりの旬なので、家族にきゅうりの浅漬けをつくってあげたい」 「最初は怖かったけど、猫の手で切ると指を切る危険がなく安心して調理できた」 「家でもっと練習したい。」</p>	<p>「塩もみをしたきゅうりにどんな変化があったのか気づいた人は発表してください。」 野菜の調理の特徴を全体で共有する。 「包丁を適切に使うとどうだったのか振り返りましょう。撮った映像を見ながら適切な方法で調理ができたのか 3 段階から選び、学習課題と照らし合わせて評価しましょう。最後に、今日の学び・感想を書きましょう。」 自己評価を行い、学習シートに記入する。書き終わったら、数名に発表してもらおう。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>【本時の評価（評価する対象）】 指先を丸めて、刃の平らな面を人差し指と中指のかべにくっつけ、切ることができる。 (動画、学習シート)</p> </div>	15

4. 指導上の留意点

- ・早く切るのではなく、ゆっくり正しい包丁の使い方をすることを優先する。
- ・個人差に配慮し、机間指導で声を掛ける。