

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 3, 4 時)

授業日時 2021 年 7 月 9 日 (金) 第 3, 4 校時

授業学級 2 年 D 組

授業会場 調理室

授業者

教科指導教員

(1) 主眼 (授業の手立て & ねらい)

(〇〇の子ども達が) 〇〇の場面で、〇〇を通して、〇〇を□□することができる／できるようになる。

きゅうりを切って包丁の扱い方に少し慣れた生徒たちが、じゃがいもの皮むきをする場面でじゃがいもの皮をむく動画や写真を見て、包丁を持つ手の親指の役割に気付くことで、親指を刃より前に出し、ブレーキをかけることで安全に皮むきができる。

(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. 前時の復習	「楽しかった。」 「ちくわにきゅうりを入れるのが難しかった。」 「手の指先を丸めて切ることができたよ。」 「厚さが均等にするのが難しかった。」 「大きさがバラバラでもっと練習したい。」 「うーん。」 「できないと思う。」 「何だろう？」 「刻む。」 「むく。」 「削る。」 「ない。」 「あります！」 「えー。怖いよ。」 「できそうない。」 「包丁って無理だよ。」	「前はきゅうりを切ったよね。切ってみてどうだったかな。」 「みんなの感想を見ていると、手を丸めて安全に切ることができた人が多くてとても良かったと思ったんだ。じゃあ、実際に切ってみて大きさや形はどうだったかな？」 「そうだね。感想にも、同じ大きさや厚さに切るのが難しいことや、家族に作ってあげたいことが挙げられていたね。」 「これから包丁の扱うときに前回みたいに切る動作だけで包丁をマスターすることができるかな？」 「できないよね。じゃあ、切る以外で他にどんなことが包丁でできるようになったらマスターできるかな？」 「長野県はりんごが名産ですよ？りんごなど、野菜や果物の皮をむいたことがある？」 「包丁で今日はむこうと思うんだけど、どうかな？」 「そうだよね、怖いよね。今日、できそうかな？」 「そうだよね、怪我をしそうだから怖いよね。だから、今日は安全に皮をむいていこう。」	3
	【学習問題】 安全に包丁の色々な動作をマスターしたい。			

導入	2. 安全な包丁の持ち方で皮むきにおける包丁の動きを知る。	「③かな。」 「④じゃない？」 「②は手が刃先にあたっていないから、安全そう。」 「怖いな。」 「利き手ではない方で回してた。」 「さくさくとむいていてすごいと思った。」 「利き手の親指。」 「親指！」 「前に出ている。」 「刃を押さえている。」 「親指って大事なな。」 「親指にはブレーキの役割があるんだね。」 「手を切りそうで怖い。」 「大丈夫かな？」 「親指を意識しよう。」	正しいじゃがいものむき方と間違っているむき方の4つの写真を比較し、どれが正しいのかを比較する。違いを探させる。 「どの写真が正しい皮のむき方かな？それぞれ違うところはどこだろう？」 「今から動画でじゃがいもの皮をむく様子を観察していきます。確認をしましょう。」【写真4枚・動画1本・ワークシート】 「どんなむき方をしていましたか？包丁を持っている手を意識してみよう。利き手はどのような動きをしていますか？」 「包丁の持つ手の特にどこが動いてどのようなになっていますか？」 「そうですね。親指ですね。では、親指はどんな動きをしていると思いますか？」 「親指は包丁よりも前に出ているよね。これは、親指がブレーキの役目をしているんだよ。写真の①や③は刃の部分を親指で押さえていないからブレーキがかからず、滑ってじゃがいもを持っている手を切ってしまうかも…。」 ※安全に包丁を使うためには、包丁がすべらない持ち方をきちんと理解することが大事である。 「今日はこの包丁の使い方に気を付けて実習をしていきたいと思います。」	9
【学習課題】写真の比較と動画教材から正しい包丁の持ち方が分かり、包丁を持つ手の親指を刃より前にして親指でコントロールすることで刃の進む方向を定めて、安全に皮をむこう。				

展開	3. 調理実習 の手順の説明	「何を作るんだろう。」 「美味しそう。」 「難しそう。」 「ソラニンをしっかり取りきらないな。」 「GoogleDrive へのアップロードはどうやってするのか、忘れてしまったな。」 「しっかり動画に撮るぞ。」	「それでは今日はお弁当のおかずにも使えるじゃがいもの調理をしていききたいと思います。」 「流れを確認するので、動画を見ましょう。また、動画を見ながらワークシートを埋めていきましょう。」【動画・ワークシート】 ※ソラニンの説明もここで行う。 「今日も前回と同様にクロムブックで映像をとってもらいたいと思います。動画はじゃがいもの皮むきの様子を約30秒です。映像の始めには名簿番号と名前を言ってから始めてください。前回と同様にアカウントを変える前にGoogle Drive へのアップロードを忘れないでくださいね。」 ※ペアの確認をする。 「時間を設定しているのでこれを目安に動いていきましょう。」	18
	4. 着替え、調理室に移動	「時間、守れるかな。」	「エプロンと三角巾を身に付けた人から調理室へ移動していきましょう。」 ※声掛けをして早めの行動を呼びかける。	
	5. 調理をする	「実際に包丁を持ってみるとちょっと怖いな。」 「親指をおさえて切るのが難しい。」 「親指をなかなか怖くて前に出せない。」 「じゃがいもを4等分するとむきやすいね。」 「片付け、しなさいいけないね。」 「ラップで丸めると可愛いね。」 「食べやすい。」	【黒板とテレビに手順や皮むきの動画を流しておく。】 調理は班ごとに行う。机間指導を行う。皮むきでは最初に2つに分けてから行う。親指の位置やコントロールの仕方などを確認しながら班の様子を見て、声掛けを行う。 ※衛生面と安全面に考慮しながら調理実習を進めていく。もしも、怪我をしたら、すぐに流水で傷口を洗い、保健室に行くように促す。 「手洗い消毒をしっかりとしましょう。消毒液は前と後ろとの2か所にあります。」 「2つに切ってからだと皮むきがしやすいですよ。それでも難しいようならもう半分に切ってみても良いと思います。」 「終わった人から片付けをしていきましょう。」 「ラップで絞るとうまく丸まりますよ。」	65

終末	6. まとめ・振り返り	「じゃがいもの皮むきは難しかった。」 「怖いけど、親指を前に出すと安定して皮をむくことができたよ。」 「丸くて食べやすくて良かった。」	「先程、班の人同士でビデオを撮り合いましたね。各自でそのビデオを見直して気付いた点をワークシートに記入しましょう。」 「今回の調理は簡単に作ることができ、お弁当のおかずとしても向いていますよ。」	5
----	-------------	--	---	---

【本時の評価（評価する対象）】

じゃがいもの皮むきを動画のような包丁の持ち方で安全に調理することができる（動画・ワークシート）