

家庭科学習指導案

実施学級 第 2 学年 1 組 41 名
実施日時 令和 7 年 1 1 月 1 8 日 6 時限
実施場所 2 年 1 組
指 導 者 菊池 亜紀子

1 単元名 日常食の調理と地域の食文化

2 単元目標

- ・日常食の調理について、食品・調理器具・調理操作・衛生・安全・後片付けなどの基礎的・基本的な知識と技能を身につける。
- ・地域の食文化や地域の食材を知り、それを活かした和食調理・食生活の工夫を通じて、よりよい生活を創造しようとする態度を育てる。

3 評価の観点

観点	評価観点別目標
知識・技能	<ul style="list-style-type: none">・食品や調理器具等の安全、衛生管理に留意し、材料に応じた加熱、調理の基本的な操作、手順を身につけている。・地域の食文化、地域食材を理解し、それを活かした和食等の調理が適切にできている。
思考・判断・表現	<ul style="list-style-type: none">・食生活に関わる課題を生活の中から見だし、課題設定をして、解決のための調理、献立の構想、実践、振り返り、改善まで一連の活動ができている・得た知識、技能を使って、よりよい生活を創造するために工夫を加え、自分なりに表現している。
主体的に学習に取り組む態度	<ul style="list-style-type: none">・家庭、地域、社会との関わりを意識し、自ら積極的に学習に取り組む、調理、献立づくり、改善などの実践を通して生活を工夫しようとする姿勢がみられる。

4 単元全体の指導計画（全 12 時間）

第一次	①②/12	授業名	日常食の調理
		ねらい	調理に必要な手順や時間を考え、調理計画を工夫する。
		「深い学び」への指導ポイント	小学校での既習知識と関連付けながら、安全や衛生、食品の性質、調理の技能等を踏まえ、自分なりの課題が考えられるようにする。
第二次	③④/12	授業名	野菜・いもの調理
		ねらい	野菜・いもの調理上の性質について理解できる。
		「深い学び」への指導ポイント	野菜に含まれる栄養素を調べ、加熱方法、加熱時間から調理の基礎技能を具体的にイメージさせ、調理の知識と技能を身につけさせる。
第三次	⑤⑥/12	授業名	肉の調理

		ねらい	肉の調理上の性質について理解できる。
		「深い学び」への指導ポイント	肉の調理上のポイントを確認し、調理計画に従って、安全と衛生に留意しながら、効率よく実習させる。
第四次	⑦⑧/12	授業名	魚の調理
		ねらい	魚の調理上の性質について理解できる。
		「深い学び」への指導ポイント	魚を安全においしく調理するため、調理に適する魚の選択や基礎的な調理操作、衛生的な扱い方を習得させる。
第五次	⑨⑩⑪⑫/12	授業名	日本の食文化と和食の調理
		ねらい	地域の食文化について探求する。
		「深い学び」への指導ポイント	地域によって気候風土が異なり、それぞれに特有の食文化が育まれていることをまとめることができる。

5. 補足資料

- ・ [うちの郷土料理：農林水産省 \(maff.go.jp\)](http://maff.go.jp)

6. 本時（第5次 2時間目）

(1) 本時の指導目標

観点	目標	手立て
知識及び技能	地域の食文化について理解しているとともに、地域の食材を用いた和食の調理が適切にできる。	地産地消について触れ、地域の食材を扱うことの良さを考えられるようにする。
思考力、判断力、表現力等	和食の調理について問題を見いだして課題を設定し、実践に向けた計画を考え、工夫し、実践を評価したり改善したりし、課題解決に向けて考察できる。	だし汁や地域の食材を生かした和食の調理実習になるように配慮する。
主体的に学習に取り組む態度	よりよい食生活の実践に向けて、和食の調理について、課題の解決に主体的に取り組み、工夫、創造し、実践しようとしている。	実習の際に調べた食材を使うなどして事前学習と連携を図るようにする。

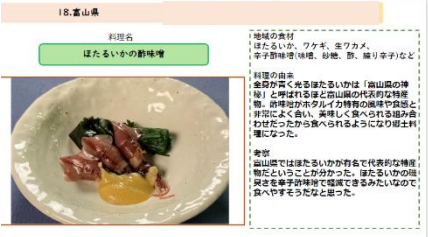
(2) 教材

- ・ 教科書 「新しい技術・家庭 家庭分野」 自立と共生を目指して（東京書籍）
- ・ タブレット

(3) 学習指導場面の工夫

学習形態	場面・工夫
一斉指導	身近な地域で多く生産されている食材について知っているものを挙げ、地域の食材や料理の由来を確認させる。
個別最適な学び	PowerPoint を使って、自分が調べた都道府県の郷土料理について、自分のペース・関心に応じて、資料整理・レポート作成を進めるようにする。
協働的な学び	作成したレポートを比較し合い、互いの良さや違いを発見する。代表が発表し、全体で意見交流を行う。

(4) 学習の展開

資質・能力が育成され「深い学び」が実現している生徒の姿（学習活動の場面）				
日本の食文化を理解し、地域の食材や食文化の特徴を踏まえ、日本各地の郷土料理を調べ、課題解決に向けた活動について考察したことを論理的に表現している。				
	学習者の活動	「深い学び」につながる学習形態における支援	学習形態	GIGA 端末・クラウド環境の活用
導入 10分	<ul style="list-style-type: none"> 本時の学習内容を知る。 教科書を読む。 西脇で多く生産されている食材について知っているものを挙げる。 地産地消、郷土料理についてまとめる。 	<ul style="list-style-type: none"> 教科書 P.90 図1を見ながら、地域で生産されている食材を考えるように助言する。 語句の意味について確認する。 	一斉	PowerPoint 【流れの提示】
日本や地域の食文化には、どのような由来や特徴があるのだろうか				
展開 30分	<ul style="list-style-type: none"> 補足資料のリンクを参考にして、日本各地の郷土料理について調べる。 一人一台端末を用いて、レポートを作成する。 日本各地の郷土料理と身近な地域で多く生産されている食材や料理の由来を調べ、まとめる。 	<ul style="list-style-type: none"> 机間巡視を行う。 必要に応じて操作の説明をする。 それぞれの地域の特徴等を踏まえた伝統的な食材やそれを生かした料理があり、伝統として受け継がれていることに気づくようにする。 	個別	補足資料のリンク PowerPoint 【レポート作成】
	<ul style="list-style-type: none"> 地域によって気候風土が異なり、それぞれに特有の食文化が育まれていることを知る。 	<ul style="list-style-type: none"> 日本各地の郷土料理から、食文化の良さや、環境や地産地消についての考えを確認させる。 	協働	PowerPoint 【レポート共有】
まとめ 10分	<ul style="list-style-type: none"> レポートを発表する。 レポートを共有し、コメント機能を使って考えを深める。 振り返りを記入し、画像を端末の課題機能より、提出する。（残り家庭学習とする） 	<ul style="list-style-type: none"> 課題解決に向けた活動について、考察したことを論理的に表現させる。 学習課題に対するまとめを行う。 	一斉協働	PowerPoint 【コメント機能】 Teams 【課題機能】