

中学校第1学年 技術・家庭科（家庭分野）学習指導案

期 日 平成24年10月1日(月)第5校時

場 所 南関町立南関中学校1年1組教室

指導者 教諭 平山 久美子

- 1 題材名 「食品の表示と選び方を考えよう」 B食生活と自立(2)ウ
(開隆堂 技術・家庭 家庭分野 P94～97)

2 題材について

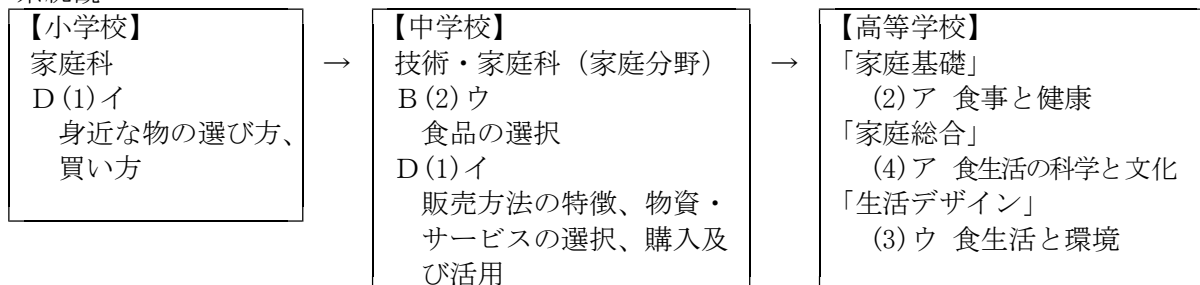
(1) 題材観

本題材は、中学校学習指導要領の内容「B食生活と自立」の項目(2)ウ「食品の品質を見分け、用途に応じて選択できること」にあたる。ここでは、今まで学習した「食生活と栄養」をもとに、日常多く用いられている食品の品質を、外観や表示などから見分けられるようにし、用途に応じた食品を自分で選択できることを主なねらいとしている。学習内容としては、生鮮食品の鮮度・品質、加工食品の表示やマーク、食品添加物の種類と使用目的、手作り食品と市販食品の比較などがある。

総務省の家計調査によると、食品支出の60%は加工食品に支出され、その内容も加工度の進んだ調理済み食品に近いものが増えている。また、日本の食物自給率は40%までに落ち込み、食品の輸入増加にともなって、偽装表示問題や規準を超えた残留農薬問題が生じたり、日本国内でも賞味期限の改ざんなどの社会問題が発生したりしている。

心身ともに大きく成長する中学生にとっての「食」は、生涯にわたり健康的な生活を送るための基礎をつくる大切なものである。豊かな食材に恵まれつつも、食の安全性についてさまざまな課題が浮上している昨今だからこそ、生徒ひとりひとりが食生活に関心を持ち、自ら判断して食品を選択し、主体的に個の課題解決のための実践力を身に付けることが重要であると考え、本題材を設定した。

(2) 系統観



(3) 生徒観

本学級は男子14人、女子14人(あすなろ学級の男子1名を含む)、計28名のクラスである。理解するまでに時間のかかる生徒が数人いるが、食に関する学習への興味関心は高く、調理実習にも意欲的に取り組むことができる。本学級を対象に行った調査によると、75%の生徒が家庭で日常的に家族の一員としての役割を担っており、そのうちの36%の生徒が食器洗いや調理等の食に関する手伝いを行っている。しかし、食事の材料を買いに行くことがある生徒は23%程度しかおらず、日常生活の中で食品を自分で選択して購入する機会は少ない。さらに、生徒の85%が加工食品を選ぶ基準が分かる・だいたい分かれると答えているが、その基準としている項目は、価格(69%)、好きなもの(65%)、おいしさ(58%)、賞味期限・消費期限(31%)の順に高く、食品を選ぶ際に、表示やマークなどの情報があまり活かされていないことが窺える。

(4) 指導観

食品を選ぶためにはその特徴を知り、調理の目的に合ったものを選ぶことが大切である。そこで指導にあたっては、加工食品の表示から読み取ることのできる情報を整理し、自ら判断し適切な選択ができるような力をつけさせたい。そのためには、生徒の身近にある食品に目を向け、実生活との関連を図りながら学習を進めるようにする。

事前調査より、生徒は食品の購入において、価格や賞味期限・消費期限を選択の要素としているが、産地や食品添加物の使用も含め、原材料などの食の安全性については意識が低いことが分かった。そこで、食品を自分の目で判断する知識をもたせるとともに、生活の自立を目指して、安全で豊かな食生活を営もうとする意識を育て、学んだことを日常生活にいかす実践力を身に付けさせたい。

Cプロジェクト 情報活用能力の育成の観点から	
○本題材では、生徒が食品情報を目的に応じて判断し決定する学習をととして、「情報活用の実践力」の育成をめざす。	
○必要な情報の主体的な収集・判断・表現・処理・創造の過程については、ペアワークやグループでの話し合い活動を取り入れ、食品の選択方法について、自分の考えを発表したり、意見交換をするなかで自分の考えを深めることができるようにする。	
○生徒にとって身近な食材と場面を設定することにより、学習意欲を高め、日常生活と関連付けて考えさせ、学習後の家庭実習を通してその定着を図る。	
○表示に隠された情報に着目させ、比較しながら読み解くことができるようにICTの効果的な活用を図る。	

3 題材の目標と評価規準

題材の目標	食品の品質を見分け、用途に応じて選択できるようにする。
生活や技術への関心・意欲・態度	日常食の献立と食品の選び方について関心を持って学習に取り組み、食生活をよりよくしようとしている。
生活を工夫し創造する能力	用途に応じた食品の選択について、収集・整理した情報を活用して考え、工夫している。
生活の技術	身近な食品を選択するために必要な情報を収集・整理している。
生活や技術についての知識・理解	①生鮮食品と加工食品の表示の意味と良否の見分け方について理解している。 〔鮮度、原産地、原材料、食品添加物、栄養成分、期限表示、保存方法など〕 ②食品の選択における観点について理解している。 〔目的・栄養、価格・調理の効率、環境への影響など〕

4 指導・評価の計画(7時間取扱い 本時5/7)

次	時	学 習 活 動	指導上の留意点 ※プロジェクトの観点から	評 価 基 準 (評価基準B)(評価方法)
1	1	食品が口にはいるまで	・掲示資料を活用し、食品の生産から食卓までの流れを具体的に掴ませる。	知識・理解(ワークシート) 食品の生産から口にはいるまでの流れが分かる。
	2	生鮮食品の選び方	※食品の表示内容から産地表示に着目させ、地元で採れた野菜と比較させる。	知識・理解(ワークシート・テスト) 生鮮食品の表示の意味と良否の見分け方について理解している。
2	3	いろいろな加工食品	・家庭や地域の加工食品(南関あげ・素麺)を取り上げて保存の原理を掴ませる。	知識・理解(ワークシート) 食品加工の目的と、保存の原理を理解している。
	4	加工食品の表示	※手作りジャムのラベルを作らせ、食品購入の際に必要な表示の内容を考えさせる。	知識・理解(ワークシート・テスト) 加工食品の表示の意味と良否の見分け方について理解している。
	5 本時	加工食品の選び方	・食品の情報を分析し判断する過程で(個人→ペア→グループ)の検討場面を設定し思考の深まりを図る。 ※情報を活用する過程を位置づけた学習場面を体験させる。	工夫・創造(ワークシート) 用途に応じた食品の選択について、収集・整理した情報を活用して、工夫している。 知識・理解(ワークシート) 食品の選択における観点について理解している。
3	6	保存のしかたを考える	※食品の表示から保存方法を読み取り、正しく取り扱うことの大切さに気付かせる。	知識・理解(ワークシート) 食品にふさわしい保存のしかたを理解している。
4	7	食品の安全と情報	※根拠の不明瞭な情報に惑わされないために、情報を収集し判断する技術を身に付けさせる。	生活の技術(ワークシート) 身近な食品を選択するために必要な情報を収集・整理することができる。

5 本時の学習

(1) 目標

食品の表示を読み取り、調理実習に使用する食品を選択することができる。

(2) 評価基準 「生活を工夫し創造する能力」(ワークシート)

(基準B)食品の表示を読み取り、用途に応じて食品を選択している。

(基準A)食品の表示から必要な情報を読み取り、献立全体を考えて食品を選択している。

(3) 展開

課程	学習活動【学習形態】	主な発問・指示等	指導上の留意点及び評価 ※ICTプロジェクトの視点	備 考
導入 5分	1 食品表示を見て食品名を考える。 【一斉】	○食品表示の記載事項から、食品名を割り出してみよう。	○日常生活でよく利用する食品の表示を使い生徒がイメージしやすいようにする。 ※ICTを活用して資料を効果的に提示する。(教師のICT活用指導力)	電子黒板 実物投影機
	2 食品表示から読み取れる内容を確認する。 【一斉】	○食品表示を見るときのポイントを確認しておこう。	○食品表示に記載されている内容(名称・原材料名・内容量・消費期限など)を確認する。	
展開 40分	3 学習課題を確認する。 【一斉】	○調理実習で使う食材を班別によぼう。	※ICTの効果的な活用により学習課題を明確にする。	ワークシート 実物投影機
	魚の調理で使用する食品を選んでみよう！			
	4 資料をもとに食品を選択する。 (1) 自分の考えをまとめ、ペアで確認する。 【個人→ペア】 (2) グループで意見交換をする。【グループ】 (3) グループで話し合ったことを発表する。 【一斉】	○実習で実際に使う食品について考えてみよう。(みそ、醤油、卵きゅうり、じゃがいもマヨネーズ、ハム、油) ○グループで選んだ食品について発表しよう。	○学習意欲を高めるために、生徒にとって身近な食品と場面を設定する。 ○自分の考えをまとめた後にペアやグループでの話し合い活動を行い、考えを深めさせる。 ○グループワークでは、実際に食品を手にとって話し合わせることで、生徒の興味関心を喚起させる。 ※食品の情報を読み取り、実習で使う食品を選択できる。(必要な情報の主体的な収集・判断・表現・処理・創造) 【評価：工夫・創造】(ワークシート) B：食品の表示を読み取り、用途に応じて食品を選択している。 〈B基準に達しない生徒への手立て〉 ・食品表示から分かることを確認させる。 ○表示を見る→内容を理解する→自分の考えで判断するという食品選択の流れを確認する。	食品 実物投影機 ワークシート 食品 実物投影機
	5 加工食品の選び方を知る。 【個人】	○食品を選ぶときのポイントを確認しよう。	○安全で安心して食べられる食材を選択するために、自分の目で判断することの大切さを伝える。 ○家庭での実践を促す。	実物投影機
整理 5分	6 本時の学習のまとめをする。 【一斉】	○実習後の家庭実習では、食品を比較して選び家族のための食事を作ろう。		ワークシート 食品 実物投影機 実習の記録

