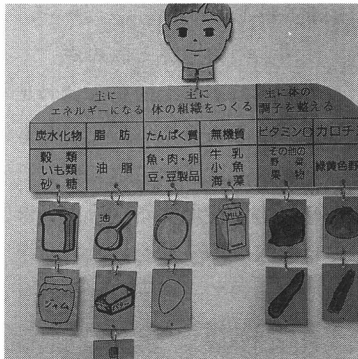


- ① スチレンボードに頭部と胴体部を描き、カッターで切り取る。
- ② 胴体部に、栄養素の主な働きと6つの基礎食品群を等間隔に記す。
- ③ 食品カードを作る。大きさは、胴体部に合わせて加減する。カードは分類しやすいように栄養素の主な働きごとに赤（体をつくる）、黄（熱や力のもとになる）、緑（体の調子を整える）の三色に色分けをする。カードの表面に食品の絵を描く。
- ④ 頭部と胴体部及び食品カードにパンチで穴をあける。頭と胴体をつなぐ首の部分は、ひもを使って支える。

### (2) 留意点

てこの原理を利用したもので、首の部分が支点となる。ここを固定してしまふと人形の傾きが十分に出てこないの、ひもなどで支えてバランスを調節する。



(朝食の献立例：トースト、ハムエッグ、サラダ、牛乳)

### 4 授業での試行

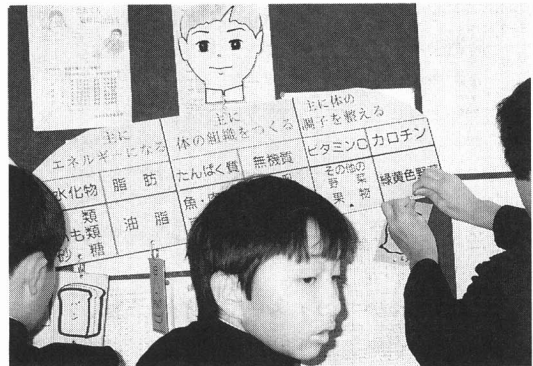
ここでは、食生活に関する仕事として朝食づくり（総時数6時間）を取り上げた。まず、わが家の朝食の実態を把握させ、問題点を明確にした上で朝食づくりに取り組ませる。その場合、朝食のイメージは慌ただしい、簡単という調査結果から、能率的に仕事をする必要性と、朝食は一日の活動源であることから簡単な中にも栄養のバランスを考えた豊かさの感じられる食事づくりができるようにさせたい。

### <学習指導案>

- 1 小題材 「朝食づくり」 本時2、3/6時間
- 2 本時のねらい
  - 栄養のバランスや能率などを考えた朝食づくりの計画に意欲的に取り組むことができるようにする。

### 3 指導過程

段階	学習内容・活動	時間	○教師の支援内容 ●評価 ▲教材との関連
課題把握	1. 本時の学習課題を確認し、学習の見直しをもつ ・献立を見直し実習計画を立てることを確認する  朝食づくりの実習計画を立てよう。	5	○ 前時で話し合った献立内容を掲示する。  ○ 朝食づくりで配慮することを発表させる。
課題追究	2. 献立を見直す。 ・気付いたことを話し合い発表する。  3. 栄養のバランスを考える。 ・食品は偏っていないか調べる。 ・どんなおかず（食品）に修正したらよいか話し合う。  4. 献立を修正する。 ・献立を点検し、プリントに記入する。  5. 調理の計画を立てる。 ・能率的に行うための方法を話し合う。	20    25	○ 献立を比較検討させて問題点に気付かせる。  ▲ 栄養バランス模型を掲示し、興味・関心を引出す。 ▲ 栄養バランス模型の使い方を説明し、栄養面から問題はないか追究させる。 ● 食品と栄養の関係がわかったか。 ▲ 食品の組合せと栄養のバランスの関係に気付かせる。 ● 問題点がわかり、修正ができたか。  ○ 作業時間が50分であることを意識させ、事前準備や加工品の利用など



(授業風景：献立を修正している)

### 5 生徒の反応

#### (1) 授業の状況から

授業においては、上、中、下位の5人の生徒を抽出し、次の観点「模型から問題点が絞れ、解決の見通しができたか」「関心をもって意欲的に取り組んでいるか」から観察を試みた。本時はグループ学習で、目新しい模型を使用しての活動ということもあり全体的に活気が見られた。その中でS男とO子（共に上位）はグループの中心的存在であり、模型からヒントを得て献立の修正に積極的に取り組んでおり、栄養のバランスとし好のか