

## IV 研究の実際と考察

### ③ 指導過程

#### 1 検証授業計画

##### (1) 題材名

「調理実習 めんを用いた調理」(2学年)

##### (2) 指導計画〔食物 総時数 35時間〕

調理実習 (20時間)

次	時	本時のねらい	仮説とのかかわり
		(略)	
3	7.	○ホワイトシチュー、フルーツポンチに必要な材料の栄養的特質や調理上の性質について調べることができる。	○同じ材料や調理でも、実習題材以外のメニューのあることにより、実生活で実践応用できるようグループ活動を支援する。
	8.	○所要時間を考え、調理計画を立てることができる。	○グループ単位の実習のため、責任の分担をさせ全員参加に配慮する。
4	11.	○めんの種類と調理法を理解し、めんを用いた調理を考えることができる。	○今までの経験から多様な調理があることに気付かせる。
	12.	○めん料理を主食とし、バランスのとれた一食分の献立を考えることができる。	○好みのものを取り入れることにより、興味・関心を高めさせる。 ○生活経験を基に工夫させる。 ○栄養のバランスを考えさせる。
13.	13.	○所要時間を考え、調理計画を立てることができる。 〔検証授業 1〕	○調理計画を立て、主体的に関わろうとする意欲を持たせる。
	14.	○実習計画に沿ってめんを用いた一食分の調理を作ることができる。	○実習したことから、食事を整える楽しさがわかり、家庭での実践意欲を持たせる。
		(略)	

内容・活動	時	○教師の支援 ●評価	仮説との関連
1. 本時の課題を知る。 めんを用いた一食分の調理計画を立てよう	10	○今までに食べたことのあるめん料理や学校給食を想起させることにより、多くのめん料理があることに気付かせ、課題をとらえることができるようにする。	・生活経験を想起させ考えさせることで、めん料理に関する興味・関心を高める。
2. めんの種類と調理法をまとめる。	10	○自分の好きな料理、作ったことのある料理を想起させることで、一人一人が考えることができるようにする。	
3. めんを用いた調理を考え、栄養バランスを調べる。 ①めんを用いた調理を考える。	30	○グループごとに、何種類かの調理カードを準備し、選択させることにも、具や味付けの工夫の参考にさせる。献立を決める際には、調理技術を考え決めるように助言する。 ●好みや生活経験を基に、具や味付けを工夫しているが。(観・リフト) ○六つの基礎食品に分類させることで、栄養のあたりがながいかどうか話し合わせる。 ●バランスシートで栄養面のチェックをすることができたが。(リフト)	・生徒に選択させることで、課題を自分のものとしてとらえることができるようにする。 ・めん料理として、好みのものを取り入れることで、興味・関心を高めることができるようにする。 ・バランスシートに書き込むことで、栄養の過不足に気付くことができるようにする。
4. 一食分の献立を立て、栄養点検をする。 ①栄養バランスを考え献立を作る。 ②栄養点検をする。	30	○調理カードを利用することで、めん料理で不足している栄養素を補うことができる一食分の献立を立てることができるようにする。 ○3-②で使用したバランスシートに重ねて記入させることで、全体の栄養バランスをチェックすることができるようにする。 ●栄養バランスを考え献立を工夫しているが。(観・リフト)	・一食分としてまとまりのある献立を考えさせることで、食事の整え方をとらえることができるようにする。 ・栄養点検をすることで、栄養バランスを具体的にとらえることができるようにする。
5. 材料準備、調理手順、作業分担等の計画を立てる。	15	○調理時間や作業分担の配分等に注意するよう助言する。 ●調理計画を立てることができたが。(観・リフト)	・グループでの話し合いで、作業分担を明確にすることにより調理実習は能率良く進められることに気付かせる。
6. 学習のまとめと次時の学習内容の確認をする。	5	○次時は調理実習をすることを知らせ、意欲を高める。	

#### 2 検証授業の実際と考察

##### (1) 検証の観点

- ① 調理カードの利用は生徒の思考を助けるのに役立ったか。
- ② 栄養のバランスを考え一食分の献立を立てられたか。
- ③ 創意工夫を取り入れることにより、生徒の意欲が高まったか。
- ④ 自ら進んで家庭で実践しようとする意欲が高まったか。

##### (2) 指導の概要

- ① 調理カードの利用について  
生徒の生活経験や能力を考慮して、調理カード(110品目)を利用し、生徒が能率的に題材を選べるように、視覚に訴える資料を利用した。

##### (3) 検証授業案1

###### ① 本時のねらい(11・12/20時間)

- ・めんの種類と調理法がわかり、めんを用いた調理を考えることができる。
- ・グループで協力し、栄養のバランスを考えて一食分の献立と調理計画を立てることができる。

###### ② 授業仮説

自由献立を考える際に、調理カードやバランスシートを用いれば、栄養のバランスのとれた一食分の献立を考えることができるであろう。