

感じとり、体験して、生きる力が育つ授業づくり ～ 食領域を通して ～

I 研究の内容

1 地域の食材・季節の食材を使った調理について

(1) レシピの作成

新教育課程の本格実施に伴い必修内容となる「地域の食材・季節の食材を使った調理」について、授業で取り扱える食材をあげ、具体的な調理例を参考文献から考えていった。実習可能と考えられる調理例については、授業ですぐに使用できるように、レシピにまとめた。

(2) 視覚教材の作成

食材が地域で手に入りやすいもの、実習時間内で調理できるもの、各校の実態によって実施できるもの等を考え、レシピを作った中の「おすいとん」「人参ゼリー」「抹茶おからクッキー」「もものミルクシャーベット」の四品について、実習を行い、実習手順を撮影した。昨年までは、印刷・ラミネート加工して活用してきたが、今年度は、パワーポイントにまとめたものと、画像だけのものと2種類を作成した。このようにデータ化したことで、各校の実態にあわせて、生徒への提示方法を工夫できるようにすることができた。

おすいとん

材料 (4人分)	
おすいとん生地	2枚
小麦粉	140g
絹豆腐	1/2丁
水	20cc
黒糖 (いちよう切り)	120g
人参 (いちよう切り)	40g
じゃがいも (四つ切り)	140g
白粥 (固形切り)	180g
干ししいたけ	2枚
長ねぎ (小口切り)	40g
味噌	少々
煮干し	少々
水 (だし汁用)	1L
油	少々

*** 作り方**

- ① 小麦粉につぶした豆腐と水を加え、こねておく。
- ② ししいたけ湯水で戻し、食べやすい大きさに切る。
- ③ 煮干しでだし汁を作る。
- ④ 湯に油を入れてねぎ以外の野菜をゆがめ、③を入れて野菜が柔らかくゆがたら味噌を入れて煮込む。
- ⑤ ①を一口大のスプーンですくい、④の中に入れて落とす。
- ⑥ ⑤が煮えたらねぎを入れて、味噌を混ぜる。

2 授業実践 (塩山中学校 村田有希子教諭)

家庭科の授業を行う中で、環境との関わりを意識したり、関連させて取り組む内容が多く見られるようになってきた。今回の授業研究では、「食」と「環境」を結びつけて考えていく内容を提案してもらうことができた。今後はこのような内容の授業を積極的に行い、家庭での実践を促していく必要性を感じた。

本授業では、調理実習で自分たちが出した生ごみを実際に見て、「どんなごみが多いのか」「どうして班によって差があるのか」を考えることから、ごみを減らす工夫を考え、次回からの調理実習での課題を考える内容であった。身近な内容であるため、実践意欲を高めることができた。

(1) 本時の授業

- ・ 題材名 「環境のことを考えて調理実習に取り組もう」
- ・ 目標
 - 食事作りの中で、食材や資源の無駄があることに気づき、実習の仕方を工夫できる。
 - 食生活と環境とのかかわりを理解し、生活に生かそうとする意欲を持つ。

・展開

導 入	5 分	クイズ	「この数字は何でしょう？」 ○何の数字であるかを予想し、発表する。	○前時の授業（調理実習） で出た各班の生ごみの 数値表を示す。 ○ヒント「前回の調理実 習」「単位はg」を示す。	各 班 の 生 ご み の 量 の 表
	15 分	学 習 課 題 を 知 る	生ごみの量に差があるのはなぜだろう ○各班の生ごみの量に差があることに 気づき、その原因を考える。 ○冷凍しておいた生ごみを見くらべて、 自分たちがどんなごみを出していた のかに気づく。 ○班の生ごみから気づいたことを用紙 に書いて発表する。 ○家庭のごみの現状について知る。	○実際に生ごみを見せる ことで、ごみの種類や量 に気づかせる。 ○グループ活動 ○机間支援 ○他の班の発表から、いろ いろな問題点があるこ とに気づかせる。 ○家庭ごみの中で、生ごみ の占める割合が多いこ とに気づかせる	ワ ー ク シ ー ト 冷 凍 し て お い た 生 ご み グ ラ フ

(2) 授業後の反省

- ・班での話し合い活動が多い授業であったが、大変発言が多く意欲的であった。
- ・具体的な意見が多く、環境の大切さを頭の中だけではなく、生活の中での実践意欲につなげることができた。
- ・今回は冷凍保存しておいた生ゴミを使ったが、調理実習を行う授業時間の中で、生ごみの量の測定から、環境について考えるといった授業展開にすることも効果的ではないかという意見が出された。

II 成果と課題

1 成果

- ・地域の食材について情報交換して学習することで、各自の知識を深めることができた
- ・各校の学習内容や指導方法に応じて使えるように、視覚教材を協力して作成できた。

2 課題

- ・教材を作成した学習内容や環境についての学習を、どこでどのように取り組んでいったらよいか、新教育課程での年間指導計画を作成し、効果的な題材の配置を検討していく必要がある。

III 成果物

- ・「地域の食材・季節の食材を使った調理」のレシピカード ・データ化した視覚教材
- ・指導案「環境のことを考えて調理実習に取り組もう」 (部長 鈴木美奈子)