

未来社会を展望し、生活を創る力を育てる技術・家庭科教育
～ハンバーグにおける副材料の役割について考えよう～

I 研究の内容

1 テーマ設定理由

本研究会では、昨年度まで「衣生活に関する指導」の研究を進めてきた。その中で基礎縫いの「まつり縫い」「スナップつけ」「リバーシブルバック」の製作手順の視覚教材の作成、「便利ポケットのデザイン」を班の中で発表し、アドバイスから再考工夫する授業実践を行った。成果として、基礎縫いに時間をかけたことで生徒たちは見通しをもち、製作に自信をもって取り組み、完成した作品は満足度が高いものとなった。課題としては、授業の進めた方や教材の提示について課題が残った。

今年度は、新たに食生活について取り上げることにした。授業で取り扱う食材の調理上の性質を生徒たちにより深く理解させるにはどのような授業を実践したらよいかを考え、自作の視覚教材、調理実験を取り入れた授業実践を行うこととした。

特に調理の中でも生徒に好評で調理の工夫しやすい肉の調理、ひき肉を利用したハンバーグを扱うことにした。教師がハンバーグの作り方を教えるだけでなく、調理実験を取り入れ、副材料の役割やおいしいハンバーグを作るコツを考えさせることにより、調理への印象が深まり、作り方を理解し、興味関心を高めていけると考えた。この学習を通して、調理することの喜びを味わい、自ら調理することで食生活に対する関心を高め、日常生活における実践につなげることができるようになることを考え研究を進めてきた。

2 具体的な内容

- (1) 教師による予備実験
- (2) 視覚教材の作成
- (3) 学習指導案の作成，検討
- (4) ワークシートの作成，検討
- (5) 授業実践

ア 題材名 「調理をしよう～肉の調理～」

イ 授業者 塩山中学校 村田有希子教諭

ウ 目標

実験結果を比較して考察し、ハンバーグの副材料の役割について理解することができる。

エ 内容

調理実験を通して、副材料の役目について理解させ、これからの調理実習に意欲を持たせる授業であった。



II 成果と課題

1 成果

- (1) 実験を授業に取り入れたことで、子どもたちの中に副材料の役割を印象づける授業となり、実習への意欲づけや食材への理解が深まる授業となった。
- (2) 予備実験などをおこなったことで、教師側がそれぞれの調理について基本的なことを再確認することができた。
- (3) 共同で教材を作成することができ、どの学校でも同じような授業に取り組むことができた。

2 課題

- (1) 調理実験は学習内容をより深く子どもたちが理解することができるが、全ての授業で行うことは時間的に難しいところがある。今後も、調理上の性質をどこで取り上げていくかを研究していきたい。
- (2) 研究会で予備実験、視覚教材の作成に取り組んだ。その教材を利用して授業実践を行ったが、一人では限界があり教材づくりには時間を費やしてしまうので、研究会の共同研究として今後も進めていきたい。

III 成果物

1 視覚教材

(材料)



(成型後)



(加熱後)



2 授業案

3 ワークシート

ハンパールの製法図を考えたよ

材料	分量	調理法	調理時間
小麦粉	100g	ふるい	5分
砂糖	50g	混ぜ	5分
卵	2個	混ぜ	5分
バター	50g	混ぜ	5分
豆乳	50g	混ぜ	5分
ベーキングパウダー	5g	混ぜ	5分

手順

- 小麦粉をふるい、砂糖、卵、バター、豆乳、ベーキングパウダーを混ぜ合わせる。
- 生地をこね、ハンパールの型で型抜きをする。
- 180℃で10分焼く。
- 焼き上がったハンパールの型抜きをする。

材料	分量	調理法	調理時間
小麦粉	100g	ふるい	5分
砂糖	50g	混ぜ	5分
卵	2個	混ぜ	5分
バター	50g	混ぜ	5分
豆乳	50g	混ぜ	5分
ベーキングパウダー	5g	混ぜ	5分

(ワークシート①)

焼焦れを防ぐコツ

材料

- 小麦粉
- 砂糖
- 卵
- バター
- 豆乳
- ベーキングパウダー

手順

- 小麦粉をふるい、砂糖、卵、バター、豆乳、ベーキングパウダーを混ぜ合わせる。
- 生地をこね、ハンパールの型で型抜きをする。
- 180℃で10分焼く。
- 焼き上がったハンパールの型抜きをする。

実験を終えての感想

今回の実験で、小麦粉をふるうことが大切だとわかった。また、生地をこねるときは、しっかりと混ぜることが大切だとわかった。

(ワークシート②)

ワークシート①では、実験の予想、実験の結果を記入できるようにした。実験後、ワークシート②では、副材料の役目についてまとめ、家庭での実践で工夫したいところを記入できるようにした。

(部長 石田 周子)