

題材名	プラスαでオリジナルハンバーグをつくろう		
内容・項目	B 食生活と自立（3）日常食の調理と地域の食文化		
指導時間	4 時間		
題材のねらい	<p>生徒の中には、食物学習＝調理実習と捉える生徒も多く、食物学習をととても楽しみにしている。しかし一方では、日常生活の中で調理を自ら行っている生徒は少なく、調理の経験が少ない生徒がほとんどである。「買った方がおいしい」、「作るのは面倒」などの理由で調理をしない生徒が多い。</p> <p>そこで本題材では、生徒が家庭でよく食べるハンバーグステーキを題材にした。ハンバーグステーキの副材料やその役割を知ること、新たな発見となり、調理への関心を高めることにつなげたい。そして、課題に対して最適な解決策を追求してりしていくことで、意思決定能力を身につけさせていきたい。また、生徒の主体的な学びとするために、ひと・もの・こととのかかわりの場として、グループでハンバーグステーキに合う付け合わせを考え、調理することで、意欲的に調理に取り組めるように工夫した。さらに、学んだ知識や身につけた技術を活用し、調理をすることの喜びや、完成したときの達成感を味わい、学ぶエネルギーを高め、進んで生活に関わる力を育てていきたい。</p>		
学習の流れ	時間	学習内容	主な指導内容
	1～4	<ul style="list-style-type: none"> ・ハンバーグステーキの副材料の働きを知る。（個人） ・ハンバーグステーキに合う付け合わせを考える。（グループ） ・ハンバーグステーキの実習計画をたてる。（グループ） ・オリジナルハンバーグステーキを作る。（グループ） ・グループで反省と相互評価をし、まとめる。（グループ） 	<ul style="list-style-type: none"> ・ハンバーグステーキの副材料の役割を理解することができる。（知識・理解） ・ハンバーグステーキの付け合わせの目的を考え、グループで話し合い考えることができる。（工夫創造） ・ハンバーグステーキの作り方の要点を理解することができる。（知識・理解） ・実習計画表をまとめることができる。（技能） ・安全と衛生に注意して、協力して調理実習をすることができる。（技能） ・他の人の作品を評価することで、認め合い、自他のよさが分かる。（知識・理解）
準備・材料等	教科書・ワーク・ワークシート・掲示物・調理器具・ハンバーグ食材		