

<p>題材名</p>	<p>地域の食材を生かした調理</p>																		
<p>内容・項目</p>	<p>B－（3）イ，ウ （ 関連 B（1）（2） ）</p>																		
<p>指導時間</p>	<p>6時間</p>																		
<p>題材のねらい (題材の特徴)</p>	<p>日常食の調理などに関する学習を通して、調理についての基礎的な知識や技術を習得するとともに、地域の食文化についての関心と理解を深め、課題をもって日常食の調理、地域の食材などを生かした調理を工夫し実践しようとする意欲と態度を育てることをねらいとしている。 地場産の野菜について調べ学習を行い、地域の食文化を支える地場産業について理解する。とれたての野菜のおいしさや手間をかけて地域の農家の方が作ってくれた産物を最大限に味わう簡単な調理実習を行うことで旬を意識させたり、地域特産の農産物への関心を深めさせたい。給食センターの栄養士の専門的なアドバイスや個人支援を充実させるために、TTによる授業展開は効果があると考えられる。</p>																		
<p>学習の流れ (展開の工夫)</p>	<table border="1"> <tr> <th data-bbox="284 566 387 622">時間</th> <th data-bbox="395 566 691 622">指導項目</th> <th data-bbox="699 566 1485 622">主な指導内容</th> </tr> <tr> <td data-bbox="284 633 387 801">2時間</td> <td data-bbox="395 633 691 801"> <ul style="list-style-type: none"> 野菜の種類や栄養的な特性、野菜の種類にあった調理方法、地域の食材について調べる。 </td> <td data-bbox="699 633 1485 801"> <ul style="list-style-type: none"> 地域の食材を使った日常食の料理を考えさせる。 地域で作られている料理や調理法、地域の伝統的な行事食や郷土料理について考えさせ、レポートにまとめさせる。 野菜の種類や栄養的な特性、野菜の種類にあった調理方法、地域の食材を理解できるようにさせる。 【学ぶエネルギー】 </td> </tr> <tr> <td data-bbox="284 813 387 981">2時間</td> <td data-bbox="395 813 691 981"> <ul style="list-style-type: none"> 地域の食材を使った野菜の料理の計画を立てる。 </td> <td data-bbox="699 813 1485 981"> <ul style="list-style-type: none"> 煮込み料理について理解する。 野菜の種類による調理法の違いや加熱によるかさの減り方を考え、調理計画を立てる。 野菜の種類や栄養的な特性、調理に関する知識をもとに、効率よく調理するための計画を立てられるようにさせる。 【学ぶエネルギー・かかわり】 </td> </tr> <tr> <td data-bbox="284 992 387 1171">2時間</td> <td data-bbox="395 992 691 1171"> <ul style="list-style-type: none"> 地場産の野菜を使った料理を調理する。 </td> <td data-bbox="699 992 1485 1171"> <ul style="list-style-type: none"> 地場産の新鮮な野菜のおいしさを最大限に生かした調理を工夫し、調理実習を通して知識と技術を習得させる。 安全や衛生に留意しながら、地場産の野菜を用いた料理の調理を効率よく実習できるようにさせる。 【意思決定能力・かかわり】 </td> </tr> </table>	時間	指導項目	主な指導内容	2時間	<ul style="list-style-type: none"> 野菜の種類や栄養的な特性、野菜の種類にあった調理方法、地域の食材について調べる。 	<ul style="list-style-type: none"> 地域の食材を使った日常食の料理を考えさせる。 地域で作られている料理や調理法、地域の伝統的な行事食や郷土料理について考えさせ、レポートにまとめさせる。 野菜の種類や栄養的な特性、野菜の種類にあった調理方法、地域の食材を理解できるようにさせる。 【学ぶエネルギー】 	2時間	<ul style="list-style-type: none"> 地域の食材を使った野菜の料理の計画を立てる。 	<ul style="list-style-type: none"> 煮込み料理について理解する。 野菜の種類による調理法の違いや加熱によるかさの減り方を考え、調理計画を立てる。 野菜の種類や栄養的な特性、調理に関する知識をもとに、効率よく調理するための計画を立てられるようにさせる。 【学ぶエネルギー・かかわり】 	2時間	<ul style="list-style-type: none"> 地場産の野菜を使った料理を調理する。 	<ul style="list-style-type: none"> 地場産の新鮮な野菜のおいしさを最大限に生かした調理を工夫し、調理実習を通して知識と技術を習得させる。 安全や衛生に留意しながら、地場産の野菜を用いた料理の調理を効率よく実習できるようにさせる。 【意思決定能力・かかわり】 						
時間	指導項目	主な指導内容																	
2時間	<ul style="list-style-type: none"> 野菜の種類や栄養的な特性、野菜の種類にあった調理方法、地域の食材について調べる。 	<ul style="list-style-type: none"> 地域の食材を使った日常食の料理を考えさせる。 地域で作られている料理や調理法、地域の伝統的な行事食や郷土料理について考えさせ、レポートにまとめさせる。 野菜の種類や栄養的な特性、野菜の種類にあった調理方法、地域の食材を理解できるようにさせる。 【学ぶエネルギー】 																	
2時間	<ul style="list-style-type: none"> 地域の食材を使った野菜の料理の計画を立てる。 	<ul style="list-style-type: none"> 煮込み料理について理解する。 野菜の種類による調理法の違いや加熱によるかさの減り方を考え、調理計画を立てる。 野菜の種類や栄養的な特性、調理に関する知識をもとに、効率よく調理するための計画を立てられるようにさせる。 【学ぶエネルギー・かかわり】 																	
2時間	<ul style="list-style-type: none"> 地場産の野菜を使った料理を調理する。 	<ul style="list-style-type: none"> 地場産の新鮮な野菜のおいしさを最大限に生かした調理を工夫し、調理実習を通して知識と技術を習得させる。 安全や衛生に留意しながら、地場産の野菜を用いた料理の調理を効率よく実習できるようにさせる。 【意思決定能力・かかわり】 																	
<p>題材の紹介と 作品例</p>	<table border="1"> <tr> <th data-bbox="284 1216 531 1272">活動内容</th> <th data-bbox="539 1216 1485 1272">支援上の留意点</th> </tr> <tr> <td data-bbox="284 1283 531 1350">1 調理実習の身支度をする。</td> <td data-bbox="539 1283 1485 1350"> <ul style="list-style-type: none"> 手洗いの徹底、身支度を素早く行い、授業に臨むよう指導する。 </td> </tr> <tr> <td data-bbox="284 1361 531 1429">2 本時の目標をする。</td> <td data-bbox="539 1361 1485 1429"> <ul style="list-style-type: none"> 本時は、調理方法を工夫して地場産の野菜のおいしさを最大限に生かした調理をすることを確認する。 </td> </tr> <tr> <td data-bbox="284 1440 531 1552">3 各グループごとに調理方法を確認実習を行う。</td> <td data-bbox="539 1440 1485 1552"> <table border="1"> <tr> <th data-bbox="547 1462 1018 1518">T 1（教師）</th> <th data-bbox="1026 1462 1477 1518">T 2（栄養士）</th> </tr> <tr> <td data-bbox="547 1529 1018 1888"> <ul style="list-style-type: none"> 使用する材料、調味料、調理器具などについて確認させ、効率的に実習できるように助言する。 各班を巡回し手順を確認する。生徒同士が協力し合って進められるよう援助する。 地場産物の活用について、自分の生活に生かせる場面はどんなところか栄養士の話の中からヒントを得ながら考えさせる。 取れたて野菜を上手に調理することで、おいしさを最大限引き出せることを確認し、生徒の調理について賞賛する。 </td> <td data-bbox="1026 1529 1477 1888"> <ul style="list-style-type: none"> 素材の味を生かす調理の基本を巡回しながら助言する。 班で使用する材料が給食の献立にどう生かされているかなど生徒との会話を大切にしながら支援する。 給食における地場産物の活用について、具体的な食材のエピソードを挙げながら説明する。 </td> </tr> </table> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="284 1675 531 1888">4 試食しながら栄養士の話を聞く。 (1)給食における地場産物の活用 (2)とれたての野菜のおいしさ (3)食へのこだわり</td> <td data-bbox="539 1675 1485 1888"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="284 1899 531 2000">5 本時のまとめ</td> <td data-bbox="539 1899 1485 2000"> <ul style="list-style-type: none"> 今後の食生活の場面で実践できるようアドバイスし、活用していくよう促す。 </td> </tr> </table>	活動内容	支援上の留意点	1 調理実習の身支度をする。	<ul style="list-style-type: none"> 手洗いの徹底、身支度を素早く行い、授業に臨むよう指導する。 	2 本時の目標をする。	<ul style="list-style-type: none"> 本時は、調理方法を工夫して地場産の野菜のおいしさを最大限に生かした調理をすることを確認する。 	3 各グループごとに調理方法を確認実習を行う。	<table border="1"> <tr> <th data-bbox="547 1462 1018 1518">T 1（教師）</th> <th data-bbox="1026 1462 1477 1518">T 2（栄養士）</th> </tr> <tr> <td data-bbox="547 1529 1018 1888"> <ul style="list-style-type: none"> 使用する材料、調味料、調理器具などについて確認させ、効率的に実習できるように助言する。 各班を巡回し手順を確認する。生徒同士が協力し合って進められるよう援助する。 地場産物の活用について、自分の生活に生かせる場面はどんなところか栄養士の話の中からヒントを得ながら考えさせる。 取れたて野菜を上手に調理することで、おいしさを最大限引き出せることを確認し、生徒の調理について賞賛する。 </td> <td data-bbox="1026 1529 1477 1888"> <ul style="list-style-type: none"> 素材の味を生かす調理の基本を巡回しながら助言する。 班で使用する材料が給食の献立にどう生かされているかなど生徒との会話を大切にしながら支援する。 給食における地場産物の活用について、具体的な食材のエピソードを挙げながら説明する。 </td> </tr> </table>	T 1（教師）	T 2（栄養士）	<ul style="list-style-type: none"> 使用する材料、調味料、調理器具などについて確認させ、効率的に実習できるように助言する。 各班を巡回し手順を確認する。生徒同士が協力し合って進められるよう援助する。 地場産物の活用について、自分の生活に生かせる場面はどんなところか栄養士の話の中からヒントを得ながら考えさせる。 取れたて野菜を上手に調理することで、おいしさを最大限引き出せることを確認し、生徒の調理について賞賛する。 	<ul style="list-style-type: none"> 素材の味を生かす調理の基本を巡回しながら助言する。 班で使用する材料が給食の献立にどう生かされているかなど生徒との会話を大切にしながら支援する。 給食における地場産物の活用について、具体的な食材のエピソードを挙げながら説明する。 	4 試食しながら栄養士の話を聞く。 (1)給食における地場産物の活用 (2)とれたての野菜のおいしさ (3)食へのこだわり		5 本時のまとめ	<ul style="list-style-type: none"> 今後の食生活の場面で実践できるようアドバイスし、活用していくよう促す。 		
活動内容	支援上の留意点																		
1 調理実習の身支度をする。	<ul style="list-style-type: none"> 手洗いの徹底、身支度を素早く行い、授業に臨むよう指導する。 																		
2 本時の目標をする。	<ul style="list-style-type: none"> 本時は、調理方法を工夫して地場産の野菜のおいしさを最大限に生かした調理をすることを確認する。 																		
3 各グループごとに調理方法を確認実習を行う。	<table border="1"> <tr> <th data-bbox="547 1462 1018 1518">T 1（教師）</th> <th data-bbox="1026 1462 1477 1518">T 2（栄養士）</th> </tr> <tr> <td data-bbox="547 1529 1018 1888"> <ul style="list-style-type: none"> 使用する材料、調味料、調理器具などについて確認させ、効率的に実習できるように助言する。 各班を巡回し手順を確認する。生徒同士が協力し合って進められるよう援助する。 地場産物の活用について、自分の生活に生かせる場面はどんなところか栄養士の話の中からヒントを得ながら考えさせる。 取れたて野菜を上手に調理することで、おいしさを最大限引き出せることを確認し、生徒の調理について賞賛する。 </td> <td data-bbox="1026 1529 1477 1888"> <ul style="list-style-type: none"> 素材の味を生かす調理の基本を巡回しながら助言する。 班で使用する材料が給食の献立にどう生かされているかなど生徒との会話を大切にしながら支援する。 給食における地場産物の活用について、具体的な食材のエピソードを挙げながら説明する。 </td> </tr> </table>	T 1（教師）	T 2（栄養士）	<ul style="list-style-type: none"> 使用する材料、調味料、調理器具などについて確認させ、効率的に実習できるように助言する。 各班を巡回し手順を確認する。生徒同士が協力し合って進められるよう援助する。 地場産物の活用について、自分の生活に生かせる場面はどんなところか栄養士の話の中からヒントを得ながら考えさせる。 取れたて野菜を上手に調理することで、おいしさを最大限引き出せることを確認し、生徒の調理について賞賛する。 	<ul style="list-style-type: none"> 素材の味を生かす調理の基本を巡回しながら助言する。 班で使用する材料が給食の献立にどう生かされているかなど生徒との会話を大切にしながら支援する。 給食における地場産物の活用について、具体的な食材のエピソードを挙げながら説明する。 														
T 1（教師）	T 2（栄養士）																		
<ul style="list-style-type: none"> 使用する材料、調味料、調理器具などについて確認させ、効率的に実習できるように助言する。 各班を巡回し手順を確認する。生徒同士が協力し合って進められるよう援助する。 地場産物の活用について、自分の生活に生かせる場面はどんなところか栄養士の話の中からヒントを得ながら考えさせる。 取れたて野菜を上手に調理することで、おいしさを最大限引き出せることを確認し、生徒の調理について賞賛する。 	<ul style="list-style-type: none"> 素材の味を生かす調理の基本を巡回しながら助言する。 班で使用する材料が給食の献立にどう生かされているかなど生徒との会話を大切にしながら支援する。 給食における地場産物の活用について、具体的な食材のエピソードを挙げながら説明する。 																		
4 試食しながら栄養士の話を聞く。 (1)給食における地場産物の活用 (2)とれたての野菜のおいしさ (3)食へのこだわり																			
5 本時のまとめ	<ul style="list-style-type: none"> 今後の食生活の場面で実践できるようアドバイスし、活用していくよう促す。 																		
<p>準備・材料等</p>	<p>野菜（地元の農家が栽培したもの）、調理器具、白衣、三角巾、ふきん、ワークシート、献立カード</p>																		
<p>[本題材を考案するに当たって参考にしたもの]</p>																			

