

研究テーマ	生活や社会との関わりを深める技術・家庭科教育
生活や社会との関わりを深める手だて	調理実験を行い、ハンバーグの作り方のコツを自分の言葉でまとめさせることで、ハンバーグの作り方を実感し、生活の中で実践しようとする気持ちをもたせる。

第1学年2組 技術・家庭科(家庭分野) 学習指導案

指導者 T1 ○○○○
T2 ○○○○1 題材名 サンクスハンバーグランチを作ろう
～農業振興センターの方に心を込めて～

2 題材の目標

- ひき肉の調理に関心を持ち、ハンバーグランチの献立や調理に取り組み、食生活をよりよくしようとする。
(生活や技術への関心・意欲・態度)
- ハンバーグの調理やハンバーグランチ(1食分)の献立、調理計画について工夫することができる。
(生活を工夫し想像する能力)
- 安全と衛生に留意しながら、適切なこね方、成形、火加減でハンバーグを作ることができる。
(生活の技能)
- ひき肉の調理上の性質、ハンバーグの作り方、食品や調理用具の安全と衛生に留意した取り扱い方について理解することができる。
(生活や技術についての知識・理解)

3 題材について

(1) 題材観

本題材は、B(1)「中学生の食生活栄養」のイ、(2)「日常食の献立と食品の選び方」のイ、ウ、(3)「日常食の調理と地域の食文化」のアを関連させて題材を構成し、肉の調理(ハンバーグ)について、栄養、食品、献立作成、調理について総合的に学習できるようにしている。1、2次ではハンバーグの材料や作り方、3、4次ではハンバーグを主菜とする1食分の献立と調理について学習する。

(2) 生徒の実態

調理に関するアンケート(男子20名 女子19名 計39名)

1 家庭で調理をするか。	まったくしない15名 週に1～3回21名 毎日作る3名
2 ハンバーグを作ったことがあるか。	ない6名 一人で作ったことがある1名 家の人といっしょに作った32名
3 家庭で食べるハンバーグについて	店で買ってくることが多い4名 家で手作りすることが多い27名 店で買ってくることと家で手作りするところが半々8名
4 調理をする時に気をつけていること	手洗い20名 火の取り扱い7名 けが20名 味つけ2名

調理実習の計画をする際には、意欲的に意見を出し合う生徒が多く見られる。現在の家庭での調理については、6割の生徒は週に1～3回以上の調理を行っている。中学校での学習や部活動が始まったこともあり、家庭にいる時間も限られているためであると考え。ハンバーグ作りについては手伝いの経験が多いので、経験を踏まえた意見をとりあげ、授業に生かしていけると思われる。また、3割の家庭では、店で購入が多い、または家庭と半々と答えている。これから、食に関する知識を深め、調理経験を増やすことによって、自信をもって取り組むことができるようにしていきたいと考える。

(3) 指導観

ハンバーグは生徒に人気のある料理である。しかし、1人で行う調理経験は少ないため、火が中まで通っていないなど失敗してしまうことも予想される。そこで、ハンバーグの調理実験や試食を通して、よりよい調理方法を探る活動を取り入れることにより、適切な材料の扱いや調理の手順を理解できるようにしていきたいと考える。そして、ゲストティーチャーの示範から調理のポイントや調理手順を確認したり、1食分の献立の栄養についての知識を得たりすることにより、生徒の学習意欲を高め、家庭での調理へと導きたいと考えている。また、調理実験の結果をもとに作り方の要点をまとめ、発表する活動を取り入れることにより、言語活動の充実を図りたい。

4 学習計画(7時間扱い) ○は本時

次	時	学習内容	関意態	工・創	技能	知・理
1	1	サンクスハンバーグの材料を選ぼう ・肉の栄養的な特徴やひき肉の選び方について理解する。				○
2	① ・ ②	ハンバーグ作りのコツをつかもう ・ハンバーグの調理実験から肉の調理上の性質や作り方、焼き方の要点についてまとめる。				◎
3	1 ・ 2	サンクスハンバーグランチの調理計画を立てよう ・ハンバーグを主菜とする栄養バランスのよい献立を考える。 ・手順を考えてハンバーグランチ(1食分)の調理計画を作成する。	◎	○		
4	1 ・ 2	サンクスハンバーグランチを作ろう ・安全と衛生に留意し、食品や調理用具等を適切に取扱い、ハンバーグを主菜とした1食分の調理をする。		◎	○	

5 本時の学習

(1) 目標

肉の調理上の性質やハンバーグの作り方、焼き方について理解することができる。

(2) 準備・資料

- ・写真（農業振興センターの方々） ・ハンバーグのつくり方の掲示物 ・材料、調理器具 ・学習カード
- ・ミニホワイトボード ・実物投影機

(3) 展開（留意点 ◎生活や社会との関わりを深める手立て 評価）

学習内容及び活動	指導上の留意点と評価
<p>1 本時のねらいをつかむ。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;">ハンバーグの作り方のコツをつかもう。</div> <p>2 ハンバーグの材料や手順、調理のポイント、実験方法について確認する。</p> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p>(材料) ひき肉、たまねぎ、バター、生パン粉、牛乳、卵、塩、こしょう、油</p> <p>(手順)</p> <p>①たまねぎをみじん切りにする。中火でしんなりするまでバターでいため、冷ましておく。</p> <p>②生パン粉をボールに入れ、牛乳に浸す。</p> <p>③ひき肉に①と②、卵、塩、こしょうを加えてよく混ぜ、30回こねる。</p> <p>④小判型にし、中央部をおさえて、少しくぼませる。</p> <p>⑤フライパンに油を熱し、強火で両面の表面を焼く。次にふたをして中火で中まで通す。(焼き時間10分)</p> <p>(調理のポイント)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・副材料 ・こね方 ・成形の仕方 ・焼き方 </div> <p>3 調理実験を行う。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・対象者（農業振興センターの方）を意識させることにより、よりおいしいハンバーグ作りをめざそうとする意欲を高める。 ・給食の献立作成をする際、ハンバーグを入れる理由を話し、よりおいしいハンバーグ作りをめざそうとする意欲を高める。(T2) ・ハンバーグ作りの手順を画像で説明する。 ・班ごとに、4つの実験のうちの一つを行う。 ・ハンバーグ作りの手順の確認をすることにより実験の条件以外の環境を同様にさせる。 ・実験のため方法を変える箇所以外は、左記の手順通りに行うようにすることを確認する。 ・今回のハンバーグの材料や作り方は一般的なもので、多様な作り方があることを知らせる。 ・調理実験について予想させ、見通しをもたせる。

調理実験方法

材料グループ	こねる回数グループ	成形の仕方グループ	焼き方グループ
副材料（たまねぎ・生パン粉・牛乳・卵）を ①入れる ②入れない	塩を加えて ①こねずに、形を整える ②30回	①厚さ 1.5 cmで平らな小判型 ②厚さ 1.5 cmで平らな小判型、中央はくぼませる	①ずっと弱火 ②はじめ強火、途中から中火

4 グループごとに結果をまとめ、発表する。
(発表の視点)

- ・確かめたポイント
- ・実験方法
- ・最もハンバーグ作りに適した方法
- ・判断した理由

5 おいしいハンバーグ作りのコツをまとめる。

6 T2 が試作する様子を観察し、気づいたことを学習カードにまとめる。

7 本時の自己評価を記入し、次時の予告を聞く。

- ・試食し、話し合ったことをホワイトボードにまとめさせる。
- ・まとめるのが難しい班には調理のポイントを味・食感・かかった時間などを思い起こさせ、支援する。
- ・材料、こねる回数の実験グループについて、発表の視点を踏まえ、分かりやすく説明するよう助言する。(T1)
- ・成形の仕方、焼き方の実験グループについて、分かりやすく説明するよう助言する。(T2)

- ・実験結果をもとに自分の言葉でまとめさせる。
- ◎調理実験を行い、ハンバーグの作り方のコツを自分の言葉でまとめることにより、ハンバーグの作り方を実感し、生活の中で実践しようとする気持ちをもたせる。
- ・生徒を示範台のまわりに集め、観察させる。
- ・こね方、成形、焼き方を含めて、調理のポイントが分かるように示範を行う。(T2)

肉の調理上の性質やハンバーグの作り方、焼き方について理解することができる。(知識理解：学習カード)

- ・次時は、サンクスハンバーグランチの調理計画を立てることを知らせる。