

## 第1学年 技術・家庭科（家庭分野）学習指導案

日 時 平成29年10月12日（木）3校時  
指導学級 ○○中学校 第1学年3組（40名）  
指 導 者 T1 教諭  
T2 学校栄養職員

### 1 題材名 献立作りと食品の選択 B（2）ア，イ，ウ

### 2 題材設定の理由

健康な日常生活を営むためには、栄養・運動・休養の調和のとれた生活が大切である。特に、中学生は成長が著しく活動も活発な時期であり、この時期の食生活は生涯の健康を支える身体をつくるためにも極めて重要だといえる。そこで、本題材では中学生の1日分の献立作成と食品の見分け方に関する学習を通して、栄養を考えた食事の計画と食品の選択についての基礎的・基本的な知識及び技術を習得するとともに、これからの健康的な食生活を工夫しようとする能力を育てることをねらいとしている。

本学級の生徒は、明るく活発である。調理実習では、班員で協力しながら実習の目的を踏まえ、おいしい料理に仕上げようと意欲的に取り組んでいた。一方で、爪が伸びていたり、肉を触った手で野菜を触ったりと、衛生管理に対する意識が少ないように感じた。これらの様子から、これまでの学習で得た知識と態度が結びついていないのではと考えられる。

指導に当たっては、食品の栄養的特質や中学生の1日に必要な食品の種類と概量について理解させ、中学生の1日分の献立を考えさせる。また、栄養面だけでなく、食品の品質を見分け、用途に応じて選択できる能力及び食中毒の予防のために、安全で衛生的な扱いを工夫できる力が必要である。本時では、食材の保存方法について実際に食品を例に挙げることで関心をもたせる。食中毒予防の方法を考えさせる場面では、学習した調理実習を思い出させ、具体的な考えができるように促す。また、学校給食に携わる学校栄養職員より食中毒の知識や身近な給食の衛生管理に着目したスライドを見せることで、理解を深めさせたい。

### 3 題材の目標

栄養を考えた食事の計画と食品の選択についての基礎的・基本的な知識及び技術を習得するとともに、これからの健康的な食生活を工夫することができる。

### 4 題材の評価規準

生活や技術への 関心・意欲・態度	生活を工夫し 創造する能力	生活の技能	生活や技術についての 知識・理解
日常食の献立と食品の選び方について関心をもって学習活動に取り組み、食生活をよりよくしようとしている。	日常食の献立と食品の選び方について課題を見付け、その解決を目指して工夫している。	食品の選び方に関する基礎的・基本的な技術を身に付けている。	日常食の献立と食品の選び方について理解し、基礎的・基本的な知識を身に付けている。

### 5 食育の視点

- ・中学生の時期に必要な栄養とその働きを知り、バランスのとれた食事、または献立を考える。  
(心身の健康)
- ・食中毒防止の観点から、衛生に配慮した食品の選択や取扱いができる。  
(食品を選択する能力)

6 指導計画 (総授業時数 6 時間)

- ・食品に含まれる栄養素を調べよう・・・1 時間
- ・何をどのくらい食べればよいか考えよう・・・1 時間
- ・バランスの良い食事について考えよう・・・1 時間
- ・生鮮食品と加工食品の特徴を知ろう・・・1 時間
- ・食品の選択と購入について考えよう・・・1 時間
- ・食品の保存と食中毒の防止について考えよう・・・1 時間 (本時)

7 本時

(1) 目標

食品の保存方法及び食中毒を防ぐ方法について理解することができる。(知識・理解)

(2) 展開

時間	学習活動	指導上の留意点	評価規準(評価方法)
3分	1 本時の学習の目標を知る。	○本時は,食品の保存と食中毒の防止について考えることを伝える。	<p>【知識・理解】</p> <p>食品の保存方法及び食中毒を防ぐ方法について理解している。 (ワークシート・発表)</p>
15分	2 食品の適切な保存方法を考え, 分類する。	○食品を準備し, どのような場所に保存すればよいか考えさせる。(T1)	
20分	3 食中毒の増殖条件, 予防の三原則を知り, 予防の具体的な方法を考える。	○食中毒の定義, 増殖条件, 予防の三原則を知らせる。(T2) ○調理実習を想起させながら, 付箋を使って項目毎に考えさせることにより, 具体的な意見が出るよう促す。(T1・T2)	
5分	4 給食ができる様子を衛生管理の視点から知る。	○給食の仕上がりまでの様子を, 衛生管理に着目したスライドで見せる。(T2)	
7分	5 本時のまとめをする。	○学習を振り返らせ, 食中毒防止のために自分にできることを実践しようとする意欲をもたせる。(T1)	

(3) 評価及び指導の例

「十分満足できる」と判断される状況	○ これまでに学習したことや実習したことを関連付けながら, 食中毒の防止について理解している。
「おおむね満足できる」状況を実現するための具体的な指導	○ 調理実習の写真を掲示したり, キーワードを確認させたりし, 補足説明する。

8 他教科等との関連

保健体育(保健分野)「健康な生活と病気の予防」における学習において, 本題材で学習した食中毒の基本的内容を関連させることで, 衛生管理について, より理解を深める。

# 食品の保存

冷凍庫

冷蔵庫

冷暗所

腐敗を止める

変質を遅らせる

適切な  
場所に保存

冷蔵庫



冷蔵室



チルド室

パーシャルフリージ



野菜室



冷凍室



冷暗所



袋や容器で密封



その他



## 細菌の増殖条件

栄養分



水分



温度

## 食中毒の防止

予防の  
3原則

つけない

増やさない

やっつける