

中学校 技術・家庭 [家庭分野] 学習指導案（例）

小題材：日常食の調理と地域の食文化（学習指導要領：B（3））

◆本時指導案 日常食の調理「調理の計画」（例）

（１）ねらい

小学校では扱っていない「生肉の加熱調理」と「野菜の非加熱調理」の際の留意点について、食品や調理用具等の安全と衛生に留意した管理を理解するとともに、材料に適した加熱調理等の仕方について理解し、調理計画を改善して、次時の調理実習に臨めるようにする。

（２）展開

時間配分	学習活動 ICT の活用場面	指導上の留意点
導入 5 分	本時のめあてを示す。	安全と衛生に留意した調理実習の計画を仕上げることを確認する。
	(例) 安全と衛生に留意した実習計画を仕上げよう	
展開 35 分	- 調理計画について、安全・衛生の観点での課題を各グループで話し合う。 - 農林水産省の中学校調理実習向け動画(約 10 分)を視聴した後、グループ内で話し合い、調理計画の改善を図る。	- 小学校では扱っていない生肉の加熱調理と、野菜を非加熱で食べる際の留意点についての理解を促す。 [小]ゆでたり、いためたりする調理（肉、魚以外） [小]ご飯とみそ汁の調理 - 動画から、今回の調理実習での食品安全・衛生について気を付ける具体的なポイントをまとめ、調理計画の改善に生かせるようにする（理解度テストも活用）。 ～食中毒予防の 3 原則（つけない、ふやさない、やっつける）を理解する。具体的には、 <つけない> - せっけんでしっかり手を洗う - 二次汚染に注意する - 野菜は飲用に適する水でしっかり洗う - 生肉に触れた調理器具は洗浄・消毒する <ふやさない> - 購入した食材はすぐに冷蔵庫、冷凍庫に保管する - 調理後、すぐに食べない場合はできるだけ早く冷蔵庫に保存する <やっつける> - ハンバーグは適当な厚さに成形する - 中心までしっかり加熱する - 竹串で肉汁が透明か確認する
まとめ 10 分	本時を振り返り、次時の調理実習の確認をする。	上記ポイントをふりかえり、実習計画を改善したり工夫したりして、安全と衛生に留意した調理実習を実践しようとしていることを確認する。