

C-1 指導案

1 題材名 わたしたちのより豊かな食生活（9時間） （2学年）

2 題材の目標

- ・会食の計画や実践に関心をもって取り組み、学んだ知識と技術を活用しようとする。
（関心・意欲・態度）
- ・会食の目的に応じ、課題をもって計画や実践を工夫している。 （工夫・創造）
- ・会食の目的に応じ、計画を立てて実践することができる。 （生活の技能）
- ・会食の献立の基礎的な知識と作り方や会食でのマナーについて理解する。
（知識・理解）

3 指導にあたって

①題材について

本題材は自分の周りの人々との交流などのために、会食の目的を明確にして、そのためにどのようにしたらよいかなどの課題をもって会食の計画を立て、実践できるようにすることをねらいとしている。しかし、生徒にとっての食事はエネルギーや栄養を摂取するものとしてとらえることが多く、食事により心身がともに満たされることがや集まった人たちと親しさや理解が深まることなどを意識している生徒は少ない。この題材を取り扱うことで、生徒も生活を支える一員としての自覚を持ち、食生活をよりよくすることができるようになりたい。

そこで身近な学校の職員との交流を目的に、会食を行うこととした。この会食を計画し実践することを通して、自らの食生活をより豊かしようとする態度を育てたいと考えている。そのため、計画を立てることから、調理実習、盛りつけや配膳の工夫、招待状のカードやお礼のメッセージ作りまでを取り組み、日常の生活にも活かせることができるようにしたい。

②生徒の実態

生徒たちは食への関心が高く、生徒の声や生徒アンケートからも会食をしたいと強く望んでいることがわかる。しかし会食の意味や会食をすることで得られる交流やふれあいなどを実感している生徒は少ない。また、現代の食生活の問題点のひとつに孤食も取り上げられており、この授業で会食を行うことで、食生活がより豊かになることを体感してほしい。このことから家族や友達とともに会食をしたり、もてなしたりすることが実践できる態度を育てたいと考える。

4 本時の展開（7，8／9時間）

①小題材名 楽しい会食をしよう

②本時のねらい

グループで協力して炊き込み飯とつけ合わせを作り、お世話になった人を招いて楽しく会食することができる。

③準備 炊き込み飯とつけ合わせの材料、調理用具、テーブルセッティングの小物
メニュー表、会食参加者からの評価表

④学習活動と評価について

配時	学習活動	指導上の留意点	評価場面・評価方法
5	本時の学習内容を知る。 「お世話になっている先生を 招いて楽しい会食をしよう」	・楽しい会食になるようマ ナーなどを意識すること を確認する。 ・実習するメニューと給食 を合わせて会食すること を確認する。	
5	・グループごとに実習の進め 方・役割分担を確認する。		
5 0	炊き込み飯とつけ合わせを作 る。 ・安全面と衛生面に気を配り ながら能率よく実習する。		評価場面 調理実習と会食をする場面
1 5	招待する人が楽しく会食でき るようなテーブルセッティン グと盛りつけや配膳を行う。 ・製作したメニュー表、座席 表、箸置きなどをセッティ ングする。 ・盛りつけ方を工夫し、配膳 する。	・会食する場所は家庭室の ため、製作・実習してで きたものを運ぶことを知 らせる。	評価の観点・方法 関心・意欲・態度③ 調理実習と会食に関心を持っ て取り組もうとしている。 【行動観察】 生活の技能③ 調理や盛りつけ、配膳ができ、 会食が実践できる。 【行動観察】
(4 0)	お世話になっている先生を招 いて楽しい会食をする。	・招待する先生を家庭室に 案内する。 ・給食と合わせ、給食の時 間に会食する。	評価場面 楽しく会食する場面
1 5	実習の後片付けを行う。	・昼休みに後かたづけを行 うこととなる。	評価の観点・方法 関心・意欲・態度③ 生活の技能④ 【行動観察】
1 0	本時の学習のまとめをする。 ・実習の自己評価をする。	・会食参加者の方に評価表 を渡し、評価してもらう。	評価場面 今日の学習を振り返る場面 評価の観点・方法 生活の技能④ 知識・理解③ 食べ方や話題などの会食のマ ナーについて理解している。 【自己評価】 【会食参加者からの評価】