

(5) 本時の指導過程

段階	学習活動	生徒の活動	□指導上の留意点 *資料・準備物など	評価計画					
				規 準	方 法				
課題把握 2分	1 学習内容の確認	(1) 前時までの学習を振り返り、本時の学習内容を理解する。 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">目指せ！野菜料理のマエストロ</div>	□題材の学習における本時の位置づけとねらいを提示し、授業に対する心構えをもたせる。						
課題追求 25分	2 野菜の調理	(2) 野菜の調理の課題を把握し、調理実習の流れを確認する。 <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">料理名 / 作り方</th> <th style="width: 50%;">地域食材</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>たっぷり野菜の豚しゃぶサラダ ①野菜を洗い、食べやすい大きさにちぎる。 ②耐熱皿の上に食材を重ねてのせ、ラップをかける。 ③電子レンジで加熱。</td> <td>・まいたけ(大和町) ・しいたけ(大和町) ・もやし (富谷町)</td> </tr> </tbody> </table>	料理名 / 作り方	地域食材	たっぷり野菜の豚しゃぶサラダ ①野菜を洗い、食べやすい大きさにちぎる。 ②耐熱皿の上に食材を重ねてのせ、ラップをかける。 ③電子レンジで加熱。	・まいたけ(大和町) ・しいたけ(大和町) ・もやし (富谷町)	□短時間で簡単にでき、調理上の性質に関する気付きを促すための野菜料理を事前に検討しておく。 □一班5～6人の班編制とし、班毎に野菜料理をつくることを伝える。 □主体的に実習に取り組めるよう、調理の方法や留意点をまとめた「ミッションカード」を班毎に配布する。 *ミッションカード □地域の食文化への関心を高めるために、調理実習には地域の特産である食材を取り入れる。また、技術分野の栽培で学習している「もやし」も取り入れ、野菜への親しみをもたせる。 □安全、衛生などの実習上の約束を確認し、徹底させる。		
	料理名 / 作り方	地域食材							
たっぷり野菜の豚しゃぶサラダ ①野菜を洗い、食べやすい大きさにちぎる。 ②耐熱皿の上に食材を重ねてのせ、ラップをかける。 ③電子レンジで加熱。	・まいたけ(大和町) ・しいたけ(大和町) ・もやし (富谷町)								
3 既習事項の確認	(3) ミッションカードをもとに、班毎に調理実習を行う。 <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 10px; display: inline-block; margin: 10px auto;">気づく</div> (4) 野菜の特徴を理解する。	□ミッションカードを活用し、生徒同士が話し合いながら作業を進め、学び合いが深められるよう見守る。 □野菜の調理上の性質に関する気付きと、野菜料理への親しみをもたせることを目的とするため、包丁を使わずに簡単な調理をさせる。 □電子レンジで加熱している時間を使い、既習事項である野菜の栄養や旬について再度取り上げることで知識の定着を図る。 □地域の食材を紹介しながら、地産地消の意味やメリットについても触れる。	①	□観察					
課題解決 13分	4 試食	(5) 試食をする。	□班毎に感想などを話しながら、自由な雰囲気です食させる。						
	5 野菜の調理上の性質の確認	(6) 野菜の調理上の性質を理解する。 <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 10px; display: inline-block; margin: 10px auto;">考える</div>	□一日に摂取したい野菜の量を実感できるよう、豚しゃぶサラダの分量は3群100g、4群400gとなるようにしておく。加熱前と加熱後の実物を示し比較させることにより、野菜は加熱することでかさが減り、多くの量でも摂取しやすくなることに気付かせる。	②	□観察発表				
まとめ 10分	6 本時のまとめ	(7) 本時のまとめをする。 (8) 次時の予告を聞く。 <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 10px; display: inline-block; margin: 10px auto;">築く</div>	□本時の活動を振り返らせ、野菜料理の実践への意欲をもたせる。 *学習シート □次時は「我が家の野菜料理 No.1 決定戦」を行うことを伝える。野菜の調理の知識・理解を深めるために、各家庭で様々な野菜の調理法や調理例、特徴、調理上の性質について調査活動をしてもらうよう話す。 *学習シート	① ②	□学習シート				
	7 後片付け	(9) 後片付けをする。	□班長を中心に協力して後片付けができるよう声掛けをする。						