

# 「B 衣食住の生活」 災害時の食品を救え！ ～健康で幸せな食生活を送るためには何が大切？～

本題材で育成する資質・能力

(教科) 健康・快適・安全 (学校) 主体性, コミュニケーション能力

- 1 日時 令和5年10月4日 14:00 ~ 14:50
- 2 学年 第1学年2組 (男子14名 女子15名 合計29名)
- 3 場所 本館1F 1年2組教室
- 4 単元について

## ○ 題材観

本題材は、中学校学習指導要領技術家庭家庭分野の内容「B 衣食住の生活」の、(3) 日常食の調理と地域の食文化「ア (ア) 日常生活と関連付け、用途に応じた食品の選択について理解し、適切にできること。(イ) 食品や調理用具等の安全と衛生に留意した管理について理解し、適切にできること。」「イ 日常の1食分の調理について、食品の選択や調理の仕方、調理計画を考え、工夫すること。」を取り扱うように設定している。

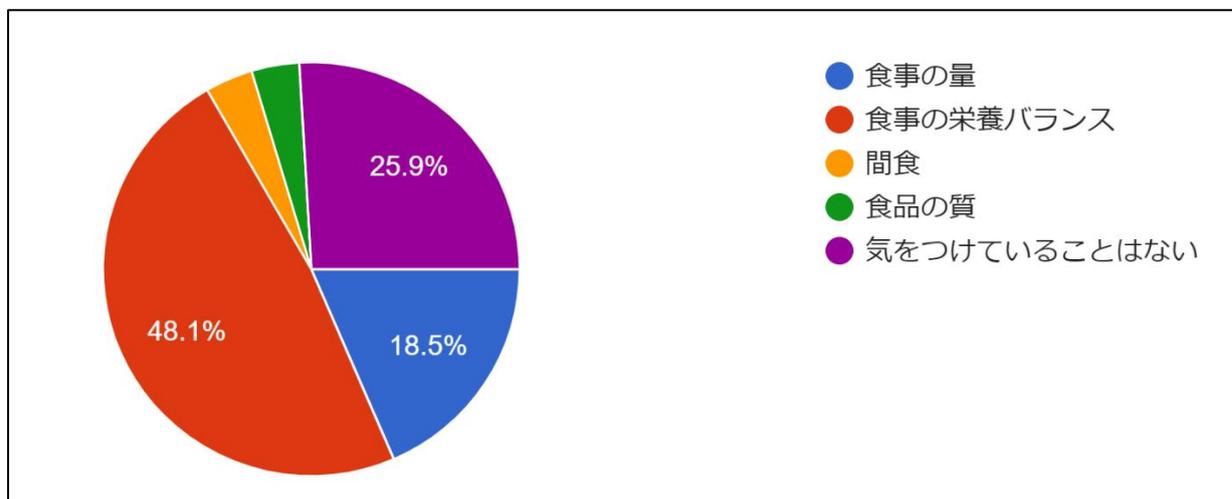
ここでは、日常よく用いられている食品の品質や見た目や表示などから見分けることができるとともに、目的や栄養、調理の手間などを考慮して、用途に応じた食品の選択ができるようになること。また、魚、肉、野菜を中心に日常よく用いられる食品を取り上げ、安全と衛生に留意した取扱い方を理解し、適切に管理できるようにすることをねらいとしている。

中学生の時期の食生活は、生涯の健康を支える身体を作るための基礎となり、将来にわたり健康的な食生活を築いていくために極めて重要である。生徒の食生活を取り巻く環境は、近年大きく変化しており、食品加工技術や食品管理の進歩により、生徒の身の回りは、様々な食品があふれ、食品についての情報も多量になっている。それらの情報を正確に読み取り、自分の目的にあった商品を選択していく力を身につけ、よりよい食生活の実現につなげるために重要と考えこの題材を設定した。

## ○ 生徒観

本学級の生徒に、食に関するアンケート調査を行った。(令和5年9月)

・ 普段の食事で気をつけていることは何ですか。



質問項目	回答	
・あなたは自分で食品を買いに行くことがありますか。	肯定的回答	74.1%
	否定的回答	25.9%
・食品を選択するときに何を基準に考えますか。(複数回答可)	栄養(7人) 期限(6人) 安さ(5人) 添加物・品質(4人) 特になし(7人)	
・食品の正しい保存方法が分かりますか。	肯定的回答	68%

1学期に栄養素についての学習をしてきたため、食事の栄養バランスや食事の量については気をつけている生徒は多かった。しかし、食事のパーツとなる食品について気をつけている生徒は少なかった。また、食品を自分で買いに行くかという質問に対して、80%の生徒が「あまりない」「まったくない」と回答し、「よくある」と回答した生徒は0人であった。このことから、食品を自分で購入する経験が少ないことが分かった。さらに、食品を選択するときに特に何も考えないと回答した生徒が8人おり、自分で基準をもって食品を選択することの大切さに気づかせる必要があると感じた。食品の保存についても同様に、自信を持って分かる回答した生徒は16%で、日頃食べている食品について自分事として捉えていないことが分かった。自分の食べるものを表示や保存方法などから、自分で考えて選択する力を育てる必要があると感じた。

#### ○ 指導観

指導に当たっては、目的に応じた食品を自分で選択するというパフォーマンス課題を題材の最後に設定し、それに向けて食品の特徴や食品の表示について学習していく題材の構成にしていく。本時では、パフォーマンス課題の前時として練習の課題に取り組む。その中で、今まで学習してきた知識を活用しながら課題に取り組む中で、目的、量、栄養、価格、保存や調理の方法などについても考え、自分で判断して選択しようとする「思考力」と「主体性」を育成していきたい。そのために、毎回の授業の振り返りがまとめて見られるポートフォリオを活用し、常にテーマと学習したことをつなげて考えられるようにしたい。

また、食品の選択の中で様々な場面を設定したり、食品の実物や食品表示を用いてより実生活に近い状況で課題に取り組めるようにしたりすることで、生徒たちの生活に生きて使える知識や工夫を身につけられるようにし、自分の生活に生かしていこうという態度を育みたい。

## 5 学校が育成を目指す資質・能力

本校が教育課程全体を通じて育成を目指す資質・能力は、「表現力、コミュニケーション能力、主体性」である。この目指す資質・能力を育成するためには、各教科・領域等の授業における「展開場面」において、生徒が主体的に活動している時間の質と量を高めることが重要である。更に、生徒が主体的に活動するためには、「強い問題意識と達成欲求を抱かせる課題設定」が不可欠であると考え、研究を重ねている。

本題材においても、本校では「強い問題意識と達成欲求を抱かせる課題設定」を行い、少人数班で考えを何度も練り直させ、思考したことをミニホワイトボードに表現した後全体へ発表させるスタイルをとっている。

	資質・能力	意欲・態度	知識・スキル		
		主体性 (自己を認識する力、 自分の人生を選択する力)	コミュニケーション能力 (表現する力)		
授業の展開の場面で(ミニホワイトボード等を使用して)	レベル1	○課題に対して、自分の考えを持ち、取り組もうとしている。	(書く・話す・表現 speak) ○自分の考えや意見を、自分のことばで表現することができる。	(聞く) ○相づちを打ちながら、途中で口をはさまず、きくことができる。	(やりとり) ○話を聞いて質問することができる。
	レベル2	○課題に対して、自分の考えを持ち、自ら進んで取り組もうとしている。	(書く・話す・表現 tell) ○自分の考えや意見を根拠を挙げて、相手を意識しながら、適切な方法で表現することができる。	(聴く) ○相手の話の組み立てや構造を考え、話の意図や要点を整理しながらきくことができる。	(やりとり) ○話を聞いて、内容を深めるために、質問ができる。
	レベル3	○自ら課題を見つけ、自分の考えを持ち、よりよい方法を選択し、自ら進んで取り組もうとしている。	(書く・話す・表現 talk) ○自分の考えや意見を、根拠を挙げて分かりやすくまとめ、目的や場に応じて、適切な方法で論理的に表現することができる。	(訊く) ○相手の考えについて、根拠の信頼性を判断しながらきき、話された内容と自分の意見をふまえて共通点や疑問点を明確にし、相手にたずねることができる。	(やりとり) ○話を聞いて質問をした後に、自分の意見を述べ、内容をさらに深めることができる。
	レベル4	やりたいことを自ら見つけ、分析し、(大人のカも借りながら)自分たちで実行できる。	少数意見を尊重しながら、臨機応変に対応し、話し合い活動ができる。		

## 6 題材の目標

- 日常生活と関連付け、用途に応じた食品の選択について理解し、適切にできる。
- 食品や調理用具等の安全と衛生に留意した管理について理解し、適切にできる。

【新学習指導要領B(3)ア(ア)(イ)】

## 7 評価規準

知識・技能	思考・判断・表現	主体的に取り組む態度
<ul style="list-style-type: none"> <li>日常生活と関連付け、用途に応じた食品の選択について理解しているとともに、適切にできる。</li> <li>食品の安全と衛生に留意した管理について理解しているとともに、適切にできる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>用途に応じた食品の選択や食品の保存について問題を見いだして課題を設定し、解決策を構想し、実践を評価・改善し、考察したことを倫理的に表現するなどして課題を見つめる力を身に付けている。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>周囲の人々と協働し、よりよい生活の実現に向け、日々の食生活をつくる食品について、課題の解決に主体的に取り組んだり、振り返って改善したりして、生活を工夫し創造し、実践しようとしている。</li> </ul>

## 8 指導計画（全5時間）

### 教科・領域の本質的な問い

- 自分たちの生活をより豊かにするためには？

過程	時間	学習内容	重点	記録	評価規準	資質・能力 (評価方法)
課題の設定	1	私たちの食事のピース	態	○	自分の食事をつくっている食品について考え、課題を見いだそうとしている。	【主体性】(記述分析)
<b>単元を貫く問い（探究課題の萌芽）</b> 健康で幸せな食生活を送るためには何に気をつけて食品を選ぶ必要があるのだろうか。						
情報収集	2	生鮮食品と加工食品の特徴	知		日常生活と関連付け、用途に応じた食品の選択に必要な生鮮食品と加工食品について特徴を理解している。	
整理・分析	3	食品の表示	知		日常生活と関連付け、用途に応じた食品の選択に必要な情報を食品表示から読み取ることができる。	
まとめ・創造・表現	4	食品の安全な保存方法	知 思	○	日常生活と関連付け、食品の安全と衛生に留意した管理について理解しているとともに、適切にできる。 安全な食品の選択について、問題を見いだして課題を設定し、解決策を構想し、実践を評価・改善し、考察したことを倫理的に表現するなどして課題を解決する力を身に付けている。	

実行・振り返り	5	目的に応じた食品の選択	思	○	食品の選択について、問題を見いだして課題を設定し、解決策を構想し、実践を評価・改善し、考察したことを倫理的に表現するなどして課題を解決する力を身につけている。	【コミュニケーション能力】 (記述分析) 【協力・協働】 (ワークシート・ふりかえり)
				主	食品の選択について、課題の解決に主体的に取り組んだり、振り返ったりして、生活を工夫し創造し、実践しようとしている。	

### 単元を貫く問いの終結

健康に毎日を過ごすためには、食事の栄養バランスに加えて、食品の安全性についても考慮する必要がある。生鮮食品では食品そのものを手に取り、見比べ判断し、加工食品では表示から情報を読み取り判断する。また、表示からは食品の保存方法や消費・賞味期限を読み取ることができ、安全でおいしく食事をするためには適切に保存することも大切である。これらのことを踏まえて、自分や家族などと一緒に食事をする人の希望に合った食品を選択することで健康で幸せな食事につながる。

ねらいに対する評価規準を示すルーブリック（パフォーマンス評価）

尺度（評点・レベル）	記述語
A（十分満足できる）	生鮮食品と加工食品の特徴を理解し、食品の表示から食品選択において必要な情報を読み取ることができる。読み取った情報をもとに目的に応じた食品を選択し、適切な方法で保存できるとともに、実生活に生かそうとしている。
B（おおむね満足できる）	生鮮食品と加工食品の特徴を理解し、食品の表示から食品選択において必要な情報を読み取ることができる。読み取った情報をもとに目的に応じた食品を選択し、適切な保存方法が分かる。
C（努力を要する）	自分の食べている食品に関心をもっていない。

## 9 本時の展開

### (1) 本時の目標

○災害時における食品の避難の優先順位を考える活動を通して、食品の特徴や食品の表示から情報を読み取り、食品の保存方法についての知識と工夫を身につける。

### (2) 本時の評価規準

- 日常生活と関連付け、食品の安全と衛生に留意した管理について理解しているとともに、適切にできる。

【知識・技能】

- 安全な食品の選択について、問題を見いだして課題を設定し、解決策を構想し、実践を評価・改善し、考察したことを倫理的に表現するなどして課題を解決する力を身につけている。

【思考力・判断力・表現力】



	<ul style="list-style-type: none"> <li>・班で考えを交流し，まとめる。</li> </ul>	<p>◇班で共有し，選んだ食品を jam ボードと理由をホワイトボードにまとめる。</p>	 
<b>3 情報を共有し，整理・分析する。[15分]</b>			
展開後半	<ul style="list-style-type: none"> <li>・全体で確認し，話し合う。</li> </ul>	<p>◇各班の意見を発表し，質疑応答を行う。</p>	
	<p>予測される生徒の考え</p> <p>A評価</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・生鮮食品の中でも，表示を見ると肉や魚は冷蔵保存と書いてあるけど，野菜にはその表記がないので，肉や魚を優先的にクーラーボックスに入れた方がよい。</li> <li>・冷凍食品やアイスクリームは冷凍することで保存性を高めており，溶けてしまうと生鮮食品のように菌が繁殖したり，品質が低下したりするので，クーラーボックスに入れる。</li> </ul> <p>B評価</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・生鮮食品は腐りやすいのでクーラーボックスに入れる。</li> </ul>		
<b>4 本時を振り返り，次時につなげる。[10分]</b>			
まとめ	○振り返りを書く。		<p>★主体性</p> <p>【ふりかえり】</p>
	<p>生徒の振り返りの例</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・非常時の食品の避難について考えた。食品は適した環境で保存しないと，腐敗したり，品質が低下したりするので，食品の特徴や食品の表示から適した保存方法を判断する必要があることが分かった。家の食品の保存の状況も見てみようと思った。また，今日改めて，食品の表示をよく見ると様々な情報が書いてあることに気づいたので，食品を保存するとき以外にも表示を見てみようと思う。</li> </ul>		

(5) 板書計画

**題材名** 衣食住の生活

《食品の保存場所は？》

**冷蔵庫**

**冷暗所**

**学習課題**

災害時の食品たちの

避難の優先順位をかんがえよう！

冷蔵庫

ホワイトボード

ホワイトボード

ホワイトボード

チルド室

冷凍室

ホワイトボード

ホワイトボード

ホワイトボード

野菜室