

本題材で育成すべき資質・能力

| 知識・技能 | 思考力・判断力・表現力 | 学びに向かう力・人間性等 |
|---|--|--|
| 日常よく用いられている食品の品質を、外観や表示などから見分ける方法を理解しているとともに、用途に応じて適切に選択することができる。 | 日常の1食分の調理における食品の選択について問題を見だして課題を設定し、解決策を構想し、実践を評価・改善し、考察したことを論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。 | よりよい生活の実現に向けて、日常食の調理について、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。 |

【題材のねらい】 生鮮食品や加工食品の特徴を踏まえ、さまざまな視点から選択することができる

【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。
・日常の1食分の調理において、食品の選択を工夫する。

題材のまとめ 既習内容を踏まえて、食品の選び方について自分の言葉で説明することができる。

食品の表示には、名称や内容量だけでなく、原材料名や期限表示、生産地（製造地）、アレルギー表示など、安全性を示すものが多くある。☑
価格や見た目だけでなく、栄養面や安全面、目的や時間などいろいろなことを考えて、その時に最もよい方法で食品を選ぶことが大切である。☑
食品の表示を正しく読み取り、たくさんの基準から見比べて食品を選んでいこうと思った。☑
生鮮食品も加工食品も、長所、短所があるので、それをしっかり考えて食品を買っていきたい。☑

第6時 食品の選び方

用途に応じて、1食分の食品の選択ができる。☑ ☑

第5時 加工食品の選び方 【本時】

加工食品の選び方を説明することができる。☑ ☑

第4時 食品添加物について

食品添加物の種類と特徴を理解することができる。☑ ☑

第3時 食品の表示について

生鮮食品と加工食品の表示を読み取り、表示に示された情報を正しく理解することができる。☑ ☑

第2時 加工食品について

加工食品の特徴を理解し、加工食品の目的を説明することができる。☑ ☑

第1時 生鮮食品について

生鮮食品の特徴を理解し、旬の食品のよさを説明することができる。☑ ☑

【題材の入り口】 生徒の姿

日常生活において、生鮮食品や加工食品を自ら選択・購入したことがある生徒は8割以上いるが、食品を選ぶ視点については、「価格」「見た目」「期限表示」と答える生徒が多く、「旬」「品質表示」「マーク」など食品の安全性や良否を見極めて選択する生徒は少ない。

題材の学習課題

食品の品質を外観や表示などから見分け、用途に応じて選択することができる。