

用途に応じた食品の選択

本校の育成する資質・能力

知識・技能

思考力・判断力・表現力

主体性・協働性

- 1 日時 令和2年9月29日(火) 15:00~15:50
- 2 学年・学級 1年D組(男子17名 女子17名 計34名)
- 3 場所 1年D組教室
- 4 題材について

(1) 題材観

本題材は、中学校学習指導要領(平成29年告示)解説技術・家庭編、家庭分野「B 衣食住の生活」の「(3) 日常食調理と地域の食文化 ア(ア) 用途に応じた食品の選択」の内容である。

本題材では、次のような資質・能力を育成することと示されている。

ア 次のような知識及び技能を身に付けること。

(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) 食品や調理器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。

(ウ) 材料に適した加熱調理の仕方について理解し、基礎的な日常食の調理が適切にできること。

(エ) 地域の食文化について理解し、地域の食材を用いた和食の調理が適切にできること。

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。

また、内容の取扱いについて、「(3) のアの(ア) については、主として調理実習で用いる生鮮食品と加工食品の表示を扱うこと。」と示されている。

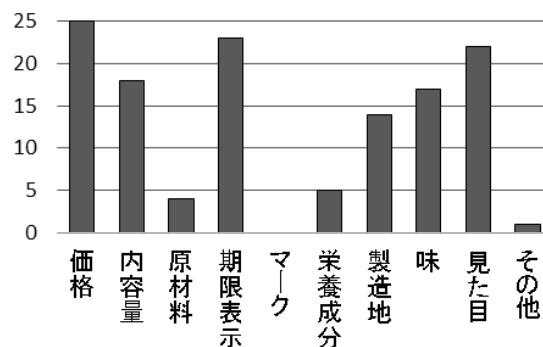
中学生は、生涯の健康を支える身体をつくるために極めて重要な時期である。また、将来にわたって健康的な生活を送っていく基盤をつくる時期でもあるといえる。近年、様々な食品があふれており、わたしたちはいつでもどこでも簡単に食品を食べることができるようになった。そこで、健康的な食生活を送るために、中学生期から多角的な視点を持ち、用途に応じて食品を選択する力が求められている。本題材では、目的、栄養、価格、調理の能率、環境への影響などの諸条件を考えて選択することが大切であることを理解できるようにする。特に加工食品については、生徒の身近にある食品を取り上げ、その原材料や食品添加物、栄養成分、アレルギー物質、期限、保存方法などの表示を理解して用途に応じた選択ができるようにする。

(2) 生徒観(調査結果等から見る課題)

事前アンケートとして、生活の中でどのように食品を選択・購入しているか調査した。そのうち、加工食品を選ぶ際に着目する点についての結果を図1に示す。価格に次いで消費(賞味)期限に着目している生徒が多く、価格や見た目だけで選んでいるわけではなく、品質表示にも着目して食品を選択・購入していることが分かる。しかし、原材料名やマークに着目する生徒はほとんどおらず、「何が入っ

ているのか」「安全性を保証するものは何か」などを確かめて選んでいる生徒は少ない。よって、表示されている多くの情報から加工食品の安全性を考えたり、今後の健康に及ぼす影響について考えたりして食品を選択している生徒が少ないことが課題であるといえる。

図1 加工食品を選ぶ際に着目すること ※複数回答可



(3) 指導観 (指導改善のポイント)

指導にあたっては、次の2点の工夫を行う。

- ①実物提示や実験等を用いて、体験的学習を行う。本時では、2種類のロースハムを取り上げ、見た目の色の違いから発色剤の有無に気づかせる。実際に、豚肉に亜硝酸ナトリウムを塗布し加熱する実験を行い、視覚的に発色剤のはたらきを知ることによって食品添加物の必要性和問題点を考えさせ、食品の安全性に着目させる。
- ②学習した内容を踏まえて、人にアドバイスするという学習課題を設定する。本時では、「ハムの選択方法に悩んでいる人に、選び方をアドバイスするという学習課題を設定し、理解したことや考えたことを自分の言葉で説明させる。

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、適切に選択できる。【知識・技能】
- 食品や調理器具等の安全と衛生に留意した管理について理解し、適切に調理できる。【知識・技能】
- 材料に適した加熱調理の仕方について理解し、基礎的な日常食の調理が適切にできる。【知識・技能】
- 地域の食文化について理解し、地域の食材を用いた和食の調理が適切にできる。【知識・技能】
- 日常の1食分の調理において、食品の選択や調理の仕方、調理計画を考え、工夫することができる。【思考力・判断力・表現力】

本校で育成を目指す資質・能力と評価規準との関わり

資質・能力	本校が育成を目指す資質・能力	本校が育成を目指す資質・能力を身に付けさせるための手立て
知・技	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、選択することができる。	実物提示や実験等を用いて体験的学習を行い、視覚的に理解できるようにする。
思・判・表	健康・安全などの視点から、食品の選択方法を考え、工夫することができる。	食品の表示に着目させ、情報を批判的に捉えさせるようにする。
主・協	他者の考えを認め、多様な考えから自分の生活に生かすことができる。	意見交流を通して考えを深め、根拠を明らかにして自分の考えを具体的に表すようにする。

題材の評価規準

ア 知識及び技能	イ 思考力, 判断力, 表現力等	ウ 学びに向かう力, 人間性等
<p>①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するとともに, 用途に応じて適切に選択することができる。</p> <p>②日常よく用いられる食品や調理器具を, 安全と衛生に留意した取扱い方を理解し, 適切に管理することができる。</p> <p>③材料に適した加熱調理の仕方について理解し, 基礎的な日常食が調理できる。</p> <p>④地域の食材のよさや食文化について理解し, それらを用いた和食の調理ができる。</p>	<p>①日常の1食分の調理における食品の選択や調理の仕方, 調理計画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。</p>	<p>②よりよい生活の実現に向けて, 日常食の調理と地域の食文化について, 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。</p>

指導と評価の計画

小題材 「用途に応じた食品の選択」

次	学習内容	評 価
		評価規準 (評価方法) 【評価基準, 資質・能力】
1	<ul style="list-style-type: none"> ・生鮮食品の特徴を理解する ・生鮮食品の特徴の1つとして, 旬があることに気付き, 旬の食材の特徴を理解する 	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 (ワークシート, 行動観察) <li style="text-align: right;">【ア①, 知】
2	<ul style="list-style-type: none"> ・加工食品の種類と特徴を理解する 	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 (ワークシート, 行動観察) <li style="text-align: right;">【ア①, 知】
3	<ul style="list-style-type: none"> ・生鮮食品と加工食品の表示やマークの意味を理解する 	<ul style="list-style-type: none"> ・生鮮食品と加工食品の表示の意味と良否の見分け方について理解することができる。 (ワークシート, 行動観察) <li style="text-align: right;">【ア①, 知】
4	<ul style="list-style-type: none"> ・食品添加物の目的と種類, 用途について理解する 	<ul style="list-style-type: none"> ・食品添加物の種類と特徴を理解することができる。 (ワークシート, 行動観察) <li style="text-align: right;">【ア①, 知】
5 (本時)	<ul style="list-style-type: none"> ・食品添加物の安全性と問題点について理解する ・食品添加物のメリット, デメリットの両面から加工食品の選び方を考える 	<ul style="list-style-type: none"> ・多くの視点から加工食品を選択することができる。 ・安全性と問題点を踏まえて適切に選択しようとしている。 (ワークシート, 行動観察) <li style="text-align: right;">【イ①, 思, 学】

6	・既習事項を踏まえ、1食分の食品の選択をする。	・用途に応じて、1食分の食品の選択ができる。(ワークシート, 行動観察) 【イ①, 思, 学】
---	-------------------------	--

本時の学習

(1) 本時の目標 加工食品の表示を読み取り、食品添加物の必要性和問題点について考えることにより、生活の中で加工食品をどのように選んでいくか説明することができる。
(思考力・判断力・表現力)

(2) 観点別評価規準

B	A	C
加工食品の品質を、外観だけでなく表示などから見分ける方法を理解しているとともに、適切に選択することができる。	加工食品の品質を、外観だけでなく表示などから見分ける方法を理解しているとともに、今後の安全な食生活のために適切に選択することができる。	加工食品の品質を、外観だけでなく表示などから見分ける方法を理解している。

(3) 準備物

ロースハム (A発色剤あり, B発色剤なし), 豚肉, 亜硝酸ナトリウム, 熱湯, ボウル, 箸, 皿, ビニール手袋, ミニホワイトボード

(4) 学習の展開

	学習活動	指導上の留意点と支援 ◆「努力を要する」状況と判断した生徒への指導の手立て	評価規準 評価方法
導入	<p>1 保手濱先生が、「スーパーでハムを購入しようとしたら、2種類のハムがあり、どちらを選べばよいか悩んでいる」という場面を設定し、自分だったらどちらを選ぶか考えさせる。</p> <p>2 本時の学習のねらいと学習課題を確認する。</p>	<p>◆「努力を要する」状況と判断した生徒への指導の手立て</p> <p>・ハムの実物を提示する。 A・・・美味しそう, 見た目がよい, 色がきれい B・・・食べたくない, 色が悪い</p> <p>・率直な意見を言わせる。 ◆つぶやきを取り上げる。</p>	
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px auto; width: 80%;"> <p>本時のねらい 加工食品をどのように選んでいくことが大切か, 説明することができる。</p> </div> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; margin: 5px auto; width: 80%;"> <p>学習課題 ハムを選ぶ時は, どのように選ぶことが大切か, 保手濱先生にアドバイスしよう。</p> </div>			
展開 ①	<p>3 発色剤の役割について理解する。 ○2種類のハム(A発色剤あり・B発色剤なし)を比較し, 必要な情報を知る。</p>	<p>・賞味期限, 価格, 内容量を提示する。 ・原材料名を提示する。</p>	

	<p>○原材料名から2種類のハムの色の違いが発色剤の有無であることに気付く。</p> <p>4 実験から発色剤(亜硝酸ナトリウム)のはたらきを理解する。</p> <p>5 発色剤を添加する理由と体内への影響について考える。</p>	<p>◆A, Bの原材料名の中で、聞いたことのないものに印をさせ、それが食品添加物であることを理解させる。</p> <p>・発色剤(亜硝酸ナトリウム)の有無に注目させる。 ◆亜硝酸ナトリウムに印をさせる。</p> <p>・豚肉の加熱前の色(ピンク)に注目させる。 ・亜硝酸ナトリウムが『劇物』であることをおさえる。 ・実験結果がすぐ出るように、少し多めに亜硝酸ナトリウムを豚肉に添加する。 ①実際の使用量より多い ②実験後の豚肉に触らない 以上の2点をおさえる。 ・亜硝酸ナトリウム有無の違い分かるように、加熱後の豚肉を比較させる。 ◆加熱前の豚肉の色と比較させる。</p> <p>・発色剤を添加する理由 ①色を鮮やかにする ②保存性を高める(賞味期限が長い) ③肉のくさみをとる など</p> <p>・体内への影響 ○発がん性物質に変化する可能性がある。</p>	
<p>展開②</p>	<p>6 保手濱先生に「どんなことを考えてハムを選択すればよいか」理由を明らかにしてアドバイスを考える。</p> <p>(個人思考)→ (集団思考)</p> <p>○発表する。</p> <p>(意見交流)</p>	<p>・発色剤の必要性について考えさせる。 ◆発色剤を使用しなくてもハムができることに注目させ、自分が選ぶ理由を考えさせる。</p>	
<p>振り返り</p>	<p>7 加工食品を選ぶ際の注意点をまとめる。</p> <p>8 本時の振り返りをする。</p>	<p>・加工食品を選ぶ際に、考えなければならないことについてまとめる。 ◆各班の意見からキーワードでまとめる。</p>	<p>加工食品の品質を、外観だけでなく表示などから見分ける方法を理解しているとともに、適切に選択することができる。</p> <p>(ワークシート)</p>
<p>○生徒の振り返り例</p> <ul style="list-style-type: none"> ・価格や見た目だけでなく、入っているものをしっかり見ようと思った。 ・食品添加物は、安全な種類と量が使われているけど、本当に必要なものかどうか考えて食品を選ぼうと思った。 ・これまでは、原材料名をほとんど見なかったけど、食品添加物は摂りすぎると将来の健康に影響が出るかもしれないので、できるだけ食品添加物の少ないものを選びたいと思った。 			

