

学校名	益田市立東陽中学校
授業者	教諭 湯浅里保

## 1. 単元計画

実施した活動内容に基づきご記入ください。

### 1-1. 単元名

魚の調理を工夫しよう

### 1-2. 学年

第3学年

### 1-3. 教科（単元を実施する教科を全てお書きください）

技術家庭科（家庭分野）

### 1-4. 単元の概要

- ・魚の調理上の性質を知る。
- ・安全と衛生に気をつけて魚の調理をする。
- ・コロナ禍において、学校の授業の中で調理実習を実施することが困難であるため、臨時休業中にタブレットを自宅に持ち帰り、「サバのみそ煮」を調理する過程を記録させた。また、その動画や画像をファイル共有ソフトにより提出し、評価のために活用した。

### 1-5. 単元設定の理由・ねらい

中学生は、魚よりも肉を好んで食べたり、生魚の扱いを嫌がったりする傾向がある。しかし、日本の食文化を大切にすることや、生活習慣病予防の観点から、魚は有益な食材であることを理解させたい。

また、魚の調理に必要な下ごしらえを体験することで、食材を身近に感じ、大切に調理するように心がけさせたい。

### 1-6. 育みたい資質や能力、態度

- ・魚の調理上の性質や調理方法について理解する力
- ・魚の種類に適した調理方法を考え工夫する力

1-7. 単元の展開（全4時間）

時 数	学習活動・主な内容	教師の指導 / 主な評価 外部連携 / 使用教材等
1	<p>○魚の調理の説明を聞く。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・魚料理について考えてみよう</li> <li>・魚の種類について分類しよう</li> <li>・魚を加熱する方法や調理する方法について考えよう。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・魚の調理に関心が持てるように、魚や魚料理の写真などを例示し、食べたことがある魚料理について発表する。</li> <li>・肉質の違いから、白身魚と赤身魚に分類できることを知り、例示した魚を分類する。</li> <li>・魚何多く含まれるタンパク質のうまみを逃がさない方法について考えさせる。</li> </ul>
2	<p>○調理実習の説明</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・身支度等の準備</li> <li>・実習内容の確認</li> <li>・タブレットによる記録方法等の確認</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・安全かつ衛生的に調理実習を行うための準備を確認する。</li> <li>・魚の下ごしらえから調理の手順等を教師が撮影した動画で確認する。</li> <li>・タブレットで撮影することを確認する。</li> </ul>
3 ・ 4	<p>○各家庭での調理実習</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・各家庭で「サバのみそ煮」を調理し、その様子を動画または画像で撮影する。</li> <li>・学校再開後、ファイル共有ソフトで動画等を提出する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・手順に従って、調理が行われているかを確認する。</li> <li>・副菜等の調理も併せて行うようにする。</li> </ul>

## 2. 学習活動の実際

実施した単元中のキーとなるような時間（導入の時間・主となる活動の時間・まとめの時間など）の学習内容をご記入ください。また、複数の時間についてご記入いただける場合には、この項目をコピーして複数記入していただいても構いません。

### 2-1. 単元における位置づけ

単元  時間中の  時間目

※例：単元 10 時間中の 2 時間目 / 単元 15 時間中の 4, 5 時間目

### 2-2. 本時の目標

- ・魚の調理上の性質を理解することができる。
- ・適切な火加減でみそ煮を調理することができる。

### 2-3. 本時の展開

主な学習活動 / 反応	教師の指導・支援 / 評価の視点（方法）
<ul style="list-style-type: none"><li>○調理する際の衛生上の注意を理解する。</li><li>○サバのみそ煮、その他副菜（各自で考える）を調理する。<ul style="list-style-type: none"><li>・準備</li><li>・調理</li><li>・試食</li><li>・後片付け</li></ul></li><li>○自己評価<ul style="list-style-type: none"><li>・調理実習を振り返り、ワークシートを記入し、課題を考える。</li><li>・家族の方に評価をしてもらう。</li></ul></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>○調理のポイントを、教師の動画で再確認し、調理計画に従って、安全と衛生に留意しながら、効率よく調理実習を行う。</li><li>○時間配分が適切にできるように調理の手順等、作業時間の目安を用意しておく。</li><li>○材料、調理器具、食器の準備をする。</li><li>○調理のポイントを確認しながら実習を行う。</li><li>○試食をして、後片付けをしてから、ワークシートを記入する。家族の方にも感想を書いてもらう。</li></ul>

### 3. 今回の活動の自己評価

コロナウイルス感染拡大により、授業の中で調理実習を行うことが困難になったが、タブレットを持ち帰り動画等で記録することにより、自宅で調理実習に取り組むことができるようになった。また、学校再開後、ファイル共有ソフトを活用して、実習の様子を一元管理することができ、教師の評価がしやすくなった。

一斉授業の実習では、他の生徒のペースにあわせづらい生徒も、自宅で自分なりのペースで実習に取り組むことができた。

### 4. 今後の課題

最近では、魚の調理をするといっても、切り身からであることが多い。生徒のうち数名は、1尾をさばくところから行っていたが、ほとんどの生徒は切り身からだった。海が近い学校でもあり、保護者の中にも漁業や飲食業に関わっている方もいらっしゃるので、丸々1尾をさばくところを実際に見せてもらったり、指導してもらったりすることから実習がはじまると面白い。

### 5. 本学習内容報告書活用にあたっての留意点

※実施した單元ごとに作成してください。

※写真、画像、図表等の使用可。必要に応じて記入欄やページ数を増やしても構いません。

※基本レイアウト

フォント：MS 明朝、10.5 ポイント / マージン：上下端 20mm、左右端 16mm

※ファイル名は「学習内容報告書\_学校名」とし、複数提出する場合は学校名の後に数字を記載してください。

例：学習内容報告書\_海洋市立パイオニア小学校 1

※年間指導計画（年間の指導計画における単元の位置づけが分かる資料）があれば別添資料として提出してください。フォーマットの指定はありません。