

学習内容報告書 フォーマット

学校名	北海道標津高等学校
授業者	工藤 有紗

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

鮭実習

1-2. 学年

3 学年 選択生徒

1-3. 教科（単元を実施する教科を全てお書きください）

家庭 フードデザイン

1-4. 単元の概要

健康で豊かな食生活を営むための食事の在り方を考え、自分の食生活に置き換えて考えることができるようになる。

さまざまな食品について、特徴とその調理性、加工について理解する。

食品に記載された情報の正しい見方を知り、食品選択に役立てることができるようになる。

HACCPについて理解し、HACCPを実際に導入している標津町の鮭について知ること、食の安全について体験的に学ぶ。

【講師】 標津漁業協同組合女性部

1-5. 単元設定の理由・ねらい

4 単位フードデザインの学習内容「食品の選択と取り扱い」において、HACCPの仕組みを知り、地元の特産品である鮭を使用した実習を行うことで、体験的に学ぶ。

また、地元の特産品である鮭を使用して、食品の衛生管理の手法や捌き方や調理方法を学び、調理をすることで地産地消の大切さ、そして安全で衛生的な食品を選択する大切さを実感することをねらいとしている。

1-6. 育みたい資質や能力、態度

- ・ 標津町の特産品を使用した調理実習を行うことで郷土を愛する態度。
- ・ 積極的な地産地消への取り組み。
- ・ 食の安全への理解を深め、実践に取り組むこと。

1-7. 単元の展開（全 10 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
6	<p>○様々な生鮮食品、加工食品の表示を見て、品質表示の内容を調べる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・パソコンでの調べ学習を行う。 ・調べた内容をプリントにまとめる。 ・食品添加物やポストハーベスト・遺伝仕組み換え食品について知る。 <p>○HACCPについて知る。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・動画を視聴する。 ・食品の事故を知る。 ・身近な商品でHACCPを導入している食品を調べる。 <p>○標津町地域HACCPシステムについて知る。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・グループごとに食品の品質表示を見て、品質表示の内容についてパソコンで調べ学習をさせる。 ・グループごとに調べた内容を発表し合い、比較する。 ・比較した結果をまとめる。 <ul style="list-style-type: none"> ・HACCPの仕組みの動画を視聴し、安全で衛生的な食品をつくるには、HACCPのシステムが不可欠であることを知る。 ・標津町では、地域が一体となり安全食品の供給システムに取り組んでいることを知る。 ・地元の特産品である鮭は、HACCPが導入されていることを知る。
4	<p>○地域の食材の鮭を生かした料理について理解する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・地元の特産品を使用した料理にはどのようなものがあるか知る。 ・レシピを考案する。 <p>・講義を受ける。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・捌き方や剥き方を見て理解する。 ・グループごとに鮭を捌く。 <ul style="list-style-type: none"> ・調理実習を実施する。 ・試食する。 ・実習について振り返る。 	<ul style="list-style-type: none"> ・各家庭で食べている鮭を使用した料理を発表し合う。 ・鮭を使用したアレンジレシピをグループごとに考案する。 <ul style="list-style-type: none"> ・鮭の生態やHACCPの仕組みについて講義を受ける。 ・鮭の部位や捌き方について講義を受ける。 ・講師の方のデモンストレーションを見て、作り方を理解する。 ・調理実習の実施をする。 ・グループごとに試食を行う。 ・実習終了後、振り返りシートにまとめる。 ・振り返りシートの内容を漁業組合女性部と共有する。 <p>【講師】 標津漁業協同組合女性部</p>

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

- ・ 鮭に関する実習を通し、標津町の海の豊かさを理解し、海洋に親しむ態度。
- ・ 標津町の特産品は、地域が一体となりHACCPに取り組んでいることを知る。
- ・ 消費者として、安全で衛生的な食品を選ぶことの大切さを実感する。

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）
<p>事前準備</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 実習における心構えの指導 ・ 服装、持ち物等の確認 ・ 事後レポート内容の事前指導 <p>実施当日（帆立実習）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 講師の紹介 ・ 講師からの挨拶 ・ 鮭の部位の説明 ・ 実習内容について ・ 調理実習 鮭のあら汁・鮭ザンギ・鮭とチーズの春巻き ・ 試食 ・ 片付け ・ 振り返り記入 <div data-bbox="130 1641 960 1982"> </div> <p>【鮭実習の調理実習の様子】</p>	<p>事前準備</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 講師依頼（標津漁業協同組合女性部） ・ 講師との事前打ち合わせ <p>実施当日</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 調理器具や道具の準備 ・ 講師と当日打ち合わせ

3. 今回の活動の自己評価

「食品の選択と取り扱い」の単元のまとめにおいて、地域の特産品を活かした鮭を使用した調理実習を行うことで、生徒たちの主体的な活動へ繋げることができた。

また、標津町漁業協同組合の女性部の方から、鮭の部位の説明などを受けた後に、捌き方を教わり、実践することで、体験的な学習を通して安全で衛生的な食への理解を深めることができた。

標津町で漁獲された新鮮な鮭を実際に目の当たりにし、自分たちで調理して試食をすることで、標津町の海へ親しみを持ち、環境保全に向き合わなければならないという気持ちを育成することもできた。

食品添加物についても関心を持ち始め、鮭からいくらを作る工程では無添加のいくらへの安心感を持っている様子が見受けられたことから、日頃から食品添加物に目を配る意識付けにも繋げることができた。

HACCPを導入している地域だからこそ安心して食することができるという実感を持たせることができた。

4. 今後の課題

・地域の活性化のために、地元の特産品を使用した商品開発に取り組んでいきたい。

魚介に恵まれたこの地域でも魚介離れをする現代の人が多くいる現実を知り、アレンジした商品をきっかけに魚介に親しむ心を取り戻したいと考える。

地元の特産品を活かした調理を、生徒が考案し調理し、地域の人々をはじめ多くの方に食してもらうことで、地域との交流、地域活性化に繋がられるような取り組みをしていきたい。

今年度で地域の漁業組合の加工場が閉鎖してしまうことから、高校生が主体的に地域を盛り上げるきっかけ作りをしていきたいと考える。

5. 本学習内容報告書活用にあたっての留意点

※実施した単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。