

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	鈴木 祐二（化学基礎）・工藤 有紗（家庭総合）

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

チカ実習

1-2. 学年

2 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）

化学基礎・家庭総合

1-4. 単元の概要

魚介類のもつDHA・IPAなどの多価不飽和脂肪酸について知る。

地域の旬な魚を使用することで、地域の食材を尊重し、旬のものを旬の時期に消費することは、食料の安定供給、地域の農林畜産業の発展に繋がることを体験的に学ぶ。

1-5. 単元設定の理由・ねらい

学びをより深めるため、化学基礎の授業でチカの形態や捌き方を学び、家庭総合で調理実習を行い、教科横断的な視点で実習を行った。

また、地元の特産品であるチカを使用して、魚の形態や捌き方を学び、調理をすることで地産地消への取り組み、そして地域の食文化に関心を持たせ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。
- ・積極的な旬産旬消・地産地消への取り組み。
- ・魚の形態や捌き方を体験的に学ぶ。

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>○チカの観察を行う。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ヒレや眼の特徴を捉える。 ・分類学を学ぶ。 ・食品化学（自身と赤身の違い）を学ぶ。 ・魚に含まれている不飽和脂肪酸（DHA・IPA）について知る。 	<ul style="list-style-type: none"> ・グループごとにチカを観察し、ワークシートに記入する。 ・パワーポイントを使用し、生徒に提示する。
1	<p>○チカの捌き方を学ぶ。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・干物作り・フライの下処理の準備を行う。 ・mol を使用して調味液の計算を行う。 ・チカの捌き方（ツボ抜き）のデモンストレーションを見て、実際に1人1匹捌く。 	<ul style="list-style-type: none"> ・デモンストレーションを見て、捌き方を理解する。
1	<p>○調理実習を行う。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・背開きにしたチカをフライにする。 ・干物の作り方を学ぶ。 	<ul style="list-style-type: none"> ・グループごとに調理実習を行う。 ・グループごとに試食する。
1	<p>○調理実習を行う。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・前日の実習で干したチカを焼いて、試食する。 <p>○振り返り</p> <ul style="list-style-type: none"> ・チカ実習の振り返りをする。 	<ul style="list-style-type: none"> ・グループごとに調理実習を行う。 ・グループごとに試食する。 ・振り返りシートにまとめる。

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

- ・チカ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。
- ・標津町の特産品を使用した調理実習を行うことで郷土を愛する態度。
- ・地域の食材や食文化への理解を深め、実践に取り組むこと。

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（チカ実習）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・チカの形態の説明 ・実習内容について ・調理実習 チカのフライ・味噌汁・ご飯 ・試食 ・片付け ・振り返り記入 <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div> <p>【チカ実習の調理実習の様子】</p>	<p>事前準備</p> <ul style="list-style-type: none"> ・理科教員との打ち合わせ <p>実施当日</p> <ul style="list-style-type: none"> ・調理器具や道具の準備

3. 今回の活動の自己評価

「食文化を見つめる」の単元のまとめにおいて、地域の特産品を活かしたチカ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、チカの形態を学んだあとに、一人あたり5匹捌き、調理することで、体験的な学習を通して地域の郷土料理への理解を深めることができた。

標津町で漁獲されたチカ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、自然の恩恵に感謝する気持ちを育成することもできた。

さらに、献立の中の味噌汁作りでは、かつおぶしとこんぶからだしを取り、和食への関心を高めることもできた。

4. 今後の課題

- ・今回のような教科横断的な視点での授業を増やしていきたい。
- ・理科と家庭科のみならず、他教科とも横断できるような取り組みをしていきたい。

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。