

＜第3時＞

- (1) 本時の指導目標 ○「魚と野菜を用いた焼く調理」について理解させる。  
○調理実習①の見通しと課題をもたせる。
- (2) 本時の評価規準 ○食品の調理上の性質を理解している。【知識・理解ア】  
○加熱調理と調味の要点について理解している。【知識・理解イ】
- (3) 本時の指導過程 ※太字は、研究のねらいに迫るための3つの手立てを表す。

過程	学習活動	教師の指導・支援	生徒の反応・評価 研究の手立て など
課題の把握	1 前時の学習を振り返る。	・前時に学習した調理の基礎的な技能を簡単にクイズ形式で振り返らせ、本時の学習につなげるとともに、学習事項の定着を図った。	
	2 本日の学習目標を確認する。	・魚を使う調理は、安全や衛生への配慮が増すことを意識させた。	
学習目標：「魚と野菜を使った焼く調理」をマスターしよう			
課題の解決	3 魚の調理上の性質を知る。	・画像を使うことで、視覚での理解を促した。 ・魚の衛生的な扱い方についてはまな板の使い分けなど、より具体的に指導した。	【知識・理解ア】 ○ワークシート
	4 「ホイル焼き」の作り方を通して、「焼く調理」について知る。 ① 「ホイル焼き」の作り方を知り、ワークシートに記入する。 ② 焼く調理のポイントをまとめる。	・「 <b>ホイル焼き</b> 」を調理例として取り上げ、 <b>家庭での実践</b> を行いやすくした。 ・小学校での「ゆでる」「炒める」調理に、中学校での「焼く」調理が加わることで、調理の幅が広がることを確認し、意欲を高めさせた。 ・2人組で各自1人分を調理することを伝え、実習の流れのイメージをもたせた。 ・ <b>焼く調理の失敗例を挙げ、それを防ぐためにはどうすればよいかを考えさせることで、調理のポイントを定着させた。</b>	◀(3)工夫・実践 ア
	5 実践課題①〔あるものクッキングホイル焼き編〕の応用調理例を知り、	・ <b>家庭での実践課題①(あるものクッキングホイル焼き編)</b> を応用調理例と合わせて提示し、調理実習①への意欲を高めさせた。 ・ <b>家庭での実践で、ホイル焼きを作るときの材</b>	◀(2)基礎・基本の知識・技能 イ 【知識・理解イ】 ○ワークシート  ◀(3)工夫・実践 イ

<p>家庭での実践のイメージをもつ。</p>	<p><b>料は家庭にあるものなら何でも良いことを伝え、材料等への心配を減らした。</b></p>  <p>&lt;プレゼンテーションソフト資料 兼 応用調理例カード&gt;</p>	
<p>活用 6 調理実習①の個人の重点目標をたてる。</p> <p>7 次時の調理実習についての連絡を聞く。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>個人評価表のチェック項目を参考にさせ、具体的な3つの目標を立てさせた。</li> </ul>  <p>&lt;ホイル焼き個人評価表&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>2人組の相手の確認をさせた。</li> <li>準備する道具を確認させた。</li> </ul>	<p>○個人重点目標</p> <p>Yさん</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>半焼きにならないように気を付ける</li> <li>野菜の切り方を考える</li> <li>調理の手順を間違えない</li> </ul> <p>Hさん</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>焦げないように焼く</li> <li>野菜の切り方を気を付ける</li> <li>後片付けを最後までする</li> </ul>