

資料2

第3学年 技術・家庭科学習指導案

日 時 平成21年12月8日(火) 5. 6校時

場 所 家庭科室

指導者 T1 大塚 由美(川谷中学校教諭)

T2 遠藤 則子(西郷村栄養教諭)

GT 加藤 伸次(追原そば講師)

1 題材名 地域の食材を使って調理しよう

2 題材の目標

- (1) 地域の食材や郷土料理に興味を持ち、調べることができる。(関心・意欲・態度)
- (2) 調べた食材を生かす献立を工夫することができる。(工夫・創造)
- (3) 郷土料理について家族や地域の人から学び、調理することができる。(技能)
- (4) 地域の伝統的な食材や料理を知り、そのよさを理解することができる。(知識・理解)

3 指導計画

時数	学 習 内 容	主 な 到 達 目 標
1	地域でとれる食材や郷土料理を調べる。	身近な地域でとれる食材や、地域に伝わる郷土料理について興味を持って調べることができる。
2	調べたことをまとめ、発表する。	調べたことを工夫してまとめ、発表することができる。
3 4	地域に伝わる追原そばのそば打ちを体験する。(本時)	追原そばの作り方を地域の方から学び、実践することができる。
5	地域でとれる食材を生かす献立を考える。	地域の食材の特徴がわかり、それを生かした献立を立てることができる。
6	地域の食材を調理する。	立てた献立を工夫して調理することができる。

5 本時の学習について

(1) 目標

○追原そばの特徴がわかり、そば打ち名人の指導でそばを打つことができる。

(2) 達成基準

A 追原そばの特徴を理解し、自分でそばを打つことができる。

B そば打ち名人の指導を受けながらそばを打つことができる。

(3) 指導過程

段階	学習活動・内容	時間形態	
導入	1 本時の目標を確認する 2 調べたことを発表する	5分 一斉	・ 教師の支援など ・ そばの花の写真を見せ、興味を持たせる。 ・ 追原そばを調べた班に発表をさせる。
展開	3 ゲストティーチャーの話を聞く 4 そば打ちを体験する 5 試食する。	5 70 10 班	・ ゲストティーチャーを紹介し、講習を始める。 ・ グループに分かれて作業をさせ、T1. T2が補助につく。 ・ できたてを試食できるようにする。
終末	6 後片付けをする 7 本時のまとめをする	10 一斉	・ 講師の先生に質問をし、答えていただく。

			・そばを使った料理についてT 2 の話を聞く。
--	--	--	-------------------------