

令和6年度 教科研修会Ⅱ 技術・家庭科（家庭分野） 授業の様子

題 材 名	豆腐ハンバーグのワンプレートランチを作ろう		
授 業 学 級	1年C組 (40名)	授 業 者	六浦 悠希
教 科 の 学 び	B 衣食住の生活 日常の1食分の調理 効率的な調理計画 安全と衛生		

【本時の様子】

生徒たちは、調理実習時の条件で効率よく調理を行うにはどのような調理計画にすればよいのか、安全面と衛生面についても考慮しながら追究しました。

肉の中心まで火を通すことに不安を感じていた生徒は、効率も大事だが衛生面も疎かにしてはいけないと考え、加熱する直前にハンバーグのたねを作り成形する計画を立て、肉を冷蔵庫に可能な限り保存し続け、鮮度が落ちないようにしていました。

全体共有の場面では、温かいまま試食したいという友の要望を叶えるために、加熱や出来上がりのタイミングを調節するアイデアが発信されました。その後、粗熱をとる必要がある副菜と、温め直すことが可能な汁物の調理後にハンバーグの調理をする計画に改善する生徒の姿がありました。そうすることで、温かいまま試食することができる上、手順の多さや食中毒の危険性から難易度の高いハンバーグの調理に落ち着いて取り組むことができると考えていました。

次時は、本時に立てた調理計画を基にワンプレートランチを実際に調理してみます。果たして、調理計画通り効率よく安全に調理することができるのでしょうか？！

そして、題材の終末では、調理実習の成果と課題を振り返り、家庭でワンプレートランチを一人で調理することを想定し、調理計画を改善していきます。



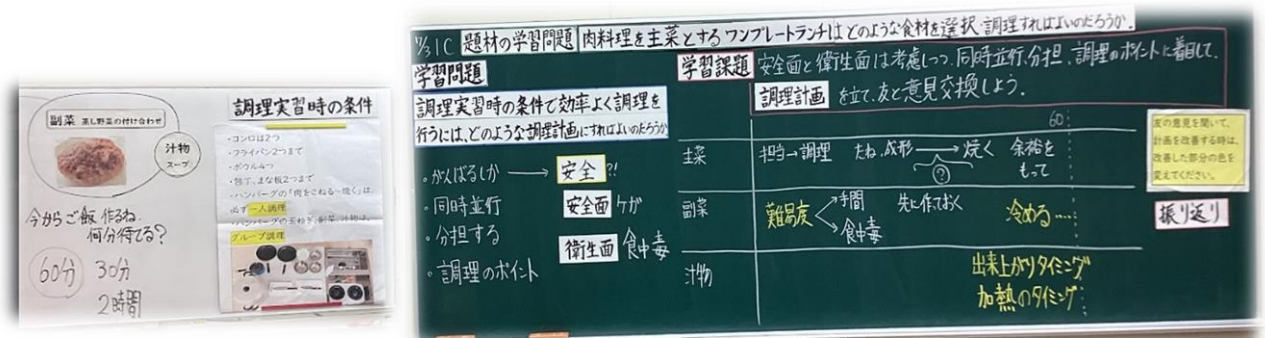
グループ追究の様子



調理計画 (ロイロノート)



全体追究の様子



本時の板書