

学びのデザインシート（授業前）

主体的・対話的で深い学びを実現する授業構想【家庭／家庭総合】

1. 対象（実施を想定する学校・生徒の実態の概要）

工業科で男子のみのクラスである。日頃からグループでの学習を取り入れているため、自分の考えを自由に述べることのできる雰囲気がある。食物分野への関心は高く、調理実習を楽しみにしているが、中学校までの既習事項が身に付いていないため、話し合い活動を行っても考えが深まりにくい。

2. 単元名「これからの食生活」（全3時間）

3. 単元で育成すべき資質・能力の三つの柱につながる単元の評価規準

①知識・技能	食生活を取り巻く課題、食の安全と衛生、日本と世界の食文化など、食と人の関わりについて理解している。
②思考・判断・表現	主体的に食生活を営むことができるよう健康及び環境に配慮した自己と家族の食事、日本の食文化の継承・創造について考察し、工夫している。
③主体的に学習に取り組む態度	よりよい社会の構築に向けて、生活文化を継承し、自分や家庭、地域の食生活の充実向上に向けて、実践しようとしている。

4. 本時の目標

日本と台湾の食文化に関心をもつとともに、和食について食文化の視点から理解し、台湾の高校生に日本の食文化を紹介する機会として、美味しく食べてもらうための配慮や、和食の良さを知ってもらうための工夫を考え、食文化の継承・創造を担う一員としての実践的態度を身に付ける。

5. 授業展開【 本時 ・ 単元 】

<b>解決したい課題や問い</b>
台湾から訪日する高校生を、昼食会に招いておもてなしをしたい。和食のよさを知ってもらうために、どんなメニューにしたら良いだろうか。

考えるための材料A	考えるための材料B	考えるための材料C
<p>★どんな食材を使うか。</p> <p>○日本と台湾で用いられる食材</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>日本と台湾は自然条件が類似している。米を中心に、海の幸、山の幸など多くの食材を用いる。</li> <li>台湾では、牛・豚などの内臓や血液を用いる料理もある。生野菜を食べる習慣はほとんどない。</li> </ul> <p>○和食の特徴</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>和食の基本は「一汁三菜」</li> <li>比較的カロリーで、各種の栄養素をバランス良く摂取しやすい。</li> </ul>	<p>★どんな味付けや調理法が適しているか。</p> <p>○和食の調理法</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>和食は、水を豊富に使えることで発達した調理法や、素材を生かして美味しく食べるための「だし」が特徴。</li> </ul> <p>○味付け</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>和食に用いられる発酵調味料について。</li> <li>台湾料理は、比較的淡泊で素朴、塩気も抑え気味。香りの強い薬味や香辛料も多用される。味噌はあまり使われないが、醤油、鰹節、しいたけは味付けに用いられる。</li> </ul>	<p>★おもてなしとして、どのような配慮が考えられるか。</p> <p>○食事に関するマナー</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>日本も台湾も、椀や箸を用いる。日本では椀に直接口を付すが、台湾では匙やレンゲを用いる。</li> </ul> <p>○おもてなし</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>日本では、調度品や器、しつらいなどにも気を配り、季節や思いを演出する。</li> <li>「台湾人は目で食べる」と言われ、最も大切なのはボリューム、2番目は品数である。</li> </ul>
想定される活動	想定される活動	想定される活動
日本と台湾の食文化の、類似点や相違点を見だし、日本や世界の食文化に関心を持つ。用いられる食材は、地域の気候風土と結び付いていることを理解	和食の基本は、素材の味わいを活かす「だし」であることを理解する。 調理法や味付けについて、台湾料理と日本料理との類似点およ	おもてなしの基本は、「客人を大切にすること」であることを理解する。 食事に関するマナーについて、台湾と日本の類似点および相違

<p>する。</p> <p>台湾と日本の相違点をふまえ、それぞれの食文化を尊重しつつ、「和食」のよさを伝えられる食材は何かを考える。</p>	<p>び相違点に気付く。</p> <p>台湾の食文化を尊重しつつ「和食」のよさを伝えられる調理法や調味料は何か考える。</p>	<p>点に気付く。</p> <p>台湾の食文化を尊重しつつ、「和食」のよさを伝えるためにできる工夫を考える。</p>
--	---	--

## 対話と思考（対話を通じた協働的な問題解決のプロセス）

**対話の方法**

【エキスパート活動】（10分）

資料A、B、Cごとにグループをつくり、資料を読み込んだ上でエキスパート課題★に取り組む。

A：「台湾も日本も米を食べるし、食材もほとんど変わらないね。」「生野菜は使えないね。」

B：「だし的美味さを生かせるメニューがいいんじゃないかな?」「味噌は口に合わないかもしれないね。」

C：「台湾では品数が多いことが大事なんだね。」「季節を意識したメニューにしたいね。」「汁物にはレンゲを用意しよう。」

【ジグソー活動】（15分）

資料A、B、Cのエキスパート1人ずつからなるグループをつくり、資料の内容を比較・統合しながら「メニューを考案する上でのポイント」と優先順位、「おもてなしの心を感じてもらう方法」について話し合う。自分の考えを伝えるとともに、多様な考え方があることに気付く。

「生野菜を使わなければ、基本的にどんな食材でも大丈夫そうだよ。」

「だしを使ったメニューで、思いつくものをたくさん挙げてみよう。」

「だしを生かして、ボリュームがある料理って何かな?」

【クロストーク】（発表10分）

メニューを決めるために必要な視点や考慮するポイント（評価規準）を確認する。

グループごとに考えたメニューとその理由を発表する。

**思考（個人）**

評価規準をふまえて、どのグループのメニューが良かったか投票する。

振り返りを行い、グループで考えたメニューやクラスで決めたメニューについて、新たなアイデアやより良くするための工夫を考える。

## 学習の成果（予想される生徒のあらわれ）

「ぶりのてり焼き・すまし汁・ほうれん草のごま和え」

（一汁三菜ではないけど特徴的な和食のスタイルで、すまし汁はだしのうま味を味わうことができる。味噌汁ではなく、あえてすまし汁にした。すまし汁に旬の食材を入れるともっとよくなると思う。）

「豚丼・あおさのみそ汁」

（台湾の魯肉飯と似ているので、違いを感じながら食べてもらえそう。台湾では牛肉よりも豚肉が好まれるらしいので。静岡で生産されるあおさ海苔を食べてほしい。品数をもっと増やしたほうがよかったかもしれない。）

「手巻き寿司・お吸い物」

（好き嫌いがあっても、いろいろな食材があるので好きなものを選んで食べられると思う。お吸い物はだしを味わうことができる。）