技術・家庭科学習指導案

1．単元名　　肉の調理（ハンバーグステーキ）
2．本時の目標（1）班で協力をして、栄養や調理法を工夫したハンバーグのつけ合わせを考えることができる。
　　（2）色どりと栄養バランスの関係がわかる。
3．本時の展開（2/6時間）

過程目標	時配	学習内容と活動	形態	支援（○）評価（◎）留意点・	資料等
前時の学習を振り返ることができる	2	・ハンバーグステーキにはどのような材料が使われているか発表する。 （ひき肉、たまねぎ、パン粉、牛乳、調味料）	一斉	・ハンバーグに使われている材料から、摂取できている栄養素の確認をさせる。	フラッシュカード
本時の目標がわかる	1	付け合わせを工夫して、オリジナルハンバーグを作ろう。			
付け合わせを考えるときのポイントがわかる	5	・付け合わせを決めるときに、大切なことは何か考え発表をする。 色どり 栄養のバランス 調理方法の工夫 (煮る、いためる、揚げる、あえる) 季節の食材	一斉	○皿にハンバーグが載っている絵を準備し、付け合わせのイメージを持ちやすくする。 ◎付け合わせを考えるときのポイントがわかったか。 ○料理の本など参考資料を準備する。	出来上り図
班で工夫をして、付け合わせを考えることができる	35	・付け合わせを決めるポイントに気をつけながら、班ごとに１～２品献立を考える。 色どりはきれいか すべての栄養素が入っているか 時間内で調理できるか みんなの好みを考えているか ・献立が決まったら班で分担をし、材料と栄養分類の記入、出来上り図を完成させる。	ｸﾞﾙｰﾌﾟ 個	○全体の調理時間を考え、時間内でできるような献立になるよう助言をする。 ・季節の食材も進んで取り入れるようにさせる。 ・分量については、次回詳しい計画を立てることを知らせる。 ・絵の上手さより色どりを重視したいので、色をしっかり塗る。 ◎班で協力をして、ハンバーグの付け合わせを考えることができたか。	ワークシート 出来上り図
各班の献立について気がついたことが発表できる	5	・各班の出来上がり図を黒板に掲示し、良いと思うところ、気がついたことを発表する。 見た目がきれい 調理法を工夫している 同じ材料からいろいろな献立ができる 栄養を考えている	一斉	・１つの食材から、調理方法の違いでいろいろな献立ができることに気づかせる。 ○色どり、栄養バランスの悪い献立例を用意し、比較できるようにする。 ・色どりを考えて献立を決めれば、栄養バランスも取れていくことに気づかせる。 ◎各班の献立の工夫に気づき、色どりと栄養素の関係がわかったか。	
次回の学習内容がわかる	2	・次の時間は、調理手順の計画を立てることを確認する。	一斉		