

第一学年二組 技術・家庭科（家庭分野）学習指導案

1 題材名「食品の選択と購入について考えよう」

2 指導観

- 現在子どもたちは、食べ物を自分で作らなくても、つくり方を知らなくても口にすることができ、食べ物がどのようにして作られているのか知らなくても平気な社会の中で生活している。生徒を取り巻く食環境は、ファストフードやインスタント食品などの加工食品、調理済み食品などであふれており、原材料に何が使われているのかも分からなくなっている。また、近年ではソーシャルネットワークサービス（以下SNSという）が普及し、食べ物が栄養をとるものではなく被写体と化しており、食べ物を選択する際に、いかにSNSに映えるかという観点までも登場してきている。このような社会において、食生活をよりよくしようとする能力や態度を身につけるためには、正しい知識を持ち、主体的に食品を選ぶ力や、自分で考えて選択する力をつけることが必要である。これらは、生活の自立はもちろん、食に関する多くの課題が残る中、食生活に関心を持ち、健康を維持しようとする態度を育てる上でも大切なことと考える。
- 本学級の生徒は、食に関して興味をもって授業に参加している生徒が多く、授業中もよく発言する。しかし、自分の食生活には無頓着な生徒が多く、授業の様子や発言の中から、「食品や食材を手にとってみたことがない」、「意識して食べたことがない」など、日頃の食に関する興味はさほど高くない実態がある。食品添加物のイメージに関するアンケートでは、「とても便利」が9%、「体に良さそう」が9%、「体に悪そう」が23%、「よく分からない」が15%であった。また、「スーパーやコンビニでの食品を選択し、購入する機会の有無」についての質問では、「はい」が19%、「いいえ」が14%、「未回答」が3%であった。以上のことから、食品を選択するための観点、表示の意味について理解し、食品の表示を正しく読みとり、食品添加物をうまく生活の中に取り入れ、選択する力を養う必要性がある。
- 本題材では、日常よく用いられている食品の品質を外観や表示などから見分けることができ、日常生活と関連づけ、用途に応じて適切に選択ができるようにすることをねらいとしている。指導にあたっては、まず、ジュースの飲み比べの実験を通して、食品添加物の特徴について理解させる。次に、食品表示について、生鮮食品と加工食品の実際の表示を用いて表示の内容を説明し、賞味期限と消費期限の違い等を理解させる。また、生鮮食品を選択するポイントは品質と外観であることも理解させるため、実物を提示し、説明を行う。最後に、食品のマークについて実物を提示し、どのような食品に使用されているか考え、食品選択の観点として活用できるよう、いくつかの場面を設定し、何を基準にして食品を選択するかを考えさせる。

3 目標

- 日頃口にしている食べ物に関心を持ち、食品の選択について考えようとしている。
(関心・意欲・態度)
- リスクを理解した上で、食品添加物をどのように取り入れていくかを考えることができる。
(工夫・創造)
- 必要な情報を表示から読みとり、食品を選択することができる。(技能)
- 食品を選択するための観点、食品の表示の意味について理解することができる。(知識・理解)

4 計画（3時間）

関：関心・意欲・態度 工：工夫・創造 技：技能 知：知識・理解

次	時	主な学習活動・内容	支援の具体的な手立て	評価基準
一	1	1 ジュースの実験を通して、食品添加物とは何かを理解する。	○透明な液体がみかんの味がすることに疑問をもたせるため、実物を提示する。 ○食品添加物とは何かを理解させるために、原材料やリスクなどについて説明する。	関：日頃口にしている食べ物に関心をもち、食品の選択について考えようとしている。 知：食品を選択するための観点、食品の表示の意味について理解することができる。
二	1	1 食品の表示について知る。 2 生鮮食品の選択のポイントについて知る。	○表示の意味を理解させるために、生鮮食品と加工食品の実際の表示を用いて説明を行う。 ○賞味期限と消費期限の違いを理解させるため、食品を2つに分類させる。 ○生鮮食品は品質や外観などから見分けることができるように、実物を提示する。	知：食品を選択するための観点、食品の表示の意味について理解することができる。 技：必要な情報を表示から読みとり、食品を選択することができる。
三	1	1 食品のマークについて知る。 2 食品の選択から購入の流れを知り、自分の食品選択の観点について考える。	○マークの意味を理解させるため、実物を提示しながら、どのような食品に用いられているか考えさせる。 ○食品選択の観点を理解させるため、いくつかの場面を設定する。	関：日頃口にしている食べ物に関心をもち、食品の選択について考えようとしている。 工：リスクを理解した上で、食品添加物をどのように取り入れていくかを考えることができる。

5 本時 平成30年10月5日（金曜日） 第2校時

於：1年2組教室

(1) 本時の指導観

生徒は前時まで、生鮮食品と加工食品の特徴について学習し、加工食品には食品添加物が使用されていることは知っている。

そこで本時は、ジュースの飲み比べ実験を通して、多くの食品に添加物が使用されていることを体験し、食品の観点へとつなげることをねらいとしている。そのためにまず、最近よく目にする透明なのにさまざまな味がする清涼飲料水の実物を提示し、そのことに疑問をもたせる。次にミネラルウォーターに添加物を加え、オレンジジュースにする。その後、果汁100%のオレンジジュースとの飲み比べを行い、食品添加物がどのようなものであるかを理解させる。

最後に、本時の内容をふり返り、まとめとして感想を書く。

(2) 主眼

- ジュースの飲み比べ実験を通して、食品には多くの添加物が使われていることを理解することができる。

(3) 準備

- ①ワークシート ②実験セット (各班1つ) ③見本のオレンジジュース (3種)

(4) 展開

学習活動・内容	支援の具体的な手立て	評価基準 (方法)	形態	配時
1 3種類のジュースを比較して、みかんの味がする透明な液体をみて、疑問に思うことを考える。 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">めあて：なぜ水がジュースに変身できるのか考えよう！</div>	○透明な液体がみかんの味がすることに疑問をもたせるため、果汁濃度の異なる3種類のジュースを数人に飲み比べさせる。		一斉	5分
2 ミネラルウォーターをオレンジジュースにする。 ○加える添加物 ・着色料 (橙) ・甘味料 (アスパルテーム) ・香料 (オレンジ香料)	○実験がスムーズに進むように、師範を行う。		班	15分
3 果汁100%のジュースと飲み比べを行い、感想を発表する。	○しっかり味の違いに気づかせるために、試飲の仕方について説明を行う。 ○自由な発想で感想を述べてもらうために、あえて観点は伝えない。		個	5分
4 食品添加物とは何かを理解する。	○食品添加物とは何かを理解させるために、原材料やリスクなどについて説明する。 ○数人の発表を聞き、次時の学習内容の説明へつなげる。	知：加工食品には多くの添加物が使用されていることを理解することができる。 <ワークシートから>	一斉	10分
5 本時の学習をふり返り、感想を記入し、まとめる。		関：日頃口にしていない食べ物に関心をもつことができる。 <感想から>	個	5分