

2年技術・家庭科(家庭分野) 学習指導案

1 題材の概要

題材名 お手軽サヴァ缶クッキングに挑戦 ～おいしさの探究～
授業日 2022年6月21日

対象 2年蘭組 (27名)
授業者 有友愛子

	目標	評価規準	評価資料
知識技能	材料に適した加熱調理の仕方について理解しているとともに、基礎的な日常食の調理が適切にできる。	材料に適した加熱調理の仕方について根拠を関連付けて理解し、調理に取り組んでいる。	行動観察 期末テスト
思考判断表現	加熱による食材の変化について、プログラミングトースターによる加熱実験や調理実習などの実践結果をもとに考察したことを論理的に表現することができる。	自分が目指すおいしさのイメージを具体的に持ち、実験や調理実習の結果を加熱による食材の変化とその根拠を関連付けて表現している。	実験レポート レシピカード
主体的に学習に取り組む態度	「お手軽サヴァ缶クッキング」の調理実習や家庭での調理実践において、おいしさを探る調理条件を意識してレシピを工夫することができる。	食材の変化とその根拠を意識して調理実践に取り組み、おいしさを探る調理条件を意識してレシピを工夫・創造し、実践しようとしている。	レシピカード 振り返り

2 題材の展開

題材の流れ（全7時間）

1 2	<ul style="list-style-type: none">・食べ物のおいしさの定義を確認する。・プログラミングトースターによる加熱実験により、おいしさを探る調理条件を探る。・おいしさを探る調理条件をもとに「お手軽サヴァ缶クッキング」のレシピを考える。
3	<ul style="list-style-type: none">・おいしさを探る調理条件の根拠を調べる。・「お手軽サヴァ缶クッキング」の調理場面での着目ポイント（加熱による食材の変化）を考える。
5 6	<ul style="list-style-type: none">・「調理実習：お手軽サヴァ缶クッキング」に取り組み、レシピを再考する。
夏休み	<ul style="list-style-type: none">・家庭での「お手軽サヴァ缶クッキング」調理実践に取り組む。
7	<ul style="list-style-type: none">・家庭での取り組みを共有する。
+α	<ul style="list-style-type: none">・これまでの実践を他学年、学校外の方と共有する。 →1年生後期の学習活動

本時（3 / 7時）の流れ

1. 食べ物のおいしさの定義を確認しながら、プログラミングトースターによる加熱実験での調理条件探しの様子を振り返る。（7分）
2. 加熱実験の様子を振り返りながら、「おいしさを探るための調理条件とその理由」を調べ、整理する。（20分）
3. 2で調べた内容を全体で共有する。（10分）
4. 「お手軽サヴァ缶クッキング」の調理場面での着目ポイント（加熱による食材の変化）を考える。（10分）
5. 4で調べた内容を全体で共有する。（7分）

家庭科研究授業での、創造的活動×創造的思考×教科の見方・考え方

①創造的活動

「お手軽サヴァ缶クッキング」の家庭での調理実践に取り組み、お茶中レシピプログラムに繋げる。

②創造的思考

【加熱による食材の変化】

どんな変化が起きるかな？

【根拠と関連付ける】

変化の根拠は？

③家庭科による見方・考え方

「健康・快適・安全」の視点に重点をおき、生活の科学的な理解を深めるための実践的・体験的な活動の充実を図る。

調理による食材の変化を見極めることができれば、どんな料理でもおいしく仕上げるができる！

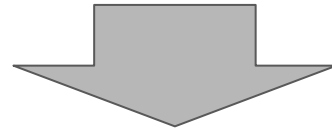


お手軽 **サヴァ缶クッキング**

IoT家電
インターネットにつながった洗濯機や冷蔵庫などの家電

プログラミングトースター
プログラミングで制御可能なトースター

お茶中レシピプログラムの開発

A diagram illustrating the concept of IoT appliances. On the left, a box labeled 'IoT家電' (IoT Appliances) contains icons for a washing machine, refrigerator, and other smart devices, with text indicating they are connected to the internet. An arrow points from this box to a 'プログラミングトースター' (Programming Toaster) on the right, which is shown as a toaster with a smartphone connected to it. Below the toaster, text indicates it is a toaster controlled by programming. A yellow banner at the bottom of the diagram reads 'お茶中レシピプログラムの開発' (Development of the Tea Time Recipe Program).

おいしさを探究するための調理条件とその理由

Blank box for notes related to the investigation of deliciousness.

「お手軽サヴァ缶クッキング」の調理場面での着目ポイント(加熱による食材の変化)

Blank box for notes related to the observation points in the cooking scene.

家庭分野の創造的活動と創造的思考

黄色は
「創作
表現」

青色は
「問題
解決」

赤は創造的
思考の具体
的な中身

イメージを膨らませて形にする

人物像
を創作
する

経験を
想起す
る

文脈の
置き換
え

連想
する

いじくり回
す (ティン
カリング)

模倣

生活の課題を自分事と
して捉えて解決するこ
とができる力を身につ
けることが学習の中心
=問題解決が学習の中
心

ものづ
くり

体験・
実験・
実習

自分の生活
を振り返る

社会の課題
に目を向け
る

科学的根拠
に目を向け
る

新たな情報
を得る (学
校外とのつ
ながり)

おいしさの探究×お茶中レシピプログラムの開発

レシピプログラムの交流

プログラミングトースター



プログラミングで制御可能なトースター

IoT炊飯器 (ライス&クッカー)



炊飯器style
お茶の炊き 大火力IH
お茶をおどらせるから、
ふっくらおいしいごはんに。

調理なべstyle
調理専用コースだから
適切に加熱ができて
ほったらかし調理できる。

自動調理
随時アップデートされていく
調理レシピを
スマホアプリから送信。

手動調理
加熱時間を
スマホアプリから送信。

<https://panasonic.jp/sulhan/products/unx1.html>

ダウンロードで便利なくらし、アップロードで創造的なくらし

生活の科学的な理解を深めることで、創造を深めることができる。

★20年後の家を創造する

スマートホーム

デジタル技術を使って、便利で、快適で、安全に暮らせるようになるための住宅システム。

スマートホームで主に使われる技術

IoT(Internet of Things:モノのインターネット)やAI(Artificial Intelligence:人工知能)

★教科「家庭科」の可能性

未来の生活を家庭科を通して考え、創造する

- ・調理を通して科学的知識を使う
- ・消費生活から環境問題へのつながりを考える
- ・住むということからまちづくりを考える