

1 題材名 サンクスハンバーグランチを作ろう  
～農業振興センターの方に心を込めて～

2 目標

関心・意欲・態度	ひき肉の調理に関心をもち、ハンバーグランチの献立や調理に取り組み、食生活をよりよくしようとする。
工夫・創造	ハンバーグの調理やハンバーグランチ（1食分）の献立、調理計画について工夫することができる。
技能	安全と衛生に留意しながら、適切なこね方、成形、火加減でハンバーグを作ることができる。
知識・理解	ひき肉の調理上の性質、ハンバーグの作り方、食品や調理用具の安全と衛生に留意した取り扱い方について理解することができる。

3 題材について

(1) 題材観

本題材は、B(1)「中学生の食生活栄養」のイ、(2)「日常食の献立と食品の選び方」のイ、ウ、(3)「日常食の調理と地域の食文化」のアを関連させて題材を構成し、肉の調理（ハンバーグ）について、栄養、食品、献立作成、調理について総合的に学習できるようにしている。1、2次ではハンバーグの材料や作り方、3、4次ではハンバーグを主菜とする1食分の献立と調理について学習する。

(2) 生徒の実態（男子20名 女子19名 計39名）

アンケート実施日 平成〇年〇月〇日

1 家庭で調理をするか。 ア まったくしない・・・15名 イ 週に1～3回・・・21名 ウ 毎日作る・・・3名	2 ハンバーグを作ったことがあるか。 ア ない・・・6名 イ 一人で作ったことがある・・・1名 ウ 家の人といっしょに作った・・・32名
3 家庭で食べるハンバーグについて ア 店で買ってくる人が多い・・・4名 イ 家で手作りすることが多い・・・27名 ウ 店で買ってくることと家で手作りすることが半々・・・8名	4 調理をする時に気を付けていること ○手洗い・・・20名 ○火の取り扱い・・・7名 ○けが・・・20名 ○味つけ・・・2名

調理実習の計画をする際には、意欲的に意見を出し合う生徒が多く見られる。現在の家庭での調理については、6割の生徒は週に1～3回以上の調理を行っている。中学校での学習や部活動が始まったこともあり、家庭にいる時間も限られているためであると考え。ハンバーグ作りについては手伝いの経験が多いので、経験を踏まえた意見をとりあげ、授業に生かしていけると思われる。また、3割の家庭では、店で購入が多い、または家庭と半々と答えている。これから、食に関する知識を深め、調理経験を増やすことによって、自信をもって取り組むことができるようにしていきたいと考える。

(3) 指導観

ハンバーグは生徒に人気のある料理である。しかし、1人で行う調理経験は少ないため、火が中まで通っていないなど失敗してしまうことも予想される。そこで、ハンバーグの調理実験や試食を通して、よりよい調理方法を探る活動を取り入れることにより、適切な材料の扱いや調理の手順を理解できるようにしていきたいと考える。そして、ゲストティーチャーの示範から調理のポイントや調理手順を確認したり、1食分の献立の栄養についての知識を得たりすることにより、生徒の学習意欲を高め、家庭での調理へと導きたいと考えている。また、調理実験の結果をもとに作り方の要点をまとめ、発表する活動を取り入れることにより、言語活動の充実を図りたい。

4 県学校教育指導方針の「努力事項」との関連

努力事項「1基礎的・基本的な知識及び技術の習得と、それらを活用して課題を解決する能力と実践的な態度を育成するための指導計画の改善・充実」については、ゲストティーチャーを招いたり、調理実験を取り入れるなどすることで家庭での実践力を高めることができると考え、指導計画の改善・充実に努めている。

5 指導計画（7時間扱い）○は本時

次	時	学 習 活 動 ・ 内 容	評価計画			
			関	工	技	知
1	1	サンクスハンバーグの材料を選ぼう ・肉の栄養的な特徴やひき肉の選び方について理解する。				○
2	①・②	ハンバーグ作りのコツをつかもう ・ハンバーグの調理実験から肉の調理上の性質や作り方、焼き方の要点についてまとめる。				○
3	1・2	サンクスハンバーグランチの調理計画を立てよう ・ハンバーグを主菜とする栄養バランスのよい献立を考える。 ・手順を考えてハンバーグランチ（1食分）の調理計画を作成する。	○			
4	1・2	サンクスハンバーグランチを作ろう ・安全と衛生に留意し、食品や調理用具等を適切に取扱い、ハンバーグを主菜とした1食分の調理をする。		○		

6 食育の視点

本時の学習は、「食に関する指導の目標③食品の安全・衛生について判断し適切な取り扱いができる。」と関連している。

7 本時の指導

- (1) ねらい  
肉の調理上の性質やハンバーグの作り方、焼き方について理解することができる。(知識・理解)
- (2) 準備・資料  
①写真(農業振興センターの方々) ②ハンバーグの作り方の掲示物 ③材料、調理器具 ④学習カード  
⑤ミニホワイトボード ⑥実物投影機
- (3) 展開

学習活動・内容	資料	指導上の留意点及び評価	
		T1	T2
<p>1 本時のねらいをつかむ。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;">ハンバーグの作り方のコツをつかもう。</div> <p>2 ハンバーグの材料や手順、調理のポイント、実験方法について確認する。</p> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <p>(材料) ひき肉、たまねぎ、バター、生パン粉、牛乳、卵、塩、こしょう、油</p> <p>(手順)</p> <p>①たまねぎをみじん切りにする。中火でしんなりするまでバターでいため、冷ましておく。</p> <p>②生パン粉をボールに入れ、牛乳に浸す。</p> <p>③ひき肉に①と②、卵、塩、こしょうを加えてよく混ぜ、30回こねる。</p> <p>(調理実験のポイント)</p> <p>・成形の仕方 ・焼き方</p> </div>	<p>①</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>対象者(農業振興センターの方)を意識させることにより、よりおいしいハンバーグ作りをめざそうとする意欲を高める。</li> </ul> <p>②</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ハンバーグ作りの手順を画像で説明する。</li> <li>調理のポイントを挙げさせる。</li> <li>班ごとに、2つの実験のうちの1つの条件で行う。</li> <li>ハンバーグ作りの手順①②③の確認をすることにより実験の条件以外の環境を同様にさせる。</li> <li>調理実験のため方法を変える箇所以外は、左記の手順通りに行うようにすることを確認する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>給食の献立作成をする際、ハンバーグを入れる理由を話し、よりおいしいハンバーグ作りをめざそうとする意欲を高める。</li> <li>生徒から出ないポイントについては、説明する。</li> <li>今回のハンバーグの材料や作り方は一般的なもので、多様な作り方があることを知らせる。</li> </ul>	
<b>調理実験方法</b>			
成形の仕方グループ		焼き方グループ	
<p>①厚さ1.5cmで平らな小判型</p> <p>②厚さ1.5cmで平らな小判型、中央はくぼませる</p>		<p>①ずっと弱火</p> <p>②はじめ強火、途中から 中火</p>	
<p>3 調理実験を行い、結果をまとめる。</p> <p>4 グループごとに結果を発表する。(発表の視点)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>確かめたポイント</li> <li>実験方法</li> <li>最もハンバーグ作りに適した方法</li> <li>判断した理由</li> </ul> <p>5 おいしいハンバーグ作りのコツをまとめる。</p> <p>6 T2が試作する様子を観察し、気付いたことを学習カードにまとめる。</p>	<p>③</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>調理実験について予想させ、見通しをもたせる。</li> </ul> <p>④</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>試食し、話し合ったことをホワイトボードにまとめさせる。</li> </ul> <p>⑤</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>成形の仕方の実験グループについて、発表の視点を踏まえ、分かりやすく説明するよう助言する。</li> </ul> <p>⑥</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>実験結果を基に自分の言葉でまとめさせる。</li> <li>生徒を示範台のまわりに集め、観察させる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>まとめるのが難しい班には調理のポイントを味・食感・かかった時間などを思い起こさせて、支援する。</li> <li>焼き方の実験グループについて、分かりやすく説明するよう助言する。</li> <li>担当グループの机間指導を行う。</li> <li>こね方、成形、焼き方を含めて、調理のポイントが分かるように示範を行う。</li> </ul>	
<p>7 本時の自己評価を記入し、次時の予告を聞く。</p>	<p>⑦</p> <p>肉の調理上の性質やハンバーグの作り方、焼き方について理解することができる。(学習カード)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>次時は、サンクスハンバーグランチの調理計画を立てることを知らせる。</li> </ul>		