

「 家庭 科 」 授業のデザイン

授業者：相山小百合

- 1 日 時 平成30年10月31日（水）5校時
- 2 学 級 2年2組
- 3 題 材（単元） 「肉の調理」～肉の部位を知ろう！～
- 4 本時の授業

(1) 目標

- ・肉の調理上の性質を理解する。

(2) 授業の取り組み

調理実習を実施する前に肉の性質について、加熱実験を交えて肉の調理上の性質を理解させる。

(3) 流れ

学習内容と学習活動	指導上の留意点等
<p>①本時の課題と流れを確認する。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; margin: 10px auto; width: 60%;">肉の部位を知ろう！</div> <p>②基礎の課題 ○知っている肉料理とその料理の特徴を出し合い考える。</p> <p>③ジャンプの課題 ○部位を伝えた上で、どの部位が使われているのか、その理由も考える。</p> <p>④まとめ ○次回、「魚の調理」について学習することを伝える。</p>	<p>・前回の学習で、出した料理を思い出すように伝える。</p> <p>・自分が好きな料理を思い出し、なぜ好きなのか考えさせる</p> <p>・分からない班には、部位の柔らかさのヒントを伝える。</p>