

2023年度 かつおぶしテキスト P6,7 指導案

2023. 8. 18 2023 年度かつおぶしテキスト学習会
 かつおぶしテキスト P.6-7
 「⑤かつおぶしをけずってみよう ⑥かつおぶしでだしをとろう」
 中学1年生 家庭科 「かつおぶしを使った料理」
 横堀勇太

【指導計画】

第1時 調理の計画

第2時 おいしさと調理 ※授業でだしを扱う際に、本テキストを活用する

第3・4時 肉の調理

第5・6時 魚の調理

第7・8時 野菜の調理

※『中学校学習指導要領との関わり』

食生活
 (3) 日常食の調理と地域の食文化
 (エ) 地域の食文化について理解し、地域の食材を用いた和食の調理が適切にできる。
 地域の食材を用いた和食の調理については、日常食べられている和食として、だしと地域又は季節の食材を用いた煮物又は汁物を取り上げ、適切に調理ができるようにする。また、小学校で学習しだしの役割を踏まえ、だしの種類や料理に適しだしの取り方に気付くことができるようにする。

【授業内容】

| テキスト使用箇所 | 具体的な指示、発問、説明等 | 留意事項 |
|---|---|-----------------------------|
| | <p>指示 1 かつおぶしテキスト6ページを開きなさい。今日は「おいしさと調理」について学びます。</p> | |
|  | <p>説明 1 かつおぶしのだしってどんな味? のみくらべをしましょう。</p> <p>指示 2 ①～③の手順で「だしなしみそ湯」を作って飲みます。</p> <p>指示 3 ④、だしありのみそ湯を飲みます。</p> <p>指示 4 比べて感想を書きましょう。</p> | <p>○お湯で火傷しないように気をつけさせる。</p> |

| | | |
|---|---|--|
| | <p>指示 5 「基本味」というものが5つあります。テキストに線を引きなさい。 (甘味、苦味、酸味、塩味、うま味)</p> <p>指示 6 かつおぶしから発見されたものを丸で囲みなさい。(うま味)</p> <p>説明 2 だから、かつおぶしを入れたみそ湯の方がおいしいんですね。</p> <p>説明 3 教科書に書いてある「五感」の中のどれと、かつおぶしは関わりがありそうですか?(味覚)</p> <p>発問 1 かつおぶしのだしをとります。味覚以外に関わりがありそうなのは、どれですか?</p> | <p>○教科書とかつおぶしテキストを同時に扱い、それぞれの学びをつなげさせる。</p> |
|  | <p>指示 7 だしのとり方の動画を見ます。</p> <p>指示 8 動画を見た感想を書きましょう。</p> <p>説明 4 だしのとり方を確認しましょう。</p> <p>発問 2 かつおぶしはいつ入れますか? (沸騰したら)</p> <p>発問 3 かつおぶしを入れるときに気をつけることはありますか? (火を止める)</p> <p>発問 4 ザルでこすときに気をつけることは何ですか? (えぐみが出ないように絞すぎない)</p> <p>指示 9 だしをとってみましょう。</p> <p>説明 5 だしには他の種類もあります。今日はかつおぶしのだしを使っていきます。</p> | <p>○だしをとるときは、テキストのQRコードをタブレットで読み取らせて、動画を見ながらできるようにする。</p> <p>○火を使うときは、火傷しないように気をつけさせる。</p> |
|  | <p>指示 10 タブレットでヤマキ公式レシピのQRコードを読み取りましょう。</p> <p>指示 11 レシピを見ながら、だしを使ってみそ汁を作りましょう。</p> | |

2022年度 かつおぶしテキスト P6,7 指導案

かつおぶしテキスト指導案 (P. 6~7)

対象学年 全学年

配当時間 1時間

ねらい1 かつおぶしの正しいけずり方を知る。

ねらい2 だし入りみそ湯とだしなしみそ湯を飲み比べる実験を通して、だしの効果を味わう。

| 発問・指示・説明 | ◎指導上の留意点 ・児童の反応 |
|---|---|
| <p>① テキストの4、5ページ「かつおぶしはどうやってできるの？」で、かつおぶしがどのように出来るのかを勉強しましたね。じゃあ、このかつおぶしは、そのまま食べていいですか？</p> | <p>・ダメだと思う。 ・かたすぎる。</p> |
| <p>② どのようにすれば、かつおぶしになって食べられると思いますか？</p> | <p>・削って食べる。</p> |
| <p>③ 「削って食べる」という声がありましたが、削る道具があるのですか？</p> | <p>・多分あると思う。</p> |
| <p>④ あります。「かつおぶし削り器」といいます。この道具が家にいる人？実際にやったことがある人？</p> | |
| <p>⑤ では、どのようにして削るのか、動画を見てみましょう。 ・ 実物を見せながら、かつおぶしの正しいけずり方を説明する。 ・ QRコードを読み込み「かつおぶしのけずり方」の動画を視聴する。</p> | |
| <p>⑥ 動画を見た感想を書きましょう。</p> | <p>・あのように削っているのを知りませんでした。 ・実際にやってみたいです。</p> |
| <p>⑦ 実際にやってみたいという声があったので、やってみましょう。(今回は、授業者が行う。) ・ 事務局からお借りしたかつおぶし削り器を使用し、削ってみる。削ると厚くなってしまったり、なかなか削ることができなかつたりして、薄く削ることが難しいことがわかる。</p> | <p>◎児童にさせる場合には、ケガをしないように注意しながら行う。</p> |
| <p>⑧ 実際に削ってみたものを触ったり、匂いを嗅いだりしてみましょう。</p> | <p>・かつおぶしのいい匂いがします。 ・食べてみたいです。</p> |
| <p>⑨ 今度は、かつおぶしのだしの勉強をします。 ・ テキストに書かれている道具を用意し、のみくらべをさせる。</p> | |
| <p>⑩ かつおぶしのだしが入ったみそ湯と入っていないみそ湯を飲み比べましょう。 ・ 飲み比べて気づいたことをテキストに書く。 ・ 書けた記述を発表する。 ・ ひとくちメモを読み、うま味は日本で生まれた味であることを知る。</p> | <p>◎だしの効果がわかるように、「だし無し」の味噌を使用する。</p> |

⑪ だしなし、だしありのみそ湯をくらべて感想を書きましょう。

⑫ では、どのようにしてだしをとるのかを勉強しましょう。
・ QRコードを読み込み「だしのとり方」の動画を視聴する。

⑬ 動画を見てどんな感想を書きましょう。

⑭ あのようにしてだしをとって、様々な料理に活用しています。その1つが、みそ汁です。家でみそ汁を作るときに、さっき勉強したようにだしをとっているという人はいますか？

⑮ 実際にみなさんにも、だしをとってみそ汁を作ってもらいます。土日の宿題にしますので、おうちの人と一緒に、だしからとって、みそ汁を作ってみましょう。

・だしがあるとおいしいです。
・違いがあることに驚きました。

・実際にやってみたいです。
・かつおぶしをたくさん使うとは思いませんでした。

(挙手)