

2年 内容B 日常食の調理:魚の調理 開隆堂出版

本時のねらい

魚の特徴や調理上の取り扱い方がわかり、魚をおいしく調理することができる。

デジタル教科書 (+ 教材) 活用の意図

- 調理の失敗動画から失敗した理由を考えることで成功のポイントを理解しやすくする
調理のポイントについて「模範動画を見ながら解説を聴いて書く」だけでは、なかなか覚えられず、実際の調理に活かすことができない生徒がいる。失敗して「なぜ失敗したのだろう？」と改善点を考えてから実践することで定着するケースが多いことから、教師が作成した失敗動画を視聴し、改善策を調べたり話し合ったりする活動を調理の前に行った。これにより、ポイントを押さえて調理できるようになり、失敗する生徒がほとんどいなくなった。
- リンクを「はる」機能で追加資料をすぐに見ることができるようにする
調理の際、教科書に掲載されていなかった「魚の臭みを消す下ごしらえ」の方法について、各自、自分がやってみた方法を調べて実践することにした。参考となるサイトを調理動画と同じページに貼り付けることで、調理中、動画をすぐに視聴することができた。
- 調理の各製作段階の動画を活用し、自分が必要な時に繰り返し確認できるようにする
自分の分だけを自分で調理する個別調理を2人組で行った。デジタル教科書は製作段階で動画が分かれているため、自分のペースに合わせて必要な動画を視聴できる。これにより、生徒は今必要な動画をすぐに見ることができ、短時間で効率よく調理することができた。

学習活動 (学習形態, 学習活動内容)

学習活動 (学習形態・学習活動内容)	デジタル教科書 + 教材活用部分	留意点
<p>1. 魚料理は好きか嫌い、またその理由を考える。</p> <p>2. 魚料理の長所と短所を理解する。 <長所> ・季節や場所によって捕れる魚が違うので、季節を感じたり旅先で食べる楽しみを感じたりできる。 ・魚の油は体に良い (EPA・DHA)。 <短所> ・骨が多く崩れやすくて食べにくい。 ・生臭い。 ・はらわたの部分が苦い。 ⇒魚の短所を調理の過程で取り除けば、おいしく食べることができることに気付く。</p> <p>3. 本題材のねらいを知る。 魚の特徴や調理上の取り扱い方がわかり、魚をおいしく調理することができる。 ⇒今回は煮魚を調理することを学ぶ。</p>	<p>・自分の意見をロイロノートの提出箱へ提出させる。 ⇒「好き」ピンクのカード 「嫌い」黄色のカード に理由を記入して提出すると、意見の集約がしやすい。</p> <p>・教科書 p.122 の 35 図や p.123 「参考」の図を見せて解説する。</p>	<p>・「好きなものも嫌いなものもある」という生徒は、理由がたくさん思いつく方のカードを選択させる。</p>

学習活動 (学習形態・学習活動内容)	デジタル教科書 + 教材活用部分	留意点
<p>4. Aさんの失敗した調理の動画を見て、失敗した原因を考える。</p> <p>5. 本時の学習課題を確認し、既存の知識を活用したり教科書・インターネット等で調べたりして、課題を解決する方法を考える。</p> <p>6. 班ごとに話し合ってみて、ホワイトボードに書き出して発表する。</p> <p>7. 教科書の模範動画をテレビで視聴しながら、教師のポイントの解説を聴く。</p> <p>8. 教科書の調理動画のページに、「魚の臭みを消す下ごしらえ」について、各自、自分が実践してみたい方法を調べ、参考となるサイトを「はる」機能で貼り付ける。</p> <p>9. 個別に模範動画を見ながら、自分がわかりやすい方法 (文章・図・イラストなど) でワークシートに調理のポイントをまとめる。</p>	<p>・教師が作成した失敗動画を、始めは全員で視聴し、問題点を共有する。</p> <p>・失敗動画は生徒のタブレットに送り、個別に繰り返し見ることができるようにする</p> <p>・教科書の動画資料</p> <p>・「霜降りをする」「塩をふってしばらくおいてから水洗いする」などの動画サイトを自分で検索し、「はる」機能で貼り付けておく。</p>	<p>・失敗動画は、学習課題の3つのポイントに気が付くことができるように作成する。</p> <p>・タブレットを使用して調べたことを記録する際は、紙のワークシートを使う。</p> <p>・グループで話し合ったことをまとめて発表する際は、記録したものをみんなで見るように、タブレットは使わず、大きなサイズのホワイトボードを使用する。</p> <p>・課題解決のための調理方法は何通りもあり、模範動画はその一例であることを確認する。</p>
<p>10. ワークシートと調理動画を見ながら、自分の分だけを自分で調理する個別調理を2人組で行う。</p> <p>11. 盛り付け後、写真を撮って教師に送り、「煮崩れていない」「魚の向きや付け合わせの位置が適切である」の2点について、評価してもらう。</p>	<p>・調理過程に応じてデジタル教科書の動画を見ながら調理する。</p> <p>・生徒同士で相互評価するのは、ロイロノートの提出箱を使うと便利である。</p>	<p>・調理中にタブレットを操作することは、衛生的に好ましくないので、操作する際は2人組の相手に可能な限りお願いする。</p>
<p>12. ワークシートに自己評価と実習の振り返りを記入し提出する。</p>	<p>・ワークシートを写真撮影して、Google Classroomで提出させると、採点・返却・点数集計がしやすい。</p>	

(開隆堂出版 p.124, p.125 デジタル教材)

事例1 動画機能で、作業過程を詳細に理解できる

特に個別の作業学習では、各製作段階の動画を必要な時に繰り返し確認することができるため、大いに活用できる。

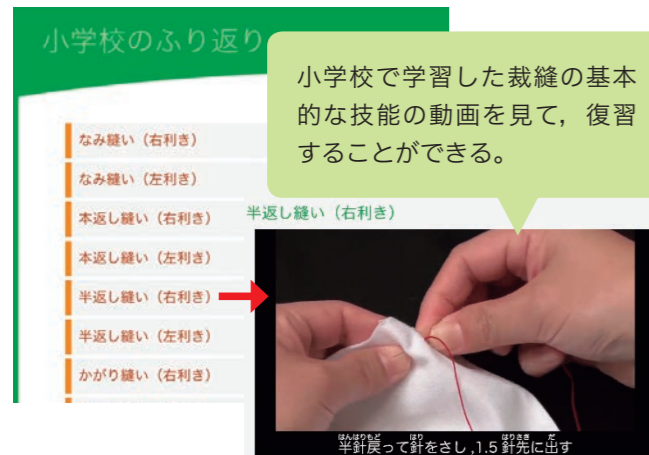
「幼児の生活と家族」では、幼児の発達段階別の動画資料がたくさん掲載されている。生徒は、文字と写真だけではわかりにくい幼児の様子を、動画を視聴することで理解しやすくなる。



(開隆堂出版 p.29 デジタル教材)

事例2 リンク機能で既習事項や他の単元との関わりをすぐに確認できる

動画を視聴することで、作業過程を詳細に理解することができる。特に個別の作業学習では、各製作段階の動画を必要な時に繰り返し確認でき、大いに活用できる。



(同 p.199 デジタル教材)

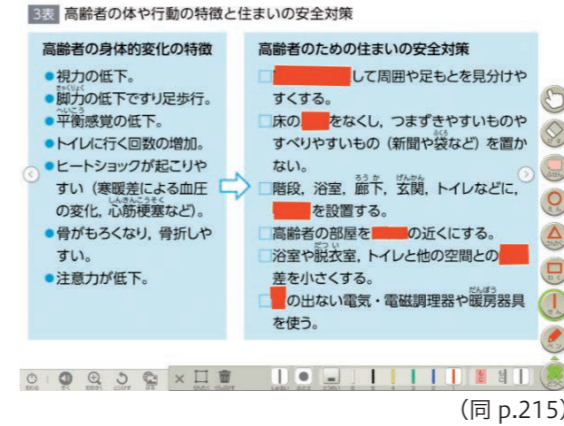


(同 p.218, p.293)

事例3 書き込み機能で「書く」「消す」が繰り返しできる

紙の教科書は、一度書き込むと消すことがなかなか難しい。デジタル教科書は簡単に書いたことを消すことができるため、覚えたい語句を塗りつぶして、テスト形式で繰り返し覚えることができる。

また、一度書き込んだワークシートも繰り返し使用できる。食生活調査では、5月に書き込んだワークシートをスクリーンショットで保存してから、書き込みを全部消し、7月に2回目の調査を行った。



(同 p.215)

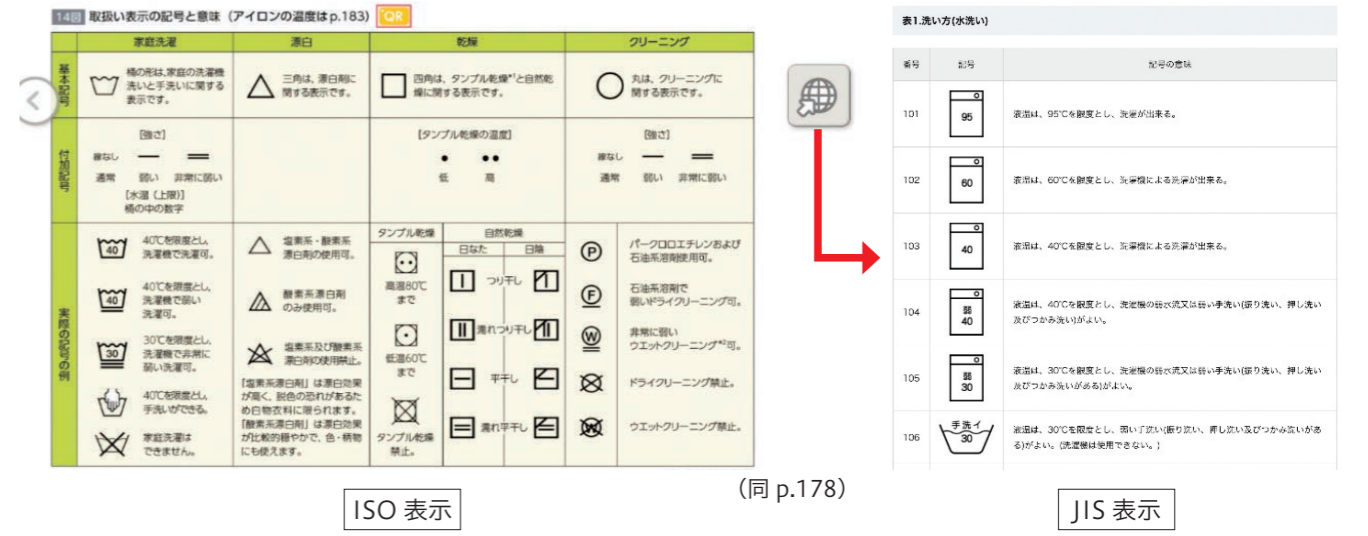


(同 p.77)

事例4 リンクを「はる」機能で参考となる資料を追加できる

教科書に掲載されていない資料を示す場合、参考になるサイトのリンクを教科書に貼り付けると便利である。「日常着の手入れと保管」の学習で、既製の取り扱い表示の意味を調べる活動をする時、JIS表示(旧表示)のものがあると便利である。

また、今回紹介した事例の「魚の臭みを取り除く方法を調べて実践する」など、生徒それぞれが参考にしたいサイトのリンクを貼る場面を作り、理解を深めることができるようにした。



ISO 表示

JIS 表示

(同 p.178)