

単元名 調理のための食品の選択と購入

配当時間 4時間

単元の目標 (1) 日常生活と関連付け、用途に応じた食品の選択について理解しているとともに、適切にできる。
(2) 食品の選択について問題を見いだして課題を設定し、解決策を構想し、実践を評価・改善し、考察したことを論理的に表現するなどして課題を解決する力を身に付けることができる。
(3) 食品の選択について、課題の解決に主体的に取り組んだり、振り返って改善したりして、生活を工夫し創造し、実践しようとする。

標準的な展開

15290103_001

学 習 活 動	留 意 事 項 など
<p>1 食品の選択と購入について考える。 ★食品の適切な選択について考えよう。</p> <p>○食品を選択する観点について知る。 ・食品の選択 ・購入時の注意点</p> <p>○食品の表示について調べ、まとめる。 ・食品の表示やマーク</p> <p>○用途に応じた食品の選択について考える。</p> <p>2 生鮮食品の特徴を知る。 ★生鮮食品の特徴を知ろう。 ○生鮮食品の特徴と表示の内容、品質の見分け方を知る。 ・旬 ・栄養素の特徴 ・表示</p> <p>3 加工食品の特徴を知る。 ★加工食品の特徴を知ろう。 ○加工食品の特徴と表示の内容、品質の見分け方を知る。 ・加工の目的 ・加工食品の表示 ・食品添加物</p> <p>4 食品の保存と食中毒の防止について考える。 ★食品の適切な保存方法を知り、食中毒の防止について考えよう。 ○食品のさまざまな保存方法を知る。</p> <p>○食中毒の防止について考える。</p>	<p>・調理実習で使用する食品を取り上げ、用途に応じて選択するために必要な情報を収集・整理し、適切な選択をするための工夫を考えることができるようにする。</p> <p>・調理実習で使用する生鮮食品や加工食品の表示調べを行い、主体的な学習となるように配慮する。</p> <p>・加工食品については、表示内容を理解して良否を見分けられるようにする。</p> <p>・教科書P.47～P.49を参考に、生鮮食品や加工食品の表示やマークについて考えさせる。</p> <p>・食に関する安全性の問題や環境への影響についても考えさせる。</p> <p>【評】必要な情報を収集・整理し、用途に応じて食品を選択する活動を通して、「知識・技能」「主体的に学習に取り組む態度」を評価する。</p> <p>・主として調理実習で用いる生鮮食品を扱う。</p> <p>・鮮度・品質・衛生などの観点から良否を見分けられ、原産地などの表示も参考にできるようにする。</p> <p>【評】日常食と関連付け、用途に応じた生鮮食品の選択について考える活動を通して、「知識・技能」を評価する。</p> <p>・主として調理実習で用いる加工食品を扱う。</p> <p>・加工食品は生徒に身近な物を扱う。</p> <p>・加工の目的や加工方法を押さえ、生鮮食品との比較から加工食品の意義についても触れ、加工食品の適切な使用についても考えられるようにする。</p> <p>【評】日常食と関連付け、用途に応じた加工食品の選択について考える活動を通して、「知識・技能」を評価する。</p> <p>・保存方法と食品の腐敗や食中毒の原因を関連付けて扱い、適切な保存と計画的な購入の必要性に気付かせる。</p> <p>・保存方法と食品の腐敗や食中毒の原因を関連付けて扱い、適切な保存と計画的な購入の必要性に気付かせる。</p> <p>・食品によって保存方法や保存温度が異なることを理解させる。</p> <p>・細菌増殖の条件を確認し、適切に食品を保存することの重要性に気付かせる。</p> <p>【評】適切な食品の保存方法をまとめる活動を通して、「知識・技能」を評価する。</p>

【 備 考 】