

1、指導目標

- 1 食品の保存方法がわかり、食品に適した保存を行うことができる。
- 2 冷蔵庫の使い方の注意点を知り、適切な活用ができる。
- 3 冷蔵庫の冷凍技術の特許を学ぶ過程を通して、科学技術への興味関心を高め、情報収集力の向上を図り、家庭生活をよりよく営む力をつける。

2、指導項目・内容

	指導項目・内容	時間	指導上の留意点
導入	・日ごろよく使う食材を上げ、その保存方法や保存期間について、家庭ではどうしているかを発表する。	5	・保存期間をどうやって確認しているか押さえる。
展開	・食品保存に冷蔵庫が大きな役割を果たしていることを確認し、インターネットで冷蔵庫の使い方を調べる。	10	・食品の鮮度、保存期間が冷蔵庫の保存温度によって変わる事を知らせ、食材別に適した保存法があることを知らせ、まとめさせる。
	・冷蔵庫のどの場所に、何を保存しているか書き出し、家庭での冷蔵庫の活用が正しいものか考える。	10	・冷蔵庫での保存は、微生物の繁殖を抑えるだけであることを知らせ、過信しないように気をつけさせる。
	・保存期間を長くするには、微生物の繁殖を抑える温度にするための冷凍技術があることを知らせる。 ・日ごろ家庭で冷蔵庫を活用する中で、困っている点を発表し、どんな冷蔵庫が使いやすいか考える。 ・急速冷凍技術の特許に関するビデオを視聴し、冷凍庫の選択や、使い方についてまとめる。 ・今後の開発の可能性や課題について考え発表する。	15	・JISにより星マークの数で冷凍庫には冷凍温度の区分があり、保存期間に2ヶ月の差があることを知らせる。 <u>*冷蔵庫の性能表示をインターネットで検索確認</u> ・ビデオ視聴 ・急速冷凍することで、食品の品質保持が図られることを知らせる。 ・よりよい保存について、探求する視点をもつ。
整理	・食品保存の注意点をまとめる。 ・冷凍技術の開発のビデオを視聴してどう感じたかプリントにまとめ、今後の製造開発のテーマを考えさせる。	10	・学習ノート、プリント記入。 ・食品保存が食料供給面において、重要なことを知らせ、今後の開発テーマを考えさせ、製造開発研究者への動機づけを行う。
備考	新しい技術・家庭（家庭分野）「東京書籍」p－30 学習ノート（福岡県中学校技術・家庭科研究会編）p－10		

食品の保存

* 食品名をあげてその保存場所を書こう！

アイスクリーム () 干ししいたけ ()

卵 () ロースハム ()

じゃがいも () キャベツ ()

豆腐 () 牛乳 ()

ステーキ肉 () メロン ()

残りごはん () かまぼこ ()

その他 () ()

* 冷蔵庫での保存（保温温度と保存食品名をp-32 図8を参考に書こう！）

冷蔵室 (℃)	野菜室 (℃)
パreshalルーム (チルドルーム) (℃)	冷凍室 (℃)

* 冷蔵庫使用の注意点

- ・食品を()すぎない
- ・ドアの開閉は()し、()を少なく
- ・料理はから()入れる
- ・冷蔵庫は()くらい掃除をする
- ・冷蔵庫を置く場所は()の当たる場所や()の近くはさける

*細菌は、(℃)で増殖が弱まり、(℃)では、増殖が止まる

* 冷蔵庫の性能比較

☆	☆☆	☆☆☆	☆☆☆☆
---	----	-----	------

* 冷蔵庫使用の困った点、こうなって欲しい点。

* 私が考える、使いやすい、便利な冷蔵庫

* 感想

2 年 ____ 組 ____ 番 氏名 _____

参考ホームページ

松下電器産業

<http://ctlg.national.jp/product/info.do?pg=04&hb=NR-F531T>

日立製作所

<http://kadenfan.hitachi.co.jp/rei/senka/index.html>