

3、指導目標

- 1 日本の食の現状がわかり、日常の食生活をより豊かに工夫する力をつける。
- 2 餃子の作り方を知り、作製過程におけるコツを理解する。
- 3 餃子を題材として学習する過程を通して、家庭の食生活と食産業の関わりを知り、日常生活を豊かに営むための、知財的意識を高める。

4、指導項目・内容

	指導項目・内容	時間	指導上の留意点
導入	<ul style="list-style-type: none"> ・日ごろよく使う調理済み食品について、発表する。 	5	<ul style="list-style-type: none"> ・プリント、よくつかう調理済み食品を確認させる。
展開	<ul style="list-style-type: none"> ・プリント、よく利用する調理済み食品のグラフを見て、なぜ、よく利用されているのか、その理由を考える。 	5	<ul style="list-style-type: none"> ・餃子や、コロッケ、シュウマイなど、つくるのに手間がかかる人気おかずが多く利用されている現状を確認する。
	<ul style="list-style-type: none"> ・餃子は、手作り品と調理済み品のどちらを多く利用しているか、自己の現状を記入し、その理由を書く。 	5	<ul style="list-style-type: none"> ・手作り品には、技術力と時間が必要なことを押さえ、調理済み品の利用の仕方を考えさせる。
	<ul style="list-style-type: none"> ・プリント、餃子に使う材料から、餃子の栄養的な側面を知る。 ・餃子を作る上での大変さを考える。 	10	<ul style="list-style-type: none"> ・餃子が、2群以外の全ての食品群を含んだ、バランスのとれた食品であることをおさえる。 ・餃子の具の作製、包み方、焼き方のすべての過程で、手間がかかり、コツがあり、作製に熟練を要することを押さえる。
	<ul style="list-style-type: none"> ・餃子の大量生産のビデオを見て、餃子を包む機械製造に特許があることを知り、感想を書く。 ・特許技術が食生活を豊かにしていることを知り、自己の調理技術の向上と、食産業発展の技術向上の両輪が、豊かな食生活を営むことにつながることも理解する。 	20	<ul style="list-style-type: none"> ・加工食品が食生活を営む上においても、重要な役割を果たしていることを知らせ、製造開発技術が特許で守られていることの意味考えさせる。 ・製造開発者の存在が、社会を豊かにすることを知らせ、製造開発への興味関心を高める。
整理	<ul style="list-style-type: none"> ・食生活を営む上での、加工品活用の仕方を書く。 ・授業の感想を記入する。 	5	<ul style="list-style-type: none"> ・プリント記入。
備考	新しい技術・家庭（家庭分野）「東京書籍」p-40		

加工食品（餃子）を作っている現場のビデオを見てみよう！

（感想）

- ・すごいと思った。（ はい そうでもない ）
- ・見た感想を書こう！

- ・特許を知っていましたか？（ はい いいえ ）
- ・発明について、どう思いましたか？

* 食生活における加工食品について、あなたの考えを書きなさい。

2年__組__番 氏名_____

餃子を作ろう！

実習の目的

- ・ ひき肉の調理上の特質がわかり、ひき肉料理の調理方法を理解する。
- ・ 餃子の皮の包み方のコツを理解し、餃子の具を包めるようになる。
- ・ 餃子の焼き方を理解し、餃子を焼けるようになる。

材 料

(一人分)

豚ミンチ	40 g	(1群)
ねぎ	10 g	(3群)
白菜または、キャベツ	60 g	(4群)
調味料		
塩	1 g	
しょうゆ	2 ml	
ごま油	1 ml	(6群)
焼く油	5 ml	(6群)
餃子の皮	5枚	(5群)

つくり方

- ①ねぎを細かくきざむ。
- ②はくさいをさっとゆでて、細かくきざんで、よく水気をしぼる。
- ③ねぎ、はくさい、ひき肉をボールに入れ、調味料を加えて、ねばりがでるくらいまでよくこねる。
- ④餃子の皮の中央に、③を大匙1杯くいのせ、皮のまわりに水をつけ、ひだをとりながら包む。最後に形を整える。
- ⑤フライパンに油を熱し、餃子を並べて強火で約1分焼く。
- ⑥底にこげ色がついたら水を入れて火を弱め、ふたをして、水がなくなるまで約5分焼く。

ひき肉の特徴

- ・ 空気にふれる面が大きく腐敗しやすいので、新鮮なものを選び、早めに使う。
- ・ 塩を加えてこねるとねばりがでる。

材料名	一人分	4人分
ぶたひき肉	40 g	160 g
はくさい	60 g	240 g
ねぎ	10 g	40 g
塩	1 g	小さじ1弱
しょうゆ	2 ml	小さじ1・1/2
ごま油	1 ml	小さじ1
油	5 ml	大匙1
餃子の皮	5枚	20枚

感想

自己評価

- 服装 (A B C)
 作業の進め方 (A B C)
 分担・協力 (A B C)
 盛り付け (A B C)
 味付け (A B C)
 後片付け (A B C)

2年__組__番 氏名_____