

2 学年 技術・家庭科学習指導案

実施日時およびクラス（※都合により変更する場合があります）

2 A	2 B	2 C	2 D	2 E
9/19(金)	9/19(金)	9/12(金)	9/18(木)	9/18(木)
2 限	4 限	5 限	4 限	5 限

場所 忠岡町立忠岡中学校 本館 2 F 調理室

授業者 平畑 理映 ㊞

指導教諭 鎌田 寿郎 ㊞

題材名：「宇宙食の加工食品と食品衛生基準」

（5）「B 食生活と自立 （2）日常食の献立と食品の選び方」より

題材の目標：

先日、上海富喜食品による鶏肉・牛肉製造工程のずさんな管理問題が発覚したことにより、日本を含む世界中で改めて食品衛生の危機管理が問われている。一方で、1996 年、腸管出血性大腸菌 O-157 による食中毒が流行した際に注目されたのが、宇宙食から始まった「HACCP」という医者がいない宇宙での安全な宇宙食を作るための NASA 航空宇宙局と食品メーカーで開発した食品の衛生的な管理方法であった。この宇宙食は、国際宇宙ステーションやスペースシャトルなどの船内などでは冷蔵、冷凍技術が完備されておらず、食べ物から出る水分や匂いの処理も十分にできないなど、宇宙に適した加工方法が求められており、様々な技術が用いられ、加工食品の技術を学ぶには好ましい。

そこで、生徒自ら宇宙食について学び、実物を手にとってみることにより、食品衛生の重要性と、加工食品についての関心を高めていくものとする。

指導にあたって：

- （1）教材観 本物や写真を示すことで、より具体的でわかりやすいものとする。
- （2）生徒観 本校の生徒は、実践的意欲が強い一方で、調査、報告能力に欠けている傾向にあったため、まずは家庭生活や衣生活、住生活の学習を通して、ワークシート等を用いた調査、報告能力の向上に努めてきた。その成果もあり、調査報告能力は上昇傾向にある。そこで、次の段階として、生活への応用力（工夫）を身につけさせていっているところである。

評価基準

生活や技術への 関心・意欲・態度(関)	生活を工夫し創造する 力(工)	生活の技能 (技)	生活や技術について の知識・理解(知)
	用途に応じた食品の 選択について収集・ 整理した情報を活用 して考え、工夫して いる。	身近な食品を選択す るために必要な情報 を収集・整理するこ とができる。	生鮮食品と加工食品 の表示の意味と良否 の見分け方について 理解している (前時：生鮮食品と

			旬について、本時： 加工食品)
--	--	--	--------------------

学習の展開

	学習活動	教師の働きかけ	指導上の留意点	評価基準
導入	近年起こったユッケによる食中毒や上海富豊事件などにより食品衛生に関する関心を問う	発言がない場合は以前から用いていた『ハンバーガーセット』を用いてヒントを出す。	発言が多い場合、あるいは発言する勇気のないものに対してはワークシートへの記入も行わせるようにする。	発言・ワークシート【関】
展開	①食品衛生について、雑菌類の紹介と、HACCPとの関係、宇宙食とのつながりを紹介する。 ②宇宙食が優れた加工食品であることと、加工食品の種類と方法について勉強する。	①雑菌類の紹介を模型を使って紹介する。 ②実際に宇宙食の写真や実物を用いて、加工食品とは何か、なぜ必要なのかを考える。	①生徒自ら関心をもたせるように、クイズ形式のワークシートを用意してある。 ②班単位で実物に触れる。 (※缶詰のパンなど)	発言【関】・ワークシート【知】 発言【関】・ワークシート【知】
まとめ	加工食品方法について、身近にある加工食品への応用例について考えてみる。	まずは今夏起きた広島のと砂災害や、東北大震災などの災害食への応用など、身近に起きた例を浮かばせる。	自らの考えをワークシートに書かせ、優秀者(A評価)はプリント通信に載ることを伝えてやる気を起こさせる。	ワークシート【工】・ワーク【知】・期末テスト【知】

参考資料

JAXA 宇宙教育センター導入教材 「宇宙食と食品の加工」
サラヤ株式会社ホームページ