

アイデア② 小・中学校の接続 校種の系統性を踏まえた授業構想

中学校 技術・家庭科(家庭分野) 内容「B 衣食住の生活」(6)

<ねらい>

炊飯に関する一連の操作等,小学校の学習を想起しながら,調理手順を考えることができるようにする。

【アイデアのポイント】

中学校の住生活の学習に関連付けて,「災害食をつくる」という課題を設定する。

災害時は電気等ライフラインが分断されていることを想起し,炊飯器を使わず,また限られた水を用いて炊飯するという制限を加えて,調理手順を生徒自身が考えることで,小学校で学習した基礎的・基本的な炊飯の知識及び技能を活用・発揮することができる。



中学校学習指導要領解説 内容「B 衣食住の生活」 住生活より
(抜粋)

(6) 住居の機能と安全な住まい方

ア 次のような知識を身に付けること。

(ア) 家族の生活と住空間との関わりが分かり、住居の基本的な機能について理解すること。

(内容の取扱い)

ク (6)のアについては、簡単な図などによる住空間の構想を扱うこと。また、ア及びイについては、内容の「A家族・家庭生活」の(2)及び(3)との関連を図ること。さらに、アの(1)及びイについては、自然災害に備えた住空間の整え方についても扱うこと。

中学校では、このような内容を学習します。



小学校学習指導要領解説 内容「B 衣食住の生活」 食生活より
(抜粋)

(2) 調理の基礎

ア 次のような知識及び技能を身に付けること。

(オ) 伝統的な日常食である米飯及びみそ汁の調理の仕方を理解し、適切にできること。

…(略)…

米飯の調理の仕方については、米の洗い方、水加減、浸水時間、加熱の仕方、蒸らしなど、硬い米が柔らかい米飯になるまでの炊飯に関する一連の操作や変化について理解し、炊飯することができるようにする。

…(中略)…なお、米飯の調理については、自動炊飯器による炊飯は対象としていないが…(略)…

小学校では、このような内容を学習します。



ポイント解説

中学校技術・家庭科（家庭分野）（6）住居の機能と安全な住まい方 に関連付けて「災害食」を扱うことはありませんか？

この学習を展開する際、教師側から手順を教えるのではなく、生徒自らが、小学校で身に付けた基礎的・基本的な知識及び技能を活用して、手順を考える工程を加えてみませんか。

こうして実践的に身に付けた力は、いざというときに、家庭生活上で活用・発揮されるものになるはずです。



「災害食づくりにチャレンジ ～ポリ袋炊飯の手順を考えよう～」

【使えるもの】

- ・米
- ・水
- ・鍋 や ビーカー など
- ・ガスコンロ 等



災害時で、電気炊飯器は使えない。
水も無駄にはできないし…。

限られた条件で、ご飯を炊くには？



「災害食づくりにチャレンジ ～ポリ袋炊飯の手順を考えよう～」

小学校の既習内容

◆米飯の調理

・米の洗い方, 水加減, 浸水時間,
加熱の仕方, 蒸らし方

米飯の調理については, 自動炊飯器による炊飯は対象としていないが, 他の調理を学習するに当たって, 1食分の食事として米飯と組み合わせて調理する場合は, 自動炊飯器を利用することも考えられる。

小学校では, 鍋でご飯を炊いたね?
その時の手順は…。

たしか, 手順は…
沸騰するまで強火で,
その後は…。

小学校の既習事項から,
「米飯の炊飯」
手順を想起させます。



「災害食づくりにチャレンジ ～ポリ袋炊飯の手順を考えよう～」

米を80g使うとして、
水の分量は、米の重量
の1.5倍だから…。



30分くらい吸水させて…。
沸騰→中火→弱火→蒸らし
が必要だったよね。



炊飯には、適量の水と、
適温の熱が必要である
ことに気付かせます。
その上で…。



「災害食づくりにチャレンジ ～ポリ袋炊飯の手順を考えよう～」

電気以外で熱を加えられる方法があればいいよね！
薪とか、ストーブ、カセットコンロとかかな？

災害時なので、電気もガスも使えません。水はあまり無駄にできないので、洗い物は減らしたいと思います。どうしたらよいか、考えてみましょう。

鍋や食器を使うと、洗い物が増えそう。
何かよい方法はないかな？



「災害食づくりにチャレンジ ～ポリ袋炊飯の手順を考えよう～」

ここで、炊飯の基本を確認することができたところで、ガスや電気を使わない、炊飯方法について、調べ学習をしてもよいでしょう。または、農林水産省から出されている「中学校家庭科向け学習指導案『災害時の食』」も参考になります。



炊飯の条件をそろえて、
早速炊飯してみよう！

