

授業公開シート

授業者 書き込み欄		
授業者	川嶋 径代	
公開日	2018年 10月 26日 金曜日 5限	
授業者	川嶋 径代	
授業場所	1年D組 教室	
公開日	2018年 10月 26日 金曜日 5限	
教科・学年	家庭科 1年	
授業内容の簡単な説明	タイトル： 魚を調理しよう (第1時 / 2時間)	
<p>包丁を使って魚を三枚におろすことは、ほとんどの生徒は体験をしたことがない。三枚におろすところを直前に見せても、簡単には調理することができない。しかし、事前に何回も動画などを見てシミュレーションをしておくことで、抵抗感がなくおろそうとする生徒が多くなると考えている。</p> <p>次時は、お魚ママさんクッキングセミナーという外部講師(地域の漁協女性部の方々)による調理実習で鰯のフライを調理するので、本時はその手順を予習する。このことを通して魚の調理について理解を深める。</p>		
ねらい	※どのような見方・考え方を働かせて、資質・能力を高めたいと考えていますか？	
<ul style="list-style-type: none"> ・初めて鰯を三枚におろすことに対する不安感をなくす。 ・鰯の三枚おろしの手順を書き表すために、何回も動画を確認して、調理作業をシミュレーションすることで、初めて行う魚の調理について理解を深め、興味関心を持たせる。 		
中心となる課題や問い	動画を見ながら、鰯の三枚おろしの手順を書こう	
生徒の学習活動		形態
導入	<ul style="list-style-type: none"> ・次時の調理実習について知り、魚の適切な取り扱いを考える。 	一斉
展開	<ul style="list-style-type: none"> ・本時の目標を知る。「鰯の三枚おろしの手順を理解する」 ・鰯の各部の名称を知る。 ・鰯の三枚おろしの動画をiPadを使って何回も見ながらその手順を理解し、書き表す。 ・動画で鰯のフライ衣の付け方も確認する。 	グループ
振り返り	<ul style="list-style-type: none"> ・本時の学習を振り返り、鰯の三枚おろしの手順を確認する。 ・次時の調理実習の準備物を聞く。 ・授業の振り返りシートを書く。 	一斉
評価の仕方	<ul style="list-style-type: none"> ・ワークシートの記述 ・授業の振り返りシート 	

メモ欄

参観者 書き込み欄

参観者

ねらい

※ねらいにせまれていましたか？

折
り
線

学びの視点（主体的・対話的・深い学び）

※学びについてはどうでしたか？

授業スキル

良かったところ

改善した方が良く感じたところ

感想