



④各料理のマナーと基本的なサービスの方法	(1時間)
3 食文化を見つめる	2時間
①食と生活のかかわり (郷土料理・日本の四季と献立)	(2時間)
4 テーブルコーディネート <b>【パフォーマンス課題】</b>	10時間
①たのしい食卓をつくろう	(4時間)
②和食・洋食・中華のテーブルコーディネート	(6時間)

時間	学習活動	評価		評価方法
		観点	記録	

第3章 第1節 調理と献立

【ねらい】 栄養，食品，献立，調理，テーブルコーディネートについて理解し，関連する技術を身に付ける。

<ul style="list-style-type: none"> <li>調理の基本を正しく理解し，実践する。</li> <li>季節や状況に合わせた献立を作成し，資料としてまとめ，説明する。</li> <li>様式別の食卓作法を理解し，実践する。</li> <li>食生活に関するデザインを考え，実践する。</li> </ul>	知	○	調理の基本を正しく理解し，実践している。 <b>定期考査</b>
	知 思	○ ○	季節や状況に合わせた献立を作成している。 献立を資料としてまとめ，説明している。 <b>ワークシート</b>
	知	○	様式別の食卓作法を理解し，実践している。 <b>ワークシート</b>
	主	○	食生活に関するデザインに主体的かつ協働的に取り組もうとしている。 <b>ワークシート</b> <b>定期考査</b>

時間	学習活動	評価		評価方法
		観点	記録	

第2節 様式別の献立と調理・食卓作法

【ねらい】 様式別の献立について理解し実践する。

<ul style="list-style-type: none"> <li>和風・洋風・中華献立の内容を正しく理解する。</li> <li>行事食の歴史や，食文化を理解し，資料にまとめ，日常の調理に応用する。</li> <li>供応食・行事食の献立を立案し，実践する。</li> </ul>	知	○	和風・洋風・中華献立の内容を正しく理解し実践している。 <b>ワークシート</b> <b>定期考査</b>
	思 主	○ ○	行事食の歴史や食文化を理解しまとめている。 日常の調理に主体的かつ協働的に取り組もうとしている。 <b>ワークシート</b>
	知	○	行事食や食文化を資料にまとめている。 <b>ワークシート</b> <b>定期考査</b>

第3節 テーブルコーディネート

**【パフォーマンス課題】**

【ねらい】 日本料理・西洋料理・中国料理の正しいテーブルコーディネートについて理解し実践する。

<ul style="list-style-type: none"> <li>日本料理・西洋料理・中国料理の正しいテーブルコーディネートについて理解し，実践する。</li> <li>食事に関するサービスやマナーについて資料にまとめたものを発表する。</li> </ul>	主	○	正しいテーブルコーディネートについて理解し，主体的かつ協働的に取り組もうとしている。
	思	○	食事に関するサービスやマナーについて理解し，資料にまとめたものを説明している。 <b>写真</b> <b>発表資料</b> <b>発表</b> <b>ワークシート</b>

## 6 パフォーマンス課題

供応食の提供とテーブルコーディネートを通して、食事に関するサービスを総合的にプロデュースする。

事前指導	<ul style="list-style-type: none"> <li>・3班(各班3～4名)に分かれ、供応食の前菜、主菜、副菜、汁物、デザート、食文化やマナーについて調べ学習を行う。</li> </ul>
1・2時間目	<ul style="list-style-type: none"> <li>・パフォーマンス課題の目標を設定し、現在の気持ちをワークシートにまとめる。</li> <li>・旬並びに地元産の食材の調べ学習を行い、それらを活用した料理のレシピを考案する。 ワークシート1 (30分)</li> <li>・事前指導で調べたそれぞれの供応食についてワークシートにまとめる。 ワークシート2 (70分)</li> </ul>
3・4時間目	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理した料理を提供する対象者を決定し、対象者に合った料理や調理法、旬や地元の食材を活用した供応食の献立を作成する。 ワークシート3 (30分)</li> <li>・食材の購入金額の概算を記入した買い物リストを作成する。(70分) (生徒用タブレット端末を活用し、量販店のウェブページ等で各食材の購入金額を調べる)</li> </ul>
5・6時間目	<ul style="list-style-type: none"> <li>・各班で供応食の食文化・技法等・旬並びに地元の食材をワークシートにまとめ、パワーポイントを作成する(パワーポイントは、ワークシート4のスライド内容で一人当たり2枚を担当し作成する。各班5分程度の発表内容で発表原稿を作成する)。 ワークシート4 (30分)</li> <li>・各供応食のメニュー表を作成する。 ワークシート5 (30分)</li> </ul>
7・8時間目	<ul style="list-style-type: none"> <li>・各供応食に合ったテーブルコーディネートの試作を行う。(100分) (試作後テーブルコーディネートを行う)</li> </ul>
9・10時間目	<ul style="list-style-type: none"> <li>・供応食の調理を行い、料理の完成後に提供する料理のテーブル写真を撮影する。その後招待客が食事をする(80分)(招待客の来校が困難な場合は、その人に提供するイメージで行う) 写真</li> <li>・食事中に日本料理・西洋料理・中国料理供応料理のパワーポイントの内容を各班の発表を行い、ワークシートを記入し、調理の片付けをする。 発表 発表資料 ワークシート6 (20分)</li> </ul>

## 7 パフォーマンス課題に対する評価

知識・技術	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
供応料理の調理、テーブルコーディネートについて理解し、関連する技術を身に付けている。 写真	西洋料理の食文化及について資料にまとめ、分かりやすく説明している。 発表資料 発表 ワークシート5	食生活の総合的なデザインの推進に、主体的かつ協働的に取り組もうとしている。 ワークシート1・2・6
<b>A【十分満足できる】</b> 供応食・テーブルコーディネートについて正しく理解し、高い技術を身に付けている。	<b>A【十分満足できる】</b> 西洋料理及び食文化について、分かりやすく資料にまとめ、丁寧に説明されている。	<b>A【十分満足できる】</b> 食生活の総合的なデザインに主体的かつ協働的に取り組んでいる。
<b>B【おおむね満足できる】</b> 供応食・テーブルコーディネートを理解し、技術を身に付けている。	<b>B【おおむね満足できる】</b> 西洋理及び食文化について、資料にまとめ、説明されている。	<b>B【おおむね満足できる】</b> 食生活の総合的なデザインに主体的に取り組んでいる。

<p><b>C【努力を要する】と判断した生徒への指導の手だて</b></p> <p>供応食・テーブルコーディネートについて、取り組みやすい事例を示し、学習を促す。</p>	<p><b>C【努力を要する】と判断した生徒への指導の手だて</b></p> <p>各料理及び食文化について、ワークシートやタブレット端末を活用して再度確認し、考えさせる。</p>	<p><b>C【努力を要する】と判断した生徒への指導の手だて</b></p> <p>考えの整理を促し、自己の考えとクラスメンバーの考えの類似点や相違点をメンバーとの対話を通じて理解できるよう助言する。</p>
---	--	--

## 8 取組の様子

本研究対象の生徒は、女子 10 名である。本校の生活デザイン科は各学年 1 クラスであり、入学時から卒業までクラス替えが行われず、人間関係が学校生活に影響を与えることもあるため、本時のパフォーマンス課題から派生する対話を通じて自己表現や発表が円滑にできるように指導していきたい。

### (1) 事前指導

事前指導の段階で供応食を提供するグループを日本料理、西洋料理（フレンチ）、中華料理の三つのグループ（各グループ 3～4 人程度）に分け、それぞれの供応食の前菜、主菜、副菜、汁物、デザート、食文化やマナーについて調べ学習を行うことを予定していた。しかし生徒の各調理に対する知識や経験不足のため、予定していた内容を変更し全員で西洋料理の供応食を提供する内容で進めていくこととした。

### (2) 課題目標の設定・献立を作成

ワークシート 1 を記入しながら、本研究のパフォーマンス課題「供応食をレシピから考案・調理し、招待客に食事してもらう」ことについての目標と今現在の気持ちを記入させた。生徒の目標としては「3 年間で学んだ知識・技術を生かしたコース料理を提供したい」という内容が多く、中には「自分の作る料理で、人を幸せにしたい」など、前向きな内容もあった。一方で「自分一人の手で時間内に全ての調理ができるか不安」、「親は仕事が忙しいので、来てくれるか心配」、「親以外であれば誰を招待したらよいか」という内容もあり、目標と比較して現在の気持ちは不安を訴える内容が散見された。

ワークシート 2 を記入しながら、事前指導時に調べた内容を活用して洋食のコース料理のレシピをシートにまとめた。2 学期から、フードデザインの授業で洋食のコース料理に応用できる料理を数回実習してきた成果もあり、ほとんどの生徒がワークシートの記入に手間取ることはなかったが、生徒によってはこれまでに一度もコース料理が提供される場所に行ったことがない生徒もいるため、タブレット端末とプロジェクターを活用して、ホテルやレストランで実際に提供される洋食のコース料理の動画や画像を示し、解説しながらコース料理のイメージを伝えた。

ワークシート 3 を記入しながら、コース料理を提供する「おもてなし食事会」に招待したい人についてまとめ、招待する人の好物や好み、年齢的・身体的な配慮などを記入させた。「親以外で誰を招待したらよいか」との相談を受けたため、祖父母の参加もよいことを伝えた。ワークシート 3 ではコース料理の買い物リスト欄があり、ふだんスーパーなどに買い物に行かない生徒は記入に大変苦戦していた。そこで、悩んでいる生徒にはタブレット端末から大手スーパーのウェブページにアクセスして、参考にするように伝えた。

### (3) 発表・試作・供応食の調理

ワークシート 4 を記入しながら、西洋料理について調べたことをパワーポイントに資料としてまとめさせた。ワークシート 5 では、実際のホテルやレストランで提供された、コース料理のメニュー表を提示し、生徒がイメージしやすいように説明した。テーブルコーディネートの試作では、各自時間を確認しながら試作料理を作り、その後ナイフ・フォークなどのカトラリー類やテーブルに飾る花などのテーブルフィギアを各自が選んだ。テーブルフィギアは造花や水差しなどをあらかじめ用意しておき、スムーズに生徒がコーディネートできるようにした。

調理では、生徒は事前に必要な材料を各家庭で計量し当日持参するように指導していたため、準備の時間を

大幅にカットすることができた。招待する予定の家族が、仕事の都合で来校できない生徒もいたため、日程をあらかじめ調整する必要性を感じた。

生徒全員の調理と配膳が終了したタイミングで班のプレゼンテーション発表を行った。パワーポイントのナレーションは、スライドを作成した生徒が担当することにしたので、スムーズに発表を行うことができた。その後、生徒は招待客のテーブルに移動し、自分の調理した料理とメニュー表を説明した。和やかな雰囲気でお食後、片付けと会場の清掃を行った。

## 9 成果・課題

ふだんの調理実習では、パフォーマンス課題として評価できる内容は難しいが、本研究の「トータルテーブルコーディネート」の実践を通して、高度な調理技術を必要とする供応食を調理することで、生徒の3年間の学習成果を総合的に評価できた。また個々に調理した料理をテーブルコーディネートすることにより、学習内容を相対的に評価できることが分かった。さらにパフォーマンス課題の特性である「さまざまな知識・スキルの応用と統合」により、生徒の多様性を理解し学習環境を整備するきっかけとなった。

本取組の当初では、グループ学習に不慣れな面があったが、活動を進める中で役割を決め互いに関わるようになった。今後の課題として3年間を見通した学習計画の作成・実践を行い、全ての供応食の調理に自信をもってチャレンジさせたい。