

## テーブルコーディネートを取り入れた授業デザイン

## 1. 指導計画

時間	指導項目	ねらい
1	調理計画	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理実習に向けて、献立の内容と調理法の特徴、調理器具の特徴、取り扱い方を理解する。</li> <li>・安全と衛生に配慮した調理計画を立てる。</li> </ul>
2・3	調理実習	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理計画に沿った調理を行い、調理法を習得する。</li> <li>・調理による食品の色、味、テクスチャー等の変化を理解する。</li> </ul>
4	調理実習のまとめ (1) 食品の栄養的特徴と調理性	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の栄養的特質、調理上の性質を理解する。</li> <li>・家庭での実践に向けて、共に食べる人や食べる季節に配慮した献立を作成する。</li> </ul>
5	調理実習のまとめ (2) 家庭での実践に向けて	<ul style="list-style-type: none"> <li>・テーブルコーディネートについて理解する。</li> <li>・日常の食空間を演出する計画を立てる。</li> </ul>
6・7	テーブルコーディネート	<ul style="list-style-type: none"> <li>・3D ソフトの基本操作を習得する。</li> <li>・計画に沿ったテーブルをコーディネートする。</li> </ul>

## 2. 授業デザイン

## 1) 題材名

調理実習のまとめ (2) 家庭での実践に向けて

## 2) 教材

プリント 色鉛筆 その他資料

## 3) ねらい

- ・テーブルコーディネートについて理解する。
- ・実習で学んだ調理を家庭で実践するための計画を立てる。

## 4) 授業展開

- ① テーブルコーディネートについて説明する。
- ② プリントに記入しながら、家庭で実践するための計画を立てさせる。
- ③ 色鉛筆などを使って、プリントに食空間のイメージを表現させる。
- ④ 数人に発表させ、多様な視点を共有する。
- ⑤ 自己評価。

(板書例)

1. テーブルコーディネートとは

テーブルコーディネートとは、食事の役割が充分果たせるように食事空間の演出を行うこと。具体的には、料理とそれをいただく器、カトラリー、及び、食卓まわりの様々なものを組み合わせる（コーディネート）すること。

食事の役割…栄養を充足するはたらき

生活を豊かにするはたらき

2. テーブルコーディネートのポイント

いつ (When) 季節や時間帯など

どこで (Where) 食べる場所

だれが (Who) だれが、だれと

何を (What) 料理、メニュー

どんなふうに (How) 食事の様式

3. テーブルウエア

テーブルウエアとは、食卓にそろえる食器類など。

・食器・食具：椀、鉢、皿、箸など（日本）

皿、カップ、カトラリーなど（西洋）

・食卓用リネン：クロス類、ナプキン、ランチョンマット

・食卓の小物類：センターピース、キャンドルとキャンドルスタンド、フィギュア、

塩・こしょう入れ、ネームスタンド、ナプキンリングなど

4. スタイル

クラシック（伝統的な）、エレガント（繊細で優雅な）、モダン（人工的でクールな）、カジュアル（気どらない）、エスニック（異文化を持つ国々）など

(板書・説明内容の例)

●実習した料理を…

・いつ食べるか 食材の旬、食品の栄養的特徴を考えてみよう

・どこで食べるか 食卓だけでなく、庭、親戚の家も考えられる

・誰と食べるか 家族だけでなく、親せきや友人を招くこともあるかもしれない

・どんなふうに食べるか 大皿に盛りつける、作りながら…など

●献立は？ 食べる時期や一緒に食べる人、食べ方によって献立は変わる

●食空間の様子は？ 食事の時間や場所によって演出を考えよう



3. 日常生活で実践しよう

① テーブルコーディネートとは

② いつ、どこで、誰と、どんな風に食べたいか

いつ (季節・時間など)	どこで	誰と	どんな風に

③ 使いたい食器やカトラリー、花、フィギュア等を考えよう

④ 「豚肉のしょうが焼き」を主菜とする献立を考えよう

⑤ テーブルをイメージしてみよう

4. 感想