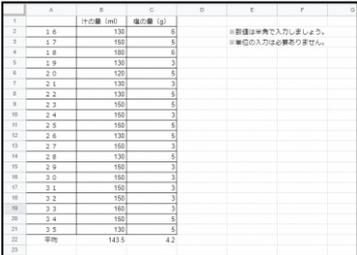


1人1台端末の活用による実践事例

学校名	岡山県立井原高等学校		
実践者等	石田 安奈	実践日	令和3年6月22日
実践場面 (教科・科目、学校行事等)	教科「家庭」、科目「フードデザイン」		
対象生徒(学年等)	地域生活科1年ヒューマンライフコース		
単元名 (教科・科目の場合のみ)	調味操作の正しい方法		
使用したアプリ等	スライド、Classroom、スプレッドシート、ドキュメント		
実践の概要(ねらい等)	調味料の計量 ・Classroomを活用した質問、課題の回収		
実践の内容			
<p>(1) 本時の内容(調味操作の方法)を「スライド」で説明。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・本時の目標、学習の流れ、写真資料(調味操作の題材とした調理)、調味操作の基本、まとめなどをスライドでスクリーンに投影し、確認した。 ・発問に対する答えに合わせてスライドを作成した。 			
			
<p>(2) 汁物の汁と塩の適量を「スプレッドシート」に入力。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・汁椀や計量カップ、計量スプーンを用いて、既習事項とともに適量を予想させ、Classroomのスプレッドシートに入力させた。入力画面もスクリーンに投影した。 ○スプレッドシートは共有をにかけているので、教員は全生徒の予想をすぐに把握でき、生徒は他の生徒の予想も確認できる。 ○スプレッドシートの計算を利用して予想の平均値を提示し、正しい量と比較した。その差を確認することで、調味操作の必要性を感じることができた。 			
			
<p>(3) 本時の振り返りを「ドキュメント」に入力。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・まとめの後、振り返りを200字程度でまとめ、Classroomのドキュメントで作成し、提出させた。 ○本時のまとめをスクリーンに投影し、振り返りの助けとした。 ○この振り返りは、次時の導入でスクリーンに投影し、学習内容の確認に用いる予定。 			
参考となるHP等			