

食育事業取組報告書(猿橋中)

| | | | |
|---|--|---|-----------------------|
| 食育活動区分 | (該当するものを口で囲む) 育てる・作る・食べる・返す | 実施年月日 | R7年6、7月 R8年1月 |
| 教科名 | 総合的な学習の時間 技術・家庭(家庭科分野) | 指導者 | 教育総務課栄養士 技術・家庭担当教諭 |
| 単元名 | 地域の食材と食文化 | | |
| ねらい | <ul style="list-style-type: none"> ・地域の食材と食文化について理解できる。 ・地域の食材や食文化の特徴を踏まえ、郷土料理の調理ができる。 | | |
| 児童・生徒の活動 | | 支援・指導上の留意点 | |
| <p>1 新発田の地場産物、郷土料理について</p> <p>2 地域の食材・郷土料理について調べ学習</p> <p>3 小煮物の実習</p> <p>4 小煮物の調理についてまとめ</p> | | <p><地域学習、食に関する指導></p> <ul style="list-style-type: none"> ・総合的な学習の時間の地域学習と食に関する指導の一環として、教育総務課栄養士と家庭科教科担任とのT.Tで行う。 <p><技術・家庭(家庭科分野)></p> <ul style="list-style-type: none"> ・新発田で多く生産されている食材やその食材を使った料理を調べるよう伝える。(6月に行った学習を思い起こす) ・地域の食材を利用すること(地産地消)の長所を考えさせる。(生産者、消費者、環境面などの視点で考えさせる。) ・地域の郷土料理や行事食について調べるよう伝える。 ・地域の食材や郷土料理、行事食を通して地域の食文化の良さを考えさせる。 ・伝統的な食文化の継承の意義を考えさせる。 <p>・材料の種類と数、切り方について、材料の調理上の性質について、調理の手順について、味付けについて、小煮物や材料の由来について、冠婚葬祭時の小煮物の違い、地域による呼び名の違い、和食の盛り付けについて等を伝える。</p> <p>・材料、調理のポイント、盛りつけ、小煮物の特徴等を実習計画表に記入させる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・小煮物のある一食分の献立を各自考えさせる。 ・学習の振り返りをする。 | |
| | | <p>・ワークシート</p> <p>・DVD「しばたのおかず～郷土の食材と料理～」</p> <p>・ワークシート</p> <p>・インターネット、教科書、技家ノートの資料等</p> <p>・小煮物レシピ</p> <p>・実習計画表</p> | |
| 成果と課題 | <p>○成果</p> <p>実習の振り返りで、「家庭でも作って伝統料理を守っていきたい。」「食材一つ一つに願いが込められていて驚いた。」「たくさんの切り方にも意味があり、今まで作ってくれた人の気持ちが分かった。」「新発田の郷土料理なので、家庭でも家族に作ってあげたい。」などの記述が多かったことから、この学習を通して、地域の食材や食文化に興味を持ったものと考えられる。また、「小煮物は食材が豊富で栄養満点」「具材が多く見た目も、味も楽しめる。」など、栄養面での長所に気づいた生徒も少なからずいたこともこの学習の成果の一つである。</p> <p>○課題</p> <p>正月をはじめ四季折々の行事で郷土料理を作って食べるという家庭は、年々減少していると思われる。この学習を通し、生徒が家庭で実践することで、郷土料理に対する家庭の意識も変化していくことを期待したい。家庭との連携のしかたを工夫していく。</p> | | |
| 家庭・地域との連携 | <p>・食生活改善推進委員会の方との連携は、地域の郷土料理をより深く理解し、地域とのつながりを深めるという意味で不可欠である。今後も継続していきたい。</p> | | |

