

中学校第2学年 家庭科学習指導案

日 時 平成28年11月 日
 場 所 鈴鹿市立 中学校
 指導者 家庭科教諭 (T1)
 栄養教諭 (T2)

1. 題材名 地域の食文化を知ろう
 2. 本時の指導

(1) 本時の目標

- ・地域の食材, 郷土料理について知る。
- ・地産地消のよさについて知る。

○食育の視点

- 食物の生産にかかわる人々や自然の恩恵に感謝の心をもつ。 <感謝の心>
- 日常の食事は, 地域の農林水産物と関連していることを知る。 <食文化>
- 自分たちの住む地域には, 昔から伝わる料理や行事にちなんだ料理があることを知る。 <食文化>

(2) 学習過程

学習活動	教師の支援・指導上の留意点	資料
1 日本の食料自給率について知る。 (T1)	○天ぷらうどん(日本食)の食材の自給率を紹介し, 天ぷらうどんの自給率(20%)と, 日本の食料自給率(カロリーベース39%)を知らせる。 日本の食料自給率を上げるために「地産地消」の取り組みが日本中で行われていることを伝える。	天ぷらうどん料理カード 食材カード 小麦15%(アメリカ) えび59%(ベトナム) ねぎ80% 卵 96% 油 12% 大豆 7%(アメリカ) 砂糖33%
地域の食材と郷土料理を知ろう		
2 地域の食材を知る。 (T2)	○地産地消について考えさせる。 地産地消＝その地域で生産された食材をその地域で消費すること 給食で使われている鈴鹿市産・三重県産の食材を探し, 発表させる。(班活動) 食育通信「食のかけはし」を参考にする。 ○給食の地産地消率を計算する ・11月15日の給食の食材の産地を知らせ, 地産地消率を計算させる。(カロリーベース) ・12月1日の地産地消率も同様に計算させる。 市制記念日には, 地域の食材が多く登場することを伝える。	ワークシート 食材カード 食育通信(各班) ワークシート
3 地産地消のよさを考える。 (T2)	○地産地消のよさを考えて発表させる。 ①生産者と消費者の距離が近い ・生産者の顔や想いが見えるので(安心)できる ・(新鮮)な食材が手に入る ・(輸送)の消費エネルギーが削減できる ②地域の活性化 ・地域の(自給率)が上がる ・(生産者)のやりがいにつながる ・地域への(愛着)	ワークシート
4 郷土料理について知る。 (T2)	○三重県の郷土料理を紹介する。 ・地域の食材を生かした料理 ・その土地の人々の生活に合った料理 →昔の人の知恵を受け継ぎ, 郷土料理を大切にすることは, 郷土を大切にすることにつながる 12月1日の市制記念日に, 鈴鹿の郷土料理 鶏めし, 日の菜漬けが登場することを伝える。	郷土料理写真 しぐれごはん(桑名市) ひやむぎ (四日市市) 鶏めし (鈴鹿市) 日の菜漬け (鈴鹿市) 豆腐田楽 (伊賀市) てこね寿司 (志摩市) たこめし (鳥羽市) めはり寿司 (熊野市)
まとめ		
5 自分の生活をふり返る。 (T1)	○地域の食材や食文化を大切にしようまとめる。	

(3) 評価

- ・地域の食材, 郷土料理について知ることができたか。
- ・地産地消のよさについて知ることができたか。