

第1学年 家庭科学習指導案

平成29年 月 日

中学校 1年教室

指導者T1:

T2:

1 題材名 地域の食文化を知ろう

2 本時の目標

- ・地域で食べ継がれている食材を知る。
- ・地域でとれた食材を使った特色ある料理を知る。

3 食に関する指導の目標

- ・自分たちの住む地域には昔から伝わる食材や料理があることを知り，食が地域の伝統文化を継承するために大切な役割を果たすことが分かるよう指導する。

<食文化>

4 授業の流れ(50分)

過程	学習活動	指導上の留意点	教材・資料
導入 5分	本時のねらいをつかむ。(T1)	○三重県や鈴鹿市に伝わる食文化について学習することを伝える。	
ねらい：私たちの地域の食文化を知る			
展開 40分	各自が調べてきた我が家のみそ汁について交流する。(T1)	○我が家のみそ汁に使われているみその種類を調べてくる(宿題)。 調べてきたみその種類を発表させる。 ・みその種類 ・このみそを使っている理由	ワークシート
	日本各地のみそ文化について知る。(T2)	○日本には各地に伝わる食文化があることを伝え，みそについても各地で特徴があることを知らせる。 ・豆みそ→主に東海地方 ・米みそ→全国的 ・麦みそ→主に九州地方 ○6月の給食で，各みそを使ったみそ汁を味わったことを思い出させ，味の特徴を確認する。 ○豆みその特徴について，資料を見ながらまとめさせる。	食育通信① (東海醸造) みそマップ (日本地図) 食育通信② (みそ) 6月給食だより 6月給食写真

	三重県の郷土料理を知る。(T 2)	<p>○三重県に昔から伝わる料理があることを伝え、どの市の料理か考えさせる。</p> <p><郷土料理></p> <ul style="list-style-type: none"> ・地域の食材を活かした料理 ・その土地の人々の生活に合った料理 ・地域の伝統として受け継がれてきた料理 <p>○鈴鹿市の郷土料理である「鶏めし」や「日の菜漬け」は、給食でも登場することを伝える。</p>	郷土料理写真 食育通信③ (郷土料理)
まとめ 5分	本時の学習を振り返る。(T 1)	○本時の学習の振り返り	給食写真 ワークシート

5 板書計画

ねらい：私たちの地域の食文化を知る		給食写真	給食写真								
<p><我が家のみそ汁></p> <ul style="list-style-type: none"> ・赤みそ ・白みそ ・合わせみそ など <p>みそマップ (日本地図)</p>	<p><日本のみそ文化></p> <p>写真① ①豆みそ……(特徴) →東海地方</p> <p>写真② ②米みそ →全国</p> <p>写真③ ③麦みそ →九州地方</p>	<p><三重県の郷土料理></p> <p>地域の食材・地域の伝統</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>郷土料理</td> <td>郷土料理</td> <td>郷土料理</td> <td>郷土料理</td> </tr> <tr> <td>郷土料理</td> <td>郷土料理</td> <td>郷土料理</td> <td>郷土料理</td> </tr> </table>		郷土料理							
郷土料理	郷土料理	郷土料理	郷土料理								
郷土料理	郷土料理	郷土料理	郷土料理								

課題: 我が家のみそ汁に使われている「みそ」について調べましょう。

- ①使っているみその種類:
- ②このみそを使っている理由:

《日本のみそ文化》

- ① () →主に東海地方で食べられている。
- ② () →広く全国で食べられている。
- ③ () →主に九州地方で食べられている。



☆私たちの住む東海地方に昔から伝わる「豆みそ」の特徴は？

原料: () + こうじ菌で作られる。

給食で使われている豆みそは、() 市産の大豆から作られている。

色 : 濃い () が特徴で、「赤みそ」とも呼ばれる。

味 : () や () があり、深い味わいが特徴。

《三重県の郷土料理》

地域の () を活かし、地域の () として受け継がれてきた料理。



しぐれごはん

() 市



ひやむぎ

() 市



日の菜漬け

()



豆腐田楽

() 市



てこね寿司

() 市



たこめし

() 市



めはり寿司

() 市

三重県の食文化について、今日の学習で知ったことを書きましょう。

