

中・2年生



題材名:「行事食と地域の食文化」

食育の視点



食事の重要性

心身の健康

食品を選択する能力

食文化

社会性

感謝の心

本時の目標: ○行事食に使われている食品は、地域で取れたものが多いことに気付く。

○献立作成に意欲的に取り組むことができる。

⇒食に関わる資質・能力(知識及び技能),(学びに向かう力,人間性等)

		指導上の留意点(○は教師からの発問)	
		T1(学級担任)	T2(栄養教諭・学校栄養職員)
導入	○今日は行事食と地域の食文化について、学習していきましょう。 ○年中行事における「もち」との関わりについて、「我が家の行事食調査」をもとに考えてみよう。		・「我が家の行事食調査」のプリントが机にあることを確認する。
	行事食と地域の食文化を知ろう。	・年中行事と行事食の関連について考えさせることで、その意義を考えさせたり、料理や料理の由来について気付かせたりする。	
展開	○行事食として「もち」をどのように料理しているのでしょうか。 (予想される料理) ・雑煮・あんこもち・おはぎ・ずんだもち ・くるみもち・ふすべもち・えびもち・草もち ・飴もち・豆もち・おろしもち・しょうがもち ・納豆もち・ごまもち など		・もちをつく準備、手順を説明する。⇒杵と臼, もちつきの写真提示(または, ICT活用) ・生徒が発言した料理を黒板に書き出す。⇒(もち料理の写真カードで示す。または, ICT活用))
	○なぜ、この時期にこの料理を食べるのでしょうか。今日は、日頃みんなの給食を作ってくださっている栄養教諭・学校栄養職員の先生からお話を聞きましょう。 ○「もち」料理の行事食献立を作成してもらいます。ポイントについては、栄養教諭・学校栄養職員の先生からお話を聞きましょう。 ○グループごとに、自分たちで考えた献立を発表してもらいます。 ・グループ毎に献立と、そこに込めた思いを発表させる。	・もち料理を月毎に並べ替え、行事とのかかわりについて考えさせる。	○「もち」料理と行事食の関わりについて考えていきましょう。 ・もち料理を月毎に並べ替え、黒板に提示し、思考の整理をする。 ・どんな食材が使われているのかを考えさせ、食材の旬や、食べられている地域との関係から、地元でとれたものが多いことに気付かせる。⇒資料提示 ○献立作成上の注意点についてお話しします。 ・グループ実習であること。・行事(季節)を決める。 ・季節の旬の食材を考える。もち以外の料理を考え、1食分の献立を作成する。

終 末	<p>○次回の授業についての確認をします。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 今後、調理実習計画を立て、調理実習をすることを知らせ、行事食をつくっていくことに意欲を持たせる。（本日の振り返りをする。） <p>○振り返りをノートにまとめましょう。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 机間指導をしながら、次回への意欲付けをする。
--------	---	--

評 価

- ・ 行事食に使われている食品は、地域でとれたものが多いことに気付けたか。
(知識・技能)
- ・ 献立作成に意欲的に取り組むことができたか。（主体的に学習に取り組む態度）



板書計画

本時の目標・ねらい

もちつきの準備・手順

杵と臼の写真
もちつき写真



もち料理について（食材カード）

1 2月



1月

2月

3月



行事食としての「もち」

- ・ どんな食材が使われている
- ・ 食材の旬
- ・ 食べられている地域
- ・ もちの形 だし汁 味付け
- ・ 盛り付け

旬食材ポスター

ICT活用

宮城県地図

ICT活用

もち料理の行事食献立

留意点

給食献立

<ワークシートに記入する項目例>

- ・ 我が家の行事食調査
氏名 地域 家族構成 調査で協力してくれた人
我が家の行事食（食べる時期など）
- ・ 「もち」が使われている行事食の献立作成をしよう。
行事食としてのもち料理 食べる時期 もちの形
だし汁について 味は（しょう油 みそ 塩）盛り付けか
た いわれなど
- ・ 1食分の献立作成（6つの食品群の表）
行事（季節） 旬の食材 もち料理 その他の料理
考えた理由など

<参考資料>

- ・ みやぎの行事食
- ・ 食材絵カード
- ・ 旬の食材ポスター

給食時間での指導

- ・行事食を給食に活用した時の放送, お便りで振り返る。

他教科との関連

- ・技術・家庭科(家庭分野)
- ・社会科

家庭との連携

- ・ワークシートの「我が家の行事食調査」を通して, 家庭でこれまで受け継がれてきた行事食を子どもに伝えてもらえるように働きかける。