

単  
元  
名

## 地域の食文化

教科書出版社名 ( 開隆堂 )

○ 中学校 ( 2 ) 年 教科等 ( 家庭 )

○ 「自ら学ぶ子どもの育成」に向けて、この単元で付けたい力

(教科等で付けたい力)

- ・和食の特徴を知り、その良さに気づく。
- ・地域で生産されている食品が、どのような料理に使われているか考える力。

(学校図書館等の活用で付けたい力)

- ・課題に対して必要な情報を集め、活用する力。

○ この単元における学校図書館を活用した情報活用能力の育成に向けて

- 情報収集…課題に応じて本やタブレット端末で調べ、情報を集める。
- 整理・分析…複数の資料から最適な資料を選び、まとめる。
- まとめ・表現・発信…ロイロノートでまとめたことを発表する。

○ 学習の展開 (全4時間) (学校図書館等を活用した時間は☆印)

第1時 (本時)	☆	・郷土料理について調べる。 ・ロイロノートで調べたことをまとめる。
第2時		・各自でまとめたことを発表する。
第3時	☆	・八尾市の地場野菜・枝豆を使ったレシピを考え、ロイロノートにまとめる。
第4時		・まとめたレシピ(ロイロノート)を、発表する。

☆学校図書館等活用(本時)の学習

本時のねらい  
・本やタブレットから郷土料理について調べる。

学習展開 ○教科担任 ●栄養教諭

時間(分)	主な学習活動	指導上の留意点
導入 5	○11月24日が和食の日であったことを確認する。 ・本時のねらいの確認。 「伝えよう！いろいろな地域の郷土料理」	・給食で和食献立を食べたことを想起させる。
展開 40	●和食の4つの特徴について確認する。 ・食材の持ち味を生かす。 ・健康的な食生活を支える栄養バランス。 ・自然の美しさと四季の表現。 ・年中行事との深い関係。  ●農林水産省の「おいしい和食のはなし。」の動画を観る。  ●地産地消について確認する。 ●郷土料理について確認する。  ○教科書を見て、各県の郷土料理について、どんなものがあるかを知る。 ・自分の興味のある郷土料理について調べる。 ⇒本やタブレットを使って調べる。 ⇒情報カードに必要事項を記入する。 (使用した本の出典先など) ○調べたことをロイロノートにまとめ、紹介カードを作成する。	・和食の特徴を紹介する。    ・いくつかの郷土料理を紹介する。  ・市立図書館から本を借りてくる。 ・情報カードを配付し、必要事項を記入する。 ・ロイロノート上でシートを配付する。
まとめ 5	○次回の授業の確認。 ⇒調べたことを発表する。	・ロイロノートでのシートが完成していない生徒には次時への課題とする。


図書館活用ポイント

伝えよう！いろいろな地域の郷土料理

【料理名】 まめぶ汁      【都道府県】 岩手県

【料理の紹介】 食材・作り方・名前

- ・主な食材は、小麦粉、くるみ、にんじん、ごぼうなどの野菜と、焼き豆腐、かんぴょう。
- ・まめぶ汁には、お団子が入っていて、お団子にはくるみが入っている。地域によっては黒砂糖を入れる。
- ・名前の由来には「豆粒大である」、「まり駄(ぶ)に似ている」からと言う説や「忠実忠実(まめまめ)しく健康で達者に暮らすと言う願いを込めて付けられた」と言う説などいろいろなお説がある。
- ・冠婚葬祭やお正月などの行事食として食べられていたり、慶事の際はお団子を大きくしたり、弔事の際はお団子を小さくしたりなど言われている。今でも冬になると食べられている。



伝えよう！いろいろな地域の郷土料理

【料理名】 おやき      【都道府県】 長野県

【料理の紹介】 食材・作り方・名前の由来など

小麦粉と蕎麦粉を水や湯で溶いて練り、薄くのばした皮にあんや野菜など旬のものを包み焼いたもの。中力粉や味噌、丸なすを使う。

昔からの伝統的な手段として、囲炉裏の灰の中で焼かれたことが「お焼き」または「御焼き」と呼ばれるきっかけとなった。

食材を丸めて、生地を伸ばして食材を包み、蒸し焼きにする。

