

## 技術・家庭科（家庭分野）学習指導案（例）

指導者 教科担任（T1）

栄養教諭（T2）

1 学 年 中学校 第2学年

2 題材名 「地域の食文化」

3 本時の目標

地域の産物（地場産物）や特性を反映した郷土料理を通して、食文化の大切さについて理解することができる。

4 評価規準

「B 衣食住の生活」(3)「日常食の調理と地域の食文化」

知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
地域の食文化について理解しているとともに、地域の食材を用いた和食の調理が適切にできる。	日常の1食分の調理における食品の選択や調理の仕方、調理計画について問題を見いだして課題を設定し、解決策を構想し、実践を評価・改善し、考察したことを論理的に表現するなどして課題を解決する力を身に付けている。	家族や地域の人々と協働し、よりよい生活の実現に向けて、日常食の調理と地域の食文化について、課題の解決に主体的に取り組んだり、振り返って改善したりして、生活を工夫し創造し、実践しようとしている。

5 食育の視点

各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。【食文化】

6 指導計画（全4時間）

次	時	学習内容	評価規準（評価方法）		
			知・技	思・判・表	主体的
一	1 (本時)	広島県の地場産物や郷土料理について知ることを通して、地域の食文化の大切さを理解する。	広島県の地場産物や地域の食文化について理解している。(行動観察・ワークシート)		
二	2	広島県の地場産物を使用して、郷土料理の実習計画を考える。		食品の選択や調理の仕方、調理計画を工夫することができる。(行動観察・調理計画)	

三	3 ・ 4	広島県の郷土料理の調理実習を行う。			広島県の地場産物を用いた和食の調理に主体的に取り組もうとしている。(行動観察・ワークシート)
---	-------------	-------------------	--	--	--

7 準備物

給食献立表、食生活アンケートの結果、動画視聴用機器、タブレット、ワークシート又はノート（生徒の記述用）

8 本時の展開

	学習活動 ・予想される生徒の反応 (行動・発言等)	◇指導上の留意点 ◆支援を要する生徒への手立て		評価規準 (評価方法)
		T 1	T 2	
導 入	1 広島県の地場産物や郷土料理について知る。	◇給食を想起させ、広島県の地場産物や郷土料理には、どのようなものがあるかを問う。	◆給食献立表を参考に掲示する。	
	2 家庭の食事で、地場産物や郷土料理を食べたり調理したりしているかを振り返る。 ・地場産物や郷土料理を知っているけど、家ではあまり食べたり調理したりしていない。 ・給食で地場産物や郷土料理が出るのは、意味があるんだろうな。	◇事前に行った食生活アンケートの結果を掲示し、家庭の食事における地場産物や郷土料理の実態に気付かせる。	◇普段から食べたり調理したりしてほしいという思いから、地場産物や郷土料理を、積極的に給食に取り入れていることを伝える。	
	3 本時のめあてを確認する。			
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px auto; width: fit-content;">           めあて：広島県の地場産物や郷土料理を食べたり調理したりすると、どんなよさがあるんだろう。         </div>				

展 開	<p>4 動画「クロダイと和食文化」を視聴し、地場産物の特徴や瀬戸内海の問題について知る。</p> <p>※動画 0:00～9:17</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・クロダイは、瀬戸内海の気候や風土にあっているから、たくさん獲れて、昔から親しまれている。</li> <li>・食害を解決するためにも、クロダイを食べるとよい。</li> </ul>	<p>◇地場産物の特徴を考えながら視聴し、必要に応じてワークシート又はノートにメモを取るように伝える。</p>	<p>◇給食に、「鯛めし」が登場することを知らせ、クロダイへの興味・関心を高める。</p> <p>◇漁師さんへのインタビューを基に、地場産物は気候や風土に関連していることを確認させる。</p>
	<p>5 動画の続きを視聴し、和食文化について知る。</p> <p>※動画 9:18～12:37</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・和食文化には、旬の食材や地場産物を使うこと、行事食や郷土料理があることが分かった。</li> <li>・クロダイを使った郷土料理（鯛そうめん）には、人々の願いが込められている。</li> </ul>	<p>◇和食文化はどのようなものか考えながら視聴し、必要に応じてワークシート又はノートにメモを取るように伝える。</p>	<p>◇動画には出てこない和食文化の特徴を伝える。(参考:中学生用食育教材 33頁)</p> <p style="border: 1px dashed black; padding: 5px;">         〈参考〉文部科学省ホームページより          「中学生用食育教材（令和3年3月）」  <a href="https://www.mext.go.jp/a_menu/shotou/eiyou/1288146.htm">https://www.mext.go.jp/a_menu/shotou/eiyou/1288146.htm</a> </p>
<p>主要発問：広島県の地場産物や郷土料理をもっと食べたり調理したりすると、どんな変化が起こるだろう。</p>			
<p>6 広島県の地場産物や郷土料理を、もっと食べたり調理したりすると、どのような変化が起こるか考え、話し合い、全体で発表し合う。(個人→グループ→全体)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・地場産物を利用することは、地産地消を促進し、地域の活性化につながる。</li> <li>・食害を解決するためにクロダイを食べることは、SDGsにつながる。</li> </ul>	<p>◇水産業に携わる人々の働き方、食料自給率やSDGs、ユネスコ無形文化遺産への「和食」の登録など、多角的に考えることができるように助言する。</p> <p>◆メリット、デメリットについて考えるように促す。</p>	<p>◆給食での地場産物や郷土料理に関する取組、ひろしま給食100万食メニューについて紹介するなど、具体的な事例を挙げて助言する。</p>	

	・郷土料理を食べたり調理したりすることは、和食文化の継承につながる。	◇話し合いや発表には、タブレットを活用し、思考を深めたり、広げさせたりする。		広島県の地場産物や郷土料理を食べたり調理したりする意味を考えることで、地域の食文化について理解している。【知・技】(行動観察・ワークシート)
終末	7 本時の学習を振り返り、分かったこと、もっと知りたいこと(調べたいこと)、生活に生かしたいことを自分の言葉でまとめる。			

生徒の振り返り例

広島県の地場産物を使った料理や郷土料理を食べたり調理したりすることは、地産地消になったり、食害を解決したり、和食文化を継承することにもつながることが分かりました。また、昔の人々の知恵や願いが込められている郷土料理を大切にしたい気持ちが強くなりました。これからは、地場産物を使った郷土料理を、自分で作れるようになりたいです。

9 板書計画

【黒板】

めあて: 広島県の地場産物や郷土料理を食べたり調理したりすると、どんなよさがあるのだろう。

広島県の地場産物

広島県の郷土料理

地場産物について

- ・地域の気候や風土に関連している
- ・食害という問題もある

和食文化の特徴

- ・栄養バランスのよい食事
- ・旬の食材や地場産物を使用(多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重)
- ・行事食や郷土料理がある(正月などの年中行事との関わり)
- ・自然の美しさや季節の移ろいの表現

広島県の地場産物や郷土料理をもっと食べたり調理したりすると起こる変化

(食文化)

(地産地消)      (SDGs)

食生活アンケートの結果

振り返り

【電子黒板】《導入時》

給食献立表

《展開時》

広島県の地場産物や郷土料理をもっと食べたり調理したりすると起こる変化

グループで考えたことを、タブレットを使用して全体で共有し、黒板にまとめる。