

題 材 名	地域の食材を生かす調理 ～神栖市の特産物を使って料理しよう～		
内容・項目	B－（3）イ （ 関連 D－（2） ）		
指導時間	5時間		
題材のねらい （題材の特徴）	<p>本題材は、地域の食材を生かした日常食などの調理を通して、地域の食文化に関心をもち、その意義について理解できるようにすることをねらいとしている。B-(3)ア「基礎的な日常食の調理」で学習した内容をふまえて、地域の食材を用い、調理を工夫することにより、新鮮な物を食べることができるなど、地域または季節の食材のよさを理解できるようにさせたい。また、D-(2)の事項との関連をはかり、ごみの減量化や水の使い方など、環境への配慮などを実感としてとらえ、循環型社会を目指して、今後も継続して実践することができる生活者を育成していきたい。</p>		
学習の流れ （展開の工夫）	時 間	指導項目	主な指導内容
	1時間	<ul style="list-style-type: none"> 地域の食材を知り、地域の食材を生かした料理を考える。 	<ul style="list-style-type: none"> 地域で生産されている食材についてグループで話し合ったり、調べたりする。 【学ぶエネルギー】 分かったことや調べたことをワークシートにまとめ、地域の食材を生かした料理を考える。 G T 給食センター栄養士さんのアドバイスをいただく。【かかわり】
	1時間	<ul style="list-style-type: none"> 地域の食材を生かした、調理実習の計画を立てる。 	<ul style="list-style-type: none"> 前時に考えた料理をもとに、調理実習の計画を立てる。【意思決定能力】 環境への配慮の観点から、材料がごみになっている写真や、水や洗剤のむだ遣いなどのVTRを見せ、注意することを考えさせる。
	2時間	<ul style="list-style-type: none"> 地域の食材を生かした、調理実習をする。 	<ul style="list-style-type: none"> 自分たちの立てた調理計画にそって実習する。 【学ぶエネルギー】
	1時間	<ul style="list-style-type: none"> 地域の食材を生かした調理を発表する。 	<ul style="list-style-type: none"> 計画や実習を通して、地域の食材のよさなど発見したことを話し合い、発表させ学び合う場面を設定する。【かかわり】 地域の食材のよさを発信し、次時の「課題と実践」B(3)ウにつなげられるようにする。

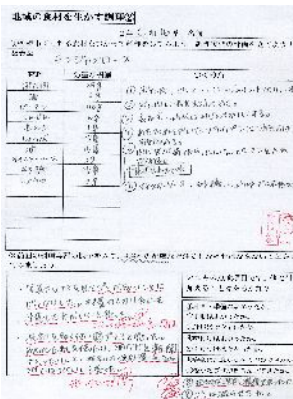
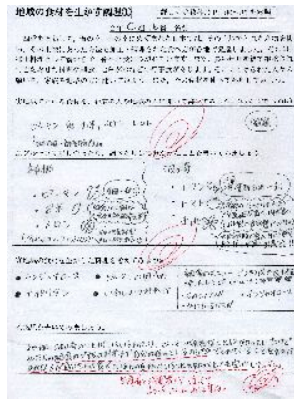
題材の紹介
と作品例

神栖市の食文化

● 魚	● 野菜
● 肉類	● 調味料
● 卵	● 加工品
● 果物	● その他



資料やレシピ



授業で使用したワークシート

準備・材料等

- ・ 特産物を使った給食のメニューのレシピや資料
- ・ 1年生の時の調理実習の様子をとったVTRや写真

[本題材を考案するに当たって参考にしたもの]

- ・ 中学校学習指導要領解説 技術・家庭編 文部科学省
- ・ かみす 神栖市教育委員会
- ・ 暮らしのガイドブック神栖市2008年 株式会社サイネックス