

1 指導計画

食生活と自立	内容項目	B(1)食生活と栄養	B(2)献立作りと食品選択	B(3)調理と食文化
	実践	○「津島生姜」から先人の知恵を学ぼう	○「赤じそ」を使ったアレンジ料理を考えよう ○「オリジナルもろこ寿司」を作ろう	○「いなまん」が広まっていない理由と改善策を考えよう

地域の新たな食文化に触れる実践（2時間完了）

【「津島生姜」から先人の知恵を学ぼう】

	学習活動	評価規準
1時	1 「津島生姜」の試食をする。 ・「津島生姜」に関心をもち、色・香り・味を確かめながら、どんな材料で作られているか考える。 2 「津島生姜」の食品表示を見て、原材料を確認する。 3 「津島生姜」に使われている材料の特徴を調べる。	○「津島生姜」が作られるようになった背景や食品表示を進んで考えようとしている。 (活動の様子)【関】 ○栄養や保存の点から、「津島生姜」のよさを説明することができる。 (ワークシート①)【知】
2時	4 「津島生姜」のアレンジ料理を考える。	○地域の食文化や日本人の知恵に関心をもち、「津島生姜」のアレンジ料理を考えようとしている。 (活動の様子)【関心・意欲・態度】 ○「津島生姜」のよさを生かしたアレンジ料理を考え、工夫している。 (ワークシート①)【工】

※「津島生姜」とは、近年、販売されるようになった漬け物で、瓜、生姜、昆布、唐辛子を細かく刻み合わせ、津島神社に奉納される「ごずみそ」（豆みそ）やしょう油で味付けをしたもの。

地域の特産物を利用した実践（3時間完了）

【「赤じそ」を使ったアレンジ料理を考えよう】

	学習活動	評価規準
1時	1 赤じそについて知る。 ・赤じそ農家のDVDを見て、赤じそ栽培の様子を知る。 2 赤じその特徴や保存性について知る。	○大治町の風土的・歴史的な特徴、赤じその特徴を理解している。 (ワークシート)【知】
2 ～ 3時	3 赤じそを漬ける。 ・つけ込む ・干す	○手順や計画に沿って実習をすることができる。 (活動の様子)【技】
家庭実践	4 赤じそを使ったアレンジ料理を考え、実践する。	○赤じその特徴を生かし、現代の食生活に合うようなアレンジ料理を工夫している。 (ワークシート②)【工】

ゲストティーチャーを招いた実践（3時間完了）

【「オリジナルもろこ寿司」を作ろう】

	学習活動	評価規準
1 時	1 ゲストティーチャー（栄養職員）からもろこ寿司作りに使われる調理器具やもろこ寿司がどのように食べられてきたかについて、話を聞く。 2 オリジナルもろこ寿司を考え、実践の計画を自分なりに工夫する。	○地域食材の良さや栄養，行事食となっていた理由を理解している。（ワークシート）【知】 ○地域の食文化に関心を持ち，意欲的にオリジナルもろこ寿司を考えようとしている。（ワークシート）【関】 ○オリジナルもろこ寿司を考え，工夫している。（ワークシート）【工】
2 ～ 3 時	3 計画したオリジナルもろこ寿司を作る。	○手順や計画に沿って実習をすることができる。（活動の様子）【技】

※もろこ寿司とは，小魚の「もろこ」を甘辛く煮て，押し寿司にしたもの。「もろこ」は値段が高いため，角麩などを「もろこ」と交互に乗せた寿司もあります。行事やお祭りの時などハレの日にごちそうとして作られ，お土産にすることが多い。（NPO法人 まちづくり津島「まつりの館津島屋」のページより）

郷土料理を受け継いで行くための工夫を考える実践（2時間完了）

【「いなまん」が広まっていない理由と改善策を考えよう】

	学習活動	評価規準
1 時	1 「いなまん」の特徴を知る。	○地域食材の良さや栄養，行事食となっていた理由を理解している。（ワークシート）【知】
2 時	2 「いなまん」が広まっていない理由と改善策を考える（KJ法）。	○「いなまん」を広めるための工夫を考えている。（ワークシート）【工】

※生後1年程度のボラを「いな」と呼ぶ。「いなまん」とは，「いな」の中に，ぎんなんやしいたけを練り込んだ豆味噌を詰めて，焼いたもの。この「いなまん」が考案されたのは，およそ120年前のこと。当時は旅人をもてなす料理だったものの，いつしかそれが郷土料理となり，今に至っている。出世魚を用いた料理であることから，「食べればとんとん拍子で出世できる」と祭りや祝いごとのたびに各家庭で作られていた。（蟹江町観光協会「いな饅頭」のページより）