＜指導案③＞

和食の献立を考えよう（２時間）

　(1)　本時の目標

　　　・無形文化遺産に登録された「和食」の特徴を踏まえて献立を考える。

　(2)　準備・資料

　　　・ワークシート③（個人配付）・拡大ワークシート③（グループ配付）

・飾り切り，つまもの，器，旬の食材カレンダーなどの資料（グループ配付）

　(3)　指導過程

1/2時間

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 学習活動（・予想される生徒の反応） | 教師の支援及び留意点 | ☆評価 |
| 外国人観光客に自信をもって紹介できる「和食」の献立を考えよう１　グループで話し合い，３つのポイントを踏まえて「和食」の献立を考える。　　・季節を秋にして，山の幸を中心に考えよう　・豪華な食材ではなく，つまものを工夫して　　日本らしさを演出しよう　・外国人は肉が好きだと思うけど，日本らしい肉料理にはどんなものがあるかな　・みそ汁を豚汁にすると，食材が増える　・愛知県の名物はみそだから赤出汁は入れたい　・一品の量を少なくして，少しずつ皿に盛り付ければ，見た目が美しくなる２　考えた献立を発表する。３　各グループの献立を評価する。・見た目は豪華で美しいけど，野菜があまり使われていないから栄養バランスが悪い　・たくさんの食材が使われているけど，旬の　　時期がバラバラなので，食材の活用の仕方　　を工夫した方がよい | ・これまで学習したことを生かすことができるよう，「和食」の特徴を以下の３つのポイントを踏まえて考えさせる。①見た目（自然の美しさや季節の移ろいを表現する）②栄養のバランス（一汁三菜を基本とし多様な食材を取り入れる）③食材の活用の仕方（旬の食材や地域の食材の使い方を工夫する）・さまざまな視点から考えたり工夫したりできるよう，事前に，盛り付けや旬の食材などについて調べさせておき，グループで話し合わせた後に個人で献立を考えさせる。・資料として，「つまもの」「器」「飾りきり」や「旬の食材一覧」などを各グループに配布する。・各グループの献立を上記の３つのポイントで評価し，よい点や改善点を伝える準備をさせる。 | ☆意欲的に話し合いに参加し，献立を考えている。（活動の様子）【関】 |
| 2/2時間 |  |  |
| ４　各グループの献立について，よい点や改善点を伝え合う。・白米ではなく，炊き込みご飯にすると食材　の数が増えるし，見た目もよくなる・盛り付けの器をシンプルなものにすると，　つまものの色がきれいに見える・みそ汁ではなく，吸い物にすると食材の　色がきれいに見える ５　「和食」の特徴を踏まえた献立を個人で考える。 | ・さまざまな考えを聞き，これからの生活に取り入れることを想定し，何をどのように改善したらよいか，具体案も含めて発表させる。・時間がない場合は，教師が数点の献立を選び，アドバイスを考えさせる。 | ☆３つのポイントを踏まえて，和食の献立を考えることができる。（ワークシート③）【知・工】 |

(4)　評価

　　・「和食」の特徴を踏まえて，献立を考えることができる。（ワークシート③，活動の様子）