

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
<p style="text-align: center; border: 1px solid black; padding: 5px;">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</p> <p>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。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <ul style="list-style-type: none"> ・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 </div> <p>2 考えた献立を発表する。</p> <p>3 各グループの献立を評価する。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <ul style="list-style-type: none"> ・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 </div>	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 <ul style="list-style-type: none"> 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に，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。 	<p>☆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）</p> <p style="text-align: right;">【関】</p>

2/2 時間

<p>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。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <ul style="list-style-type: none"> ・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 </div> <p>5 「和食」の特徴を踏まえた献立を個人で考える。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 	<p>☆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）</p> <p style="text-align: right;">【知・工】</p>
---	--	--

- (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）