

取組・活動名		「世界のスープを味わおう」～食をとおして、世界を知ろう～			
校種・学年		小学校・第6学年		教科等	家庭
カテゴリー	歴史・意義	アスリート	多様性	日本人	時間・学期等
	国際感覚	ボランティア	伝統・文化	(その他)	準備等
【3学期】 2時間 ・材料 ・調理用具 ・給食着 等					
プログラムのねらい					
<p>○諸外国や我が国の料理を作ったり味わったりする活動をとおして、外国の食文化を知るとともに、我が国の食文化のよさに気付くことができる。</p> <p>○高校生とともに調理する活動をとおして食への関心を高めるとともに、自らのキャリア・進路に対する視野を広げる。</p>					
児童・生徒の実態					
<p>○児童は第5学年の総合的な学習の時間に米作りを体験するとともに米を使った料理について、調べ学習を行っている。</p> <p>○児童は、食生活において和食と外国の料理についておおよその理解はしているが、国による食材や調理方法、味付け等の違いについては、あまり意識していない。</p> <p>○学校では、家庭科の時間に調理を体験しているが、日常生活において自ら調理をしている児童は少ない。</p>					
プログラムと既存の学習との関わり					
<p>○児童は、家庭科の学習をとおして、ご飯や味噌汁を作ったり、一食分の献立を考えて調理をしたりする学習を行っている。これらの学習を生かして、世界のスープをつくる活動に取り組み、出汁や味付け・調理方法の違いから世界について学ぶようにする。</p> <p>○児童は、学校生活全般をとおして、高校生と一緒に活動する機会は少ない。本活動をとおして、食への意識を高めるとともに、進路・キャリアの視点から食に携わる職や学習に関しての関心を高めるようにしている。</p>					
指導計画・評価計画					
【実施計画】					
第2学期：食育実践について、高等学校と日程・内容調整を行う					
第3学期：食育実践に向けて、材料や用具の準備を行う。実践及び振り返りを行う。					
【指導計画】					
第1学期：総合的な学習の時間に国際理解教育を行い、様々な国の文化等について学習する。					
第2学期：家庭科の学習において、安全な調理方法について学習する。					
第3学期：実践を行う。実践後は、学んだことを家族に伝えるとともに、親子で調理をする等の啓発を行う。					
【評価計画】 (第2・3学期実施 家庭科における評価計画)					
○食事の役割：食事に関心をもち、食事を大切にしようとする。					
○調理の基礎：用具の使用等、調理に関する基礎的・基本的な知識・技能を身に付けるとともに、国による味付けの違いに気付き、適切な味付け方を知る。					

本時の学習指導

(1) 本時の目標

- スープをつくる活動をとおして、安全な用具の使い方や調理方法について知る。
- 3ヶ国のスープを作り味わう活動をとおして、食文化の違いやよさに気付く。

(2) 展開

「世界のスープを味わおう」



〔導入〕

- ・花咲徳栄高等学校食育実践科の先生による説明
(本時の活動、3ヶ国のスープ、食材の扱い、調理方法 等)

〔展開：調理開始〕

- ・グループごとに分かれて、高校生と一緒に調理を始める。
 - ①鍋に具を入れていためる。
 - ②スープ（出汁）を入れる。
 - ③味付けをする。
 - ④味見をして、味を調整する。
- ・並行して片付けも行う。
- ・出来あがったら、会食する。



3ヶ国のスープ

- 【日本】
鰯のつみれ汁
- 【アメリカ】
クラムチャウダー
- 【イタリア】
ミネストローネ

〔終末〕

- ・ワークシートを用いて、振り返りを行う。
(各スープの特徴、頑張ったこと、色や味の感想 等)

(3) 備考

- ・やけど等のケガがないよう、十分に配慮する。
- ・本実践は時数の関係で、食材は事前に切った状態で始めているが、各学校の実態に応じて切る段階から始めてもよいと思われる。
- ・本実践は、高等学校と連携して行っている。料理の種類等については、小学生の技能で扱うことができる内容を踏まえて、調整する必要があると思われる。

成果	おすすめポイント
○3つのスープをつくる活動をとおして、出汁や味の違いから違いやよさを感じ取ることができた。 ○食に対する関心を高めるとともに、自らの進路・キャリアに対しての視野を広げることができた。	○食をとおして世界への関心を高めることができる。 ○高校生とともに活動することにより、憧れの気持ちをもつとともに、食への関心を高めることができる。
	“次代に語り継ぐ”ポイント ○食をとおして世界を知る（身近に感じる）ことができ、我が国の文化との違いやよさを感じ取ることができる。