

## 学習内容報告書 フォーマット

学校名	北海道標津高等学校
授業者	工藤 有紗

### 1. 単元計画

実施した活動内容に基づきご記入ください。

#### 1-1. 単元名

帆立実習

#### 1-2. 学年

3 学年 選択生徒

#### 1-3. 教科（単元を実施する教科を全てお書きください）

家庭 フードデザイン

#### 1-4. 単元の概要

世界の伝統料理や料理の特徴について学ぶことで国際理解に繋げる。世界の国々の食文化を調べ、調理し試食をする中で日本料理との違いについて検討する。

さらに、食と生活の関わりについて、年中行事や地域の郷土料理などを意識させながら学習させる。地域の食材を生かした郷土料理について学んだ上で、身の回りの自然の豊かさに感謝し、郷土を愛し、自分たちが受け継いでいこうという意識を持たせる。郷土料理について理解することで、地域の伝統や気候風土と深く結びつき、先人によって培われてきた多様な食文化があることを学ぶ。

【講師】 標津漁業協同組合女性部

#### 1-5. 単元設定の理由・ねらい

4 単位フードデザインの学習内容「食文化を見つめる」において、自国の郷土料理と他国の料理の特徴の比較について調べ学習を行い、スライドの作成をし、班ごとに発表を行った。

また、地元の特産品である帆立を使用して、捌き方を学び、郷土料理の調理をすることで地産地消への取り組み、そして地域の食文化に関心を持たせることをねらいとしている。

#### 1-6. 育みたい資質や能力、態度

- ・ 標津町の特産品を使用した調理実習を行うことで郷土を愛する態度。
- ・ 積極的な地産地消への取り組み。
- ・ 世界の食文化の理解を深め、実践に取り組むこと。

1-7. 単元の展開 (全 17 時間)

時 数	学習活動・主な内容	教師の指導 / 主な評価 外部連携 / 使用教材等
12	<p>○他国の食文化について理解し、自国の食文化との比較を行う。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・パソコンでの調べ学習を行う。</li> <li>・パワーポイント・原稿・穴埋めプリントの作成をする。</li> <li>・パワーポイントの発表をする。</li> <li>・調理実習の計画をする。</li> <li>・調理実習を実施する。</li> <li>・試食する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・グループごとに他国の食文化及び料理の特徴についてパソコンで調べ学習をさせる。</li> <li>・自国の食文化の特徴についてパソコンで調べ、比較する。</li> <li>・パワーポイントの作成をさせる。</li> <li>・グループごとに発表を行い、発表以外の班はメモをとりながら聞き、感想を記入させる。</li> <li>・食文化調べで調べた他国の料理のレシピを使用して、調理実習に向けて計画させる。</li> <li>・グループごとに調理実習を実施する。</li> <li>・グループごとに試食を行う。</li> </ul>
5	<p>○地域の食材を生かした郷土料理について理解する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・地元の特産品を使用した料理にはどのようなものがあるか知る。</li> <li>・レシピを考案する。</li> <li>・講義を受ける。</li> <li>・捌き方や剥き方を見て理解する。</li> <li>・調理実習を実施する。</li> <li>・試食する。</li> <li>・実習について振り返る。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・各家庭で食べている地元の特産品を使用した料理を発表し合う。</li> <li>・帆立を使用したアレンジレシピをグループごとに考案する。</li> <li>・地元の特産品や郷土料理について講義を受ける。</li> <li>・帆立の部位や捌き方について講義を受ける。</li> <li>・講師の方のデモンストレーションを見て、作り方を理解する。</li> <li>・調理実習の実施をする。</li> <li>・グループごとに試食を行う。</li> <li>・実習終了後、振り返りシートにまとめる。</li> <li>・振り返りシートの内容を漁業組合女性部と共有する。</li> </ul> <p><b>【講師】</b> 標津漁業協同組合女性部</p>

## 2. 学習活動の実際

実施した単元中のキーとなるような時間（導入の時間・主となる活動の時間・まとめの時間など）の学習内容をご記入ください。また、複数の時間についてご記入いただける場合には、この項目をコピーして複数記入していただいて構いません。

### 2-1. 単元における位置づけ

単元  時間中の  時間目

※例：単元 10 時間中の 2 時間目 / 単元 15 時間中の 4, 5 時間目

### 2-2. 本時の目標

- ・帆立に関する実習を通し、標津町の海の豊かさを理解し、海洋に親しむ態度。
- ・標津町の特産品を使用した調理実習を行うことで郷土を愛する態度。
- ・地域の食材や食文化への理解を深め、実践に取り組むこと。

### 2-3. 本時の展開

主な学習活動 / 反応	教師の指導・支援 / 評価の視点（方法）
<p>事前準備</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・実習における心構えの指導</li> <li>・服装、持ち物等の確認</li> <li>・事後レポート内容の事前指導</li> </ul> <p>実施当日（帆立実習）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・講師の紹介</li> <li>・講師からの挨拶</li> <li>・帆立の部位の説明</li> <li>・実習内容について</li> <li>・調理実習 帆立サラダ・帆立フライ・帆立のクリームシチュー</li> <li>・試食</li> <li>・片付け</li> <li>・振り返り記入</li> </ul>	<p>事前準備</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・講師依頼（標津漁業協同組合女性部）</li> <li>・講師との事前打ち合わせ</li> </ul> <p>実施当日</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・調理器具や道具の準備</li> <li>・講師と当日打ち合わせ</li> </ul>
<div style="display: flex; justify-content: space-around;">  </div> <p>【帆立実習の調理実習の様子】</p>	

### 3. 今回の活動の自己評価

「食文化を見つめる」の単元のまとめにおいて、地域の特産品を活かした帆立を使用した調理実習を行うことで、生徒たちの主体的な活動へ繋げることができた。

また、標津町漁業協同組合の女性部の方から、帆立の部位の説明などを受けた後に、捌き方を教わり、実践することで、体験的な学習を通して地域の郷土料理への理解を深めることができた。

標津町で漁獲された新鮮な帆立を実際に目の当たりにし、自分たちで調理して試食をすることで、自然の恩恵に感謝する気持ちを育成することもできた。

地元食材の帆立は生徒達にとって身近な食材であるが、ほぼ全員の生徒が捌いた経験がないため、今回の実習を機に家庭でも実践できるようなきっかけを作ることができた。

さらに、生徒達が町民畑で育てた野菜や、標津牛乳を使用してクリームシチューを作ったことで、地産地消への意識を高めることもできた。

### 4. 今後の課題

・学んだことをアウトプットする機会を設けていきたい。

次年度は、沖縄の子ども達とオンライン上で交流し、互いに地域の特産品を使用した料理や食文化を紹介し合えるような取り組みをしていきたい。

・魚離れしている現代の生徒たちが年々増えてきていることから、鮭や帆立のみならず、鱈やチカやコマイ等、地域の魚介をより取り入れた実習を行いたい。

### 5. 本学習内容報告書活用にあたっての留意点

※実施した単元ごとに作成してください。

※写真、画像、図表等の使用可。必要に応じて記入欄やページ数を増やしても構いません。

※基本レイアウト

フォント：MS 明朝、10.5 ポイント / マージン：上下端 20mm、左右端 16mm

※ファイル名は「学習内容報告書\_学校名」とし、複数提出する場合は学校名の後に数字を記載してください。

例：学習内容報告書\_海洋市立パイオニア小学校 1

※年間指導計画（年間の指導計画における単元の位置づけが分かる資料）があれば別添資料として提出してください。フォーマットの指定はありません。