

世界各国の郷土料理を作ろう

高校 3年 人間環境科

「調理技術」

資料の活用、教科・領域での活用

ねらい

- 世界各国の郷土料理を知り、その特徴や風土・文化との関連を理解し、実際に調理・試食することで、食文化について深く学ぶ。
- 対象となる国の情報を多面的に収集・整理し、自分なりの視点を加えて他者に共有する能力を育てる。

学習展開

- ① 指定された国の中から一人1か国を選ぶ。
- ② 図書館の本を一人1冊以上、Webサイトも補足的に使い、その国の郷土料理について調べる（特徴、風土や気候との関係など）。
- ③ 調べたことを4分割チャートに記入する。
- ④ 一つの郷土料理に絞って、本とWebサイトを併用してレシピを調べ、調理の計画を立てる。
- ⑤ 調理実習…郷土料理を実際に製作し、全員で試食。完成した料理の写真を撮影する。
- ⑥ まとめ用ワークシートに記入し写真を貼る。
- ⑦ 大型プリンターで作成した世界地図(A1サイズ)に⑥のワークシートを貼り、色を塗って大型ポスターを作成。校内に掲示する。



担当教諭と学校司書の関わり

- 学校司書は図書館の本、Webサイト、それぞれの情報の特徴(メリット・デメリット等)を説明。担当教諭と共同で情報活用についての計画を立てた。
- 学校司書は授業内容をヒアリングした上で思考ツールを提案。担当教諭は学習に合ったものを選び、ワークシートを作成した。

指導のポイント

- Google検索のAI概要で調べた時は根拠・元データを確認するよう指示。
- デジタル情報のコピーを防ぐためにワークシートは手書きにした。
- 生徒の主体的な学びを促すよう、アンケートや対話を通じて興味・関心を収集し、授業内容に反映させた。

資料

青木ゆりか (2017) 『しらべよう!世界の料理①~⑦』ポプラ社

鈴木佑司 (2019) 『世界の文化と衣食住①~④』小峰書店

地球の歩き方編集室 (2022) 『地球のかじり方 世界のレシピBOOK』学研プラス