

授業実践概要2

3 校 時 10 :2 5 ~ 11 :3 0 4 校 時 ~ 12 :0 5		ZOOM テスト&打合せ ◆交流学習 (ケ) ・利尻小の子どもの問い 「渡嘉敷では昆布がどのように食べられているのだろうか？」 ②利尻小子どもの発表 10 分 利尻島の紹介、利尻昆布生産の様子、漁師の工夫、努力を伝える。 ④利尻栄養教諭 5~10 分 (昆布だしのとり方) ・質問タイム ・振り返り ・北海道産食材を使った給食 ・わかめラーメン、ほたて貝柱フライ		ZOOM テスト&打合せ ◆交流学習 (ケ) ①渡嘉敷小子どもの発表 10 分 英語で作成した「町紹介」 (文化、自然、年中行事の昆布料理等をスライドで紹介) ※北海道の昆布をどのように食べているか伝える。 利尻小の子どもへ質問する。 問い1「自分たちが食べる昆布がどのように生産されているのか知らない。教えてほしい」 ③渡嘉敷栄養教諭 5 分 (昆布ロード) 問い2「おいしい昆布だしの取り方を教えてください。」 ・教わっただしの取り方で2月上旬に調理実習でみそ汁を作ってみることを伝える。 ・質問タイム ・振り返り ◆1/31 交流日献立 ・北海道産食材を使った給食 じゃがいもコロッケ、昆布のあえもの、どさんこじる、チーズ ◆2/1 交流日翌日献立 (カ) ・利尻小から届いた利尻昆布を使った献立 ・利尻昆布のおすいもの
2 月	学 活	◆2月19日 郷土料理について (コ) 交流学習を振り返りながら、それぞれの土地の気候や風土によって郷土料理が育まれることを学ぶ。 →郷土料理を守っていくために何ができるだろう？	※	◆2月20日 5年家庭科調理実習 (カ) ごはんと味噌汁 (利尻昆布だしのみそ汁作り) ◆3月5日 6年家庭科調理実習 一食分の献立を調理 (昆布を使った炒めるおかず：郷土料理クーブイリチー)
2 月	総 合	◆2月20日北海道の郷土料理を伝えよう (コ) ・郷土料理について調べてまとめる。 ・地域の特産品と合わせて送る。	学 活	◆利尻小へお礼状寄せ書き、写真など
3 月			※	3月11日 ◆交流後のお礼 (サ) ・地域の特産品を利尻小へ送る。マグロジャーキー、アーサ等(意図)「利尻島における昆布のようなものは渡嘉敷では何だろうか？」を具体化