

【様式 1】

① 食育月間の取組

課・事務所・市町名	加西市立富田小学校
取組の名称	総合授業と家庭科授業が繋がる STEAM 教育 富田で地産地消「みそを地域の方々と作ろう」 日本の食文化について
実施時期	令和 5 年 6 月 20 日（火） 5 年生 3 校時
取組内容に該当する食育ピクトグラム（複数選択可）	
取組内容	<p>富田の地域の方々とみそ作りを 3 学期に予定しています。5 年生の総合的な学習の授業と家庭科との授業を超えたつながりで食育に取り組みます。まずは、和食について学び、昔の人の知恵や、食文化の歴史、伝統料理を調べ、日本人の食事に欠かせない調味料についても調べました。その中から来週はお米を炊く調理実習を行います。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div data-bbox="470 1243 837 1691"> <p>日本の食文化を伝えよう</p> <p>日本は南北に長く、春・夏・秋・冬の四季があり、季節ごとに旬の農産物や水産物などがあります。これらの食べ物をおいしくいただくための知恵が、食品や料理を通して伝えられています。</p> <p>米や麦、大豆の加工品、醤油、味噌はいずれも昔から日本で食べられてきた食品について調べてみましょう。</p> <p>お茶について</p> <p>お茶は日本の食文化で伝統的に飲まれてきました。日本では「せん茶」が多く飲まれています。その他にも、「ほうじ茶」、「玄米茶」、「抹茶」などの種類があります。</p> </div> <div data-bbox="853 1243 1197 1691"> <p>日本人の食事に欠かせない調味料</p> <p>私たちの食生活に欠かせない調味料には、しょうゆとみそがあります。このしょうゆとみそは大豆をおもな材料とし、小麦や米、塩などを加えて作ります。日本各地で作られるしょうゆとみそは、地域によって作り方や、味、色、香りに違いがあります。</p> <p>ごはんのみそは昔の人の知恵</p> <p>豆蔵やわかめ、野菜などを入れたみそは、ごはんを美味しくするだけでなくいろいろな栄養素が詰まっています。</p> <p>「和食：日本人の伝統的な食文化」 ユネスコ無形文化遺産登録について</p> <p>和食は、四季や地理的な多様性による「新鮮で多様な食材の使用」、「自然の美しさを表した盛りつけ」などといった特色を有しており、日本人が重視している「自然の尊重」という精神にのっとり、年月の経たぬ食文化の継承と発展を促すという社会的習慣であることが認められ、ユネスコの無形文化遺産代表一覧表に登録されました。</p> </div> </div>