

# 平成25年度胎内市 家庭、技術・家庭部 活動報告書

部長 石塚 裕佳（中条小学校）

## 1 研究主題

地域素材を教材とした単元の開発

## 2 研究内容の概要

(1) 第1回部会 「事業計画の立案」 会場 中条小学校 15:30～ 参加者5名

(2) 第2回部会 「米菓の製造工程見学」

会場 株式会社栗山米菓中条工場 9:30～ 参加者4名

- ・ 最初に、会社の概要について説明を聞いたりビデオを見たりした。
- ・ 米菓はうるち米から作られる「せんべい」ともち米から作られる「あられ、おかき」の種類がある。
- ・ 中条工場では主に「あられ、おかき」を製造している。現在は中国やシンガポール、アメリカなどにも出荷しているという話をお聞きした。
- ・ 新商品開発として野菜ソムリエを招き、野菜入りのあられを製造していた。栄養バランスや健康のことも考え、商品開発をしていることに気付いた。

(3) 第3回部会 「地場産物を使った調理実習と特産品についての学習」

会場 ほっとHOT中条 15:00～ 参加者6名

① 講師 増田 安希子様（ほっとHOT・中条）と食育改善推進委員の方3名

② 内容

- ・ 「米粉を使ったべえべえ」「米粉ピザ」調理実習
- ・ 胎内市の特産品の紹介や特産品を使った料理のレシピの講話

③ 概要

ア) 講話「胎内市の特産品と特産品を使った料理のレシピ」

胎内市は特産品の中でも特に米粉に力を入れて、アピールをしている。その米粉を用いてできるレシピの紹介があった。

イ) 調理実習「米粉を使ったべえべえ」「米粉ピザ」

- ・ さつまいも、りんご、干しぶどう、シナモン、はちみつをトッピングした米粉ピザ「ピッツァ・Sweets」ときんぴらごぼうを入れてべえべえの生地で包んだ「きんぴらべえべえ」を作った。米粉は、どんな具でもピザもべえべえにも合いそうだと分かった。



## 3 成果と課題

(1) 成果

- ① 地場産物や特産品についての知識を得ることができたとともに、総合的な学習、社会科など、他教科との関連も図ることができる実習や見学であった。
- ② 教師自らが調理実習を体験することを通して、児童・生徒でも行える内容であることが理解できた。また、年間指導計画に位置付けられそうな単元について考えたり、実習での指導事項について見通しをもつことができた。

(2) 課題

- ① 第3回部会では、調理実習に時間がかかってしまった。
- ② 技術・家庭の両方のニーズに対応した研修内容の充実を図る必要がある。