

平成23年度 加茂市・南蒲原郡家庭科部会の取組

加茂市と田上町で一緒に活動することはなく、田上町教研では家庭科部会がないので、加茂市教研家庭科部の活動について述べる。

加茂市教研家庭科部は、小・中学校の教員で組織され、小中における授業改善について研修を深めるとともに、小中学校の家庭科の指導について情報交換している。ここでは、8月に行った実技講習会について報告する。

1 ねらい

小学校指導要領が全面実施され、その中の「地元の食材を使った調理実習」を受け、加茂市の地産地消の取組について理解するとともに、地元の食材を使った料理について、講師から話を聞きながら調理をすることにより、教材研修を行い、授業に生かす。

2 日時

8月26日（金） 午後3時から午後5時まで

3 場所

加茂市立加茂南小学校（家庭科室）

4 テーマ及び講師

<テーマ>

地元の食材を使った料理の教材研究

<講師>

加茂新食研究会の皆さん

5 講習会の概要

今年度は、加茂新食研究会の方よりマカロニ料理の講習を行った。加茂市は、B級グルメブームにあやかり「国産マカロニ発祥の地」としてマカロニを使った名物料理作りに力を入れている。現在では、市内11店でマカロニを使った創作メニューが提供されている。



講習会には、その内の2店の方から、「加茂産きのことマカロニくんのグラタン」と「あなあきうどん」として来年度発売予定のプカティーニというパスタを使った「冷製夏野菜あえ」を教えていただいた。加茂市が国産マカロニ発祥の地と言われるわけや新食研究会の方の取り組み等のお話を聞きながら、講習会を進めていった。

6 成果

加茂市発祥の国産マカロニを調理する 学習を取り入れることは、子どもたちの学習意欲を大いに高められると思われる。今回調理方法を教師が学んだことで、今後の調理実習に生かしていきたい。

