



# びわ湖の食文化

学習のねらい		
<p>○滋賀県産やびわ湖産の食材や郷土の食文化を知り、滋賀の郷土料理に興味・関心をもつことができる。</p> <p>○滋賀県産やびわ湖産の食材や滋賀の郷土料理を学ぶ中で、郷土への愛着を深めるとともに、びわ湖とのかかわり方について考えることができる。</p> <p>○郷土の食材や伝統的な料理についての理解を深めることができる。</p>		
準備物		
うみのこ船内で準備できるもの	乗船校で準備するもの	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・プロジェクター                      ・<u>給食の写真パネル</u></li> <li>・スクリーン                            ・びわ湖八珍カルタ</li> <li>・パソコン (<u>「食育クイズ」スライド資料</u>) <u>(「びわ湖八珍」説明資料)</u></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・筆記用具</li> <li>・ワークシート</li> </ul>	
主な学習の流れ	ポイント (○) 及び留意点 (☆)	
はじめ	<p>1. 本学習のめあてを確認する。</p> <p>2. フローティングスクールの給食で出される「滋賀県産の食材」について確認する。</p>	<p>○フローティングスクールのテーマとのつながりを意識して示す。</p> <p>○<u>給食の写真パネル</u>を使って、滋賀県産の食材が多く使われていることを確認する。</p>
なか	<p>3. 滋賀県産やびわ湖産の食材や郷土の食文化について、クイズやカルタを行う。</p> <p>4. 滋賀県産やびわ湖産の食材と郷土料理のつながりについて考える。</p>	<p>☆班対抗の<u>「食育クイズ」</u>または、「びわ湖八珍カルタ」を活用することもできる。</p> <p>☆フローティングスクールの給食で出た料理以外の「滋賀県の郷土料理」を友だちに紹介しても良い。</p> <p>○郷土料理が、琵琶湖と深く関わっていることに気づいた意見を取り上げ、広げる。</p>
おわり	<p>5. 本学習のまとめをする。</p>	<p>○フローティングスクールのテーマとのつながりを意識してまとめができるようにする。</p> <p>○学習のまとめや乗船後の学習につながるようにする。</p>

(※1) 活動場所・・・ 多目的室・活動室・学習室兼食堂

(※2) 実施時期・・・ 通年

※うみのこ船内で準備できるものについては、児童・指導者の人数や班の数に合わせて準備することもできます。