|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 市町村名 | 地場産物食材名 | 教材（時間） |
| 岬町 | 押し寿司（干し椎茸、地場産の魚） | 動画（2分） |

○食育のねらい（子どもたちへ伝えたいこと）

郷土料理（押し寿司）の成り立ちやそれに使われている地場産物食材について知り、食べ続けていこうとする意欲を育てる

○活用事例

・家庭科調理実習（5年生）

○活用場面

　・給食の時間（全学年）

　・社会科（3年生）

○内容

（活用事例の内容）

　①大阪の特産物とそれを使った郷土料理を知る。あわせて、地域に伝わる伝統行事や文化とのつながりを知る。

　②動画を視聴し、郷土料理の作り方がわかる。

　③調理実習で郷土料理を作る。

（教材の内容）

　・郷土料理（押し寿司）の作り方動画

　①押し寿司に使う道具、食材の紹介

　②作り方の紹介