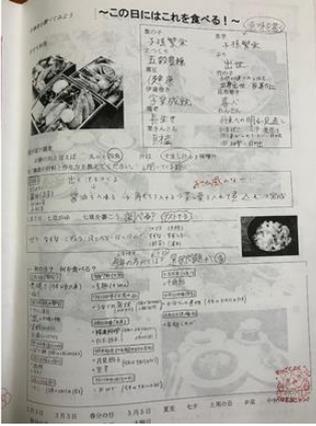


【様式3】

③食育の日の取組

<p>提出都道府県名 政令指定都市名</p>	<p>三重県</p>
<p>取組市町村名 取組団体・企業名</p>	<p>朝日町 朝日町立朝日中学校</p>
<p>取組の名称</p>	<p>和食について考えよう ～我が家の雑煮～</p>
<p>実施時期</p>	<p>11月～12月</p>
<p>取組に該当する 食育ピクトグラム</p>	
<p>取組内容</p> 	<p>2年生の家庭科の時間に、11月24日、和食の日に合わせて、日本の食事と外国（アメリカ、中国、フランス、韓国、ロシア、イタリア）の食事の特徴を学びます。</p> <p>その後、和食について詳しく調べる調べ学習を行っています。そこで、郷土料理や行事食、その意味なども調べたり、聞いたりしています。</p> <p>ここ朝日町は、昔から住んでいる人が多い地域ではありましたが、15年程前に人口増加率が日本一になり、他府県や他の市町村から引っ越してきた人が増えました。</p> <p>そこで、調べ学習の中の1つ、各家庭の「お雑煮」を調べさせた写真を載せました。発表させると、各家庭で雑煮に違いがある事が分かります。最後に新聞紙面上でまとめられていたものを掲示し、郷土や行事食についての興味や大切にしたい思いを深めています。</p>
<p>我が家の雑煮 お餅の形と言えは 丸 or 四角 汁は すまし汁 or 味噌汁 ☆ 雑煮の材料と作り方を教えてください。</p> <p><材料> 小松菜・お餅 <作り方> (お餅が3個バージョン) ① 300ccの水にほんだしを少し入れて沸騰中を少しづつ入ける ② 小松菜を二本は一回スに切って入ける ③ 極弱火にして餅を入れて菜の匂いから出来上がり。</p>	
<p>我が家の雑煮 お餅の形と言えは 丸 or 四角 汁は すまし汁 or 味噌汁 ☆ 雑煮の材料と作り方を教えてください。</p> <p>人参 里山もろこし 大根・ホウレンソウ・かまぼこ 白みそ たし ① たしとろす ② ホウレンソウを下切する ③ ホウレンソウ以外の具材を入れる。 白みそを入れる。 ④ 煮たての雑煮と味噌汁を入れる。</p>	