



スキヤキ

レシピを使っているいろいろ学ぶ



寒河江聡子
Sagae Satoko
 サークグッド・マーシャル
 小学校
 (米国、フロリダ州)

授業のねらい

米国でよく知られているスキヤキのレシピを使って日本語や文化について学ぶ。レシピに書かれている材料について、その名称とともに産地についても調べたり、オンスで表示されている分量をグラムに換算したりするなど、社会科や算数とも関連づける。また、テ形を使った指示にしたがって、実際にスキヤキを作り、試食する。米国料理と日本料理の相違点や共通点について話し合う。

学習項目

言語面

機能	表現	語彙
❖ 指示にしたがう	❖ ~てください ❖ いただきます、ごちそうさまでした	❖ 牛肉、しょうゆ、油、水、玉ねぎ、竹の子、長ねぎ、ほうれん草、さとう、米、はし、ごはん、茶わん、切る、まぜる、かきまぜる、入れる、煮る、加える、はかる

文化面

日本料理は米国料理と比べ、どんなところが違っているか、また似ているか(材料、食べ方、つけ合わせ、食器など)について考える

日本料理のレシピは、米国料理のレシピとどんなところが違っているかについて考える

その他

レシピを読んで理解し、実際に料理を作る

度量衡について理解し、ポンドやオンスからグラム、インチからセンチへ換算する

日本のどの地域でどんなものが生産されているか、また米国からどんなものが輸入されているかを調べる

レッスンプラン

用意するもの

Betty Crocker's Cookbook, Golden Press

換算表とレシピ(資料1*)

ワークシート1(資料2*)

ワークシート2(資料3*)

授業の進め方

事前学習

この授業の前に、児童は材料の名称、動詞を勉強している。また、ポンドやオンスからグラムへの換算も練習している。日本では、米国と違った度量衡を使用していることを説明し、黒板に換算の例題をいくつか書き、換算を実際に行ってみせる。それから児童たちにワークシート(資料3)の換算問題を解かせる。電卓を使用させてもいい。料理の本、新聞、広告など、度量衡の単位の出ているものを使って、換算のドリルを試みるのもいいだろう。

1. 復習(10分)

材料を見せて、「これは何ですか」と質問して、児童に日本語で答えさせる。黒板に書かれた動詞の意味、テ形を復習する。

2. 材料の測量(20分)

レシピにある材料で、その分量がポンドやオンスで書かれたものはグラムに換算し、はかりを使って実際に計量させる。この時、たとえば「材料をはかってください」のように、日本語で指示を与える。

3. 料理実習(45分)

教師の指示にしたがってスキヤキを作らせる。この時も、教師はできるだけ日本語を使う。

4. 試食(10分)

前もって炊いておいたご飯と一緒に食べる。「いただきます」「ごちそうさま」を復習する。

5. 話し合い(15分)

日本と米国の食生活の相違点、共通点について意見を述べさせ、話し合わせる。この時は英語を使う。日本料理をどう思うか、日本の料理とアメリカの料

理で似ている点、違っている点、などについて答えさせる。

6. 評価

◆ 話し合い

◆ ワークシート1(資料2)

◆ 感想文

児童の感想

日本料理は見た目がとてもきれいだ。どれもおいしく見えるように盛りつけてある。

目にしたもののなかで食べてみたいと思ったものがいくつかあった。でも「結構です」と断らなければならないようなものもあった。タコやイカは食べたいとは思わない。でもスキヤキは大好きだ。

同じ材料を使っても日本とアメリカでは料理の仕方が違う。私の家ではしょうゆは使わない。

備考

資料3の問題を解かせたり、スキヤキの材料が日本のどこで生産されているのかを調べさせたりすることで、算数や社会科と結びつけた学習をさせることができる。

関連資料・関連ウェブサイト

『小学校社会科地図帳』(帝国書院)

<http://www.teikokushoin.co.jp>

選考委員会から

このレッスンプランのように、教材ではないものを教材化できないか、という視点をもって、日常生活のなかから材料を探すことは大切です。スキヤキを作りながらの授業は楽しく、児童も意欲的に取り組みます。しかし、料理に熱中して、日本語を使うことを忘れてしまう可能性もあります。教師はその点に注意し、「今、何をしていますか」「次は何をするのですか」「それは何ですか」「何が必要ですか」など、できるだけたくさんの日本語を聞かせたり、日本語で答えさせたりするといいいでしょう。

換算表(かんさんひょう)

4オンス = 1/4ポンド
16オンス = 1ポンド

1ポンド = 454グラム
1インチ = 2.54センチメートル

スキヤキのレシピ

ざいりょう

ぎゅうにく 1ポンド
しょうゆ 1/3カップ
さとう こさじ2
あぶら こさじ2
みず 1/2カップ
ながねぎ 1たば
たまねぎ 2こ
たけのこのかんづめ 1かん
ほうれんそう 3オンス
ごはん 3カップ

つくりかた

1. ぎゅうにくをこまかくきります。
2. ねぎをきります。(1 1/2インチ)
3. たまねぎをこまかくきります。
4. ほうれんそうをきります。
5. しょうゆとさとうをまぜます。
6. なべにあぶらをいれます。
7. なべにぎゅうにくをいれます。
8. なべにしょうゆとさとうをいれます。
9. なべにみずをくわえます。
10. きったやさいをなべにいれます。
11. ざいりょうをにます。
12. ごはんといっしょにたべます。

なまえ _____

すきやきはどやうやってつくりますか。

したのかっこのなかに、ただしいじゅんばんをいれてください。

1. なべにあぶらをいれる。
2. しょうゆとさとうをいれる。
3. ざいりょうをきる。
4. やさいをいれる。
5. いる。
6. ぎゅうにくをいれる。
7. みずをくわえる。
8. しょうゆとさとうをまぜる。

(3) () () () () () () (5)

ワークシート

なまえ _____

かんさんひょうをつかって、けいさんしましょう。

2
インチ + 3
インチ = センチ

4
オンス + 12
オンス = グラム

454
グラム + 454
グラム = オンス

1
ポンド + 1
ポンド = グラム

イラスト：浅山友貴