



ミックスピザ

ピザのメニューでかたかなを学ぼう

寿司、さしみ、天ぷらといった日本食が米国でも受け入れられているが、日本人がハンバーガーやピザを好んで食べるということは意外と知られていない。

今回は、日本のピザ屋の広告を使って、日本にも西洋の食文化が浸透していることを児童に認識させる。また、日本のピザに日本の食文化がどのようにあらわれているかについて話し合わせるとともに、米国のピザと比較し、自国の食生活を再認識させたい。

児童は、かたかなの読み書きを習得したばかりなので、かたかなのメニューには興味をもっている。かたかなを読み慣れさせることによって、それが英語の何にあたるかを、メニューを通して学習させたい。



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

目的

言語面の目的

日本と米国の食生活の違いについて、ピザを例にとって話し合う。
かたかな表記の単語を読み、対応する英語を答えることができるようになる。
習った単語、文型を使って、会話文を作成できるようになる。

学習する機能	学習する表現	学習する語彙
<ul style="list-style-type: none"> ❖ 文化を理解する ❖ 語彙を学ぶ ❖ 外来語を読む ❖ 会話の技能を学ぶ ❖ 発音を練習する 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ (ピザ名)の(S/M/L)サイズを(数)ください 例文：スペシャルコンピネーションのSサイズをひとつください ❖ はい、(ピザ名)の(S/M/L)サイズを(数)ですね 例文：はい、スペシャルコンピネーションのSサイズをひとつですね 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ なす、えび、ほたて、たこ、あさり、かつおぶし、のり、ツナ、グリーンアスパラガス、コーン、ハム、レタス、ポテト、マヨネーズ、ガーリック、トマト、チーズ、ピーマン、ベーコン、ペパロニ

文化面の目的

同じ食べ物でも、それぞれの土地や国の食生活に応じて変化するということを理解する。
日本と米国の食生活の相違点について話し合う。
この話し合いをもとに、自国の食文化を再認識する。

レッスンプラン

用意するもの

日本のピザ屋のメニュー*

授業の進め方

1. 5人ずつ5組のグループに分けて、メニューを配布する。(5分)
2. 新しい単語(メニューにひらがなで表記されている単語)を紹介する。できれば実物を持参する。持ってこられないものは絵や写真を見せる。(5分)
3. グループでメニューのかたかなを読み、それが何であるか話し合わせる。黒板に書いてあるかたかなの単語を英語に直す。(10分)
4. かたかなの単語を確認する。(5分)
5. 日本と米国のピザを比較し、その相違点をグループで話し合わせる。(10分)
6. グループで話し合ったことを発表させる。(5分)
7. 2人1組にし、指定した文型を使い、ピザ屋と客との会話を練習させる。(5分)
8. 発展学習
 1. 習った単語、文型を応用し、ピザ屋と客の会話を作成させ、演技させる。
 2. 日本特有のトッピングを使用したピザを作らせる。
 3. ピザだけでなく、ハンバーガーやアイスクリームなどのメニューに米国と日本とでどのような違いがあるか調べさせる。
 4. 米国の日本食は日本で売っているものと同じかどうか、在米の日本人や日本に滞在したことのある米国人にインタビューさせたり、ゲストスピーカーとして招き話してもらおう。
9. 評価方法
 - ◆ クイズ
 - ◆ ロールプレイ
 - ◆ 話し合い

QUIZ

なまえ：

1. Match the pizza toppings by connecting them with a line.

- | | | |
|----------|---|-------------------|
| 1. ツナ | • | • a. potato |
| 2. コーン | • | • b. tuna |
| 3. ピーマン | • | • c. garlic |
| 4. チーズ | • | • d. tomato |
| 5. トマト | • | • e. cheese |
| 6. マヨネーズ | • | • f. green pepper |
| 7. ベーコン | • | • g. bacon |
| 8. ポテト | • | • h. mayonnaise |
| 9. ガーリック | • | • i. corn |
| 10. レタス | • | • j. lettuce |

2. What kind of pizza do you like?

Pick 5 toppings for your pizza and write them in Japanese.

() () ()

() () ()

文化理解と外国語学習について

文化を取り入れた楽しい授業を心がけて

私が現在教えている小学校は児童の約9割がハイチからの移民である。日本のことなど全く意識しないコミュニティで暮らしている彼らは、これまで日本とはまるで縁のない生活をしてきた。この学校で日本語プログラムが設けられなかったら、おそらく、日本語や日本文化と全く接することなく成長していったであろう。私の児童は、自分で日本語を学びたくて集まってきたのではなく、学校側から半ば強制的に、日本語を学ぶように言われ、仕方なく勉強しているのである。しかし、そういった背景にもかかわらず、いや、だからこそかもしれないが、彼らにとって日本文化は、新鮮で、実に興味のあるものらしい。したがって、日本語の授業にも文化的な要素を多く取り入れ、少しでも楽しく、彼らが外国語を受け入れてくれるよう、常に心がけている。

また、今の小学生が、どんなことに興味を持っているのかということを中心に念頭におき、授業に取り入れている。例えば、日本のアニメやテレビ番組が子ども間で人気があれば、それを使って日本語を教えるということも大切だと思う。

私の児童は、机に向かって学習するということに慣れていないため、教科書を中心に、紙と鉛筆を使って日本語を習得させるのではなく、ゲームや歌、グループ学習などの体験学習を取り入れている。

日本語を教えると言ってもいろいろな教え方があるが、一番大切なことは、学習者がどのような立場にあるのか、どういう背景をもっているのか、どういったことに興味をもっているのかといったことを教える側が把握し、学習者によって教授法を変えることではないかと思う。

特に私の場合、児童が日本語を自ら学びたいと思って学んでいるのではないため、少しでも多くの児童が日本という国が好きになり、日本語に対する学習意欲をもつよう指導することに重点を置いている。

日本文化を教えるといっても、着物や寿司に象徴されるうわべだけの日本ではなく、現代の日本事情や、日本人の心理といったものから、内なる日本といったものを、個人個人で受け止め、理解してほしいと思う。

また、他言語や他文化を学ぶことによって、自国語や自文化(私の児童の場合は、米国とハイチの2カ国)への関心を高めたり、他国への理解を深め、この半強制的な日本語学習が、彼らの成長過程において、少しでも役に立てばと思う。

講 評

このレッスンプランでは、「練習」としてかたかなを読むのではなく、かたかなを読む必要性が無理なく設定されている。児童は、「日本のピザは、自分たちの食べているピザと何か違うのだろうか。同じかなあ?」と思いながら授業に臨む。つまり、「かたかなの練習のためにかたかなを読む」わけではない。かたかなを読む必要性をうまく作ったことが、この授業の成功の鍵と言えるだろう。

ピザどれでも5枚で **10%OFF!!**



Giapponese

和風ソース

青じそとのりをトッピング、あっさり和風仕立て
新 ジャポネーゼ

ハム・長ねぎ・わかめ・青じそ・きざみのり・和風ソース

バンビザ	チーズクラスト	ナポリオ
¥2000	¥3000	¥2300



Cheese & Cheese

完熟イタリアントマトに、厳選チーズをトッピング
チーズ&チーズ

イタリアントマト・オニオン・パルメザン

バンビザ	チーズクラスト	ナポリオ
¥1700	¥2500	¥2300



Tuna Milk

マヨネーズ味

ツナとコーンがいっぱい、まろやかな仕上がり
ツナマイルド

ツナ・ベーコン・コーン・オニオン・マヨネーズ

バンビザ	チーズクラスト	ナポリオ
¥1700	¥2500	¥2300



Idaho Special

マヨネーズ味

ホクホクのポテトたっぷり、リッチてまろやかな仕上がり
アイダホスペシャル

ポテト・ベーコン・オニオン・コーン・パセリ・ブラックペッパー・マヨネーズ

バンビザ	チーズクラスト	ナポリオ
¥1800	¥2700	¥2300



Deluxe

コンビネーションピザの定番、欲ばりなおいしさ
デラックス

ペパロニ・ベーコン・ピーマン・オニオン

バンビザ	チーズクラスト	ナポリオ
¥1800	¥2700	¥2300



Idaho Curry

特製カレーソース

カレーソースにホクホクポテトとベーコンをトッピング
アイダホカレー

ポテト・ベーコン・オニオン・コーン・パセリ・ブラックペッパー・マヨネーズ・特製カレーソース

バンビザ	チーズクラスト	ナポリオ
¥1800	¥2700	¥2300



Calamari Fritti

ピリッとスパイシー

イカをやわらかい衣でふわっと揚げた豪快にトッピング
カラマリフリッティ

イカ・ピーマン・ピーマン・オニオン・ブラックオリーブ・グリーンチリソース

バンビザ	チーズクラスト	ナポリオ
¥1900	¥2800	¥2300



Barbecue Chicken

バーベキュー風味のチキンたっぷり
バーベキューチキン

バーベキューチキン・マッシュルーム・オニオン

バンビザ	チーズクラスト	ナポリオ
¥2200	¥3300	¥2300

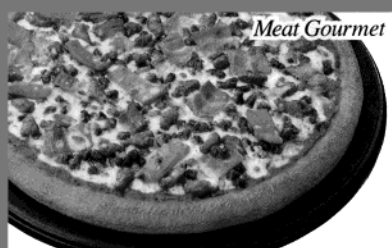


Suprem

ミートとベジタブルの絶妙なコンビネーション
シュープリーム

ペパロニ・ボーク・ビーフ・ピーマン・マッシュルーム・オニオン

バンビザ	チーズクラスト	ナポリオ
¥2000	¥3000	¥2300



Meat Gourmet

5種類のミートでおいしさ盛り沢山
ミートグルメ

ボーク・ビーフ・ハム・イタリアンソーセージ・ベーコン

バンビザ	チーズクラスト	ナポリオ
¥2000	¥3000	¥2300



Hawaiian

フルーティーなパイナップルとハムをトッピング
ハワイアン

ハム・パイナップル・オニオン・コーン

バンビザ	チーズクラスト	ナポリオ
¥1800	¥2700	¥2300



Sea Food Special

風味豊かな海の幸を贅沢にトッピング
シーフードスペシャル

イカ・エビ・ツナ・フロッキー・オニオン・マヨネーズ

バンビザ	チーズクラスト	ナポリオ
¥2100	¥3100	¥2300