

単元名: 健康的な食生活のモデルメニューづくり

|       |     |       |   |         |            |
|-------|-----|-------|---|---------|------------|
| 科目名   | 韓国語 | 作成日   | - | 作成者     | プロジェクトメンバー |
| 学年／年次 | -   | クラス人数 | - | 使用教科書と課 | -          |
| 話題分野  | 食   | 言語レベル | 3 | 必要時間数   | 8時間        |

I 単元目標

韓国の「医食同源(薬食同源)」の考え方を学び、健康志向的食文化の考え方を理解し、その考え方を取り入れた体により献立を考えて発表することができる。

|      | 言語 | 文化 | グローバル社会 | 学習者 | 教室外 | 他教科 |
|------|----|----|---------|-----|-----|-----|
| わかる  |    |    |         |     |     |     |
| できる  |    |    |         |     |     |     |
| つながる |    |    |         |     |     |     |

| 言語領域                                                                                                                       | 文化領域                                                                                                                                                                                                               | グローバル社会領域                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>◆韓国で食生活で考慮されていることなどを読んだり、聞いたりして調べることができる。</p> <p>◆他のグループの発表を聞いて理解することができる。</p> <p>◆「モチョッタ献立メニュー」を資料にまとめ、発表することができる。</p> | <p>◆韓国の食生活、食文化の特徴について、特に医食同源の観点から日本と比較しながら理解することができる。</p> <p>◆韓国の料理店の多様性について理解することができる。</p> <p>◆韓国では「韓」方薬というのはなぜかを理解することができる。</p> <p>◆薬食同源の世界観について理解することができる。</p> <p>★学習者のコミュニケーション能力レベルに応じて、日本語の助けを借りて行ってもよい。</p> | <p>◆食生活が現代社会で人間にどのような影響を与えているかを知る。(知識理解)</p> <p>◆栄養のバランスや調理の簡便さ、魅力的なメニューとは何かを考えて、理想的な献立を発表することができる。(高度思考、情報活用)</p> <p>◆健康で気をつけたいことについて話し合い、グループごとに献立メニューを決めることができる。(協働)</p> <p>★学習者のコミュニケーション能力レベルに応じて、日本語の助けを借りて行ってもよい。</p> |

|               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| コミュニケーション能力指標 | <p>【食】</p> <p>3-a. 健康的な食生活(気をつけていること、間食・外食をしているかなど)について、話したり書いたりして紹介できる。</p> <p>3-b. 料理番組を見たり、各地の代表的な料理のレシピなどを読んだりして、材料や作り方が理解できる。</p> <p>3-d. 日本と相手の国の食文化(食べ方、マナーなど)について、紹介文を書くことができる。</p> <p>3-e. 日本と相手の国の食文化(食べ方、マナーなど)について、会話できる。</p> <p>★言語領域の「できる」の目標を設定する際に参照した指標。他の領域の目標設定とも連動している。<br/>数字は【言語レベル-指標表番号】を表示している</p> |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| Ⅲ 学習活動と評価                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| プレコミュニケーション活動（語彙・表現習得活動）                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 学習を助けるための評価（形成的評価）                                                                                                        |
| <p>◆韓国の料理番組の映像を見て、日本のそれを比較しながら、同じところと違うところを見比べて感想を言い合う。【3-b】</p> <p>◆ダイエットをしているか、しているとすればどんな方法か、をクラスでアンケートをとる。【3-a】</p> <p>◆日韓でダイエットに関する雑誌記事を持ち寄り、その特徴を調べる。種類ごとに分類して、ダイエット方法に差があるか調べてみる。日本の食事の特徴を考え、日本の料理がダイエットに適しているかどうかを話し合い、韓国の料理についても同様のことを各自で調べて、文章にまとめてみる。【3-a,d,e】</p> <p>◆自分たちの外食についての傾向を考える。韓国にはどんな外食チェーン店があるのか、どんなときに外食をするのか、人気のある食堂の種類は何かなどについて調べて、自分たちの場合と比較してみる。【3-a】</p> <p>◆外食のよいところと悪いところを話し合っ、表にまとめてみる。外食と自宅で食事をすることの違いを話し合っ、自分の外食生活を振り返り、文章にまとめてみる。【3-a】</p> <p>★【 】内は対応するコミュニケーション能力指標</p>                                       | <p>◆自分の普段の食生活と気をつけたいところを口頭で発表し、書いてまとめる。（観点の鋭さ、簡潔さ、積極性）</p> <p>◆韓国料理のメニューを1つ取り出して、健康的な点を韓国語で説明する。（簡潔な説明、態度、内容の正確さ、伝達力）</p> |
| コミュニケーション活動（学習シナリオ）                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                           |
| <p>&lt;場面状況&gt;<br/>T大学の韓国語のクラスでは、韓国の「医食同源（薬食同源）」の考え方を学び、グループごとに健康的な食生活を実現するための「モメチョッタ（体にいい）メニュー」を考えることになった。</p> <p>&lt;活動の流れ&gt;<br/>韓国人は普段どんな点に気をつけて食事をとっているか、普段から食生活で考慮されていることなどを調べる。各グループごとに「自分たちが健康で気をつけたいところ（ダイエットを含む）」を話し合い、それが実現できそうな韓国や日本の食材や調理方法、メニューを調べる。<br/>調べたメニューを組み合わせ、グループごとに「モメチョッタ献立メニュー」を考案し、発表する（メニューにオリジナリティを加えてもよい）。<br/>つくりかた、栄養のバランス、カロリーはどのくらいか、食べてみたいか、手軽に作れるか、などの点を基準にして、クラスで最高のモメチョッタメニューを選ぶ。</p> <p>ヒント☞<br/>◆実際にメニューを作ってみて試食する。<br/>◆地域の韓国料理屋に食べに行き、医食同源の考え方がどのようにメニューに現れているか体験してみる。食べた感想（味や食べた後の体の調子）をみんなで言い合う。</p> |                                                                                                                           |
| <p>&lt;目標達成度を測る全体的評価（総括的評価）&gt;<br/>◆「モメチョッタ献立メニュー」の発表資料をつくる。（内容の豊富さ、オリジナリティ、資料のみやすさ、視聴覚資料の使用など）<br/>◆「モメチョッタ献立メニュー」を口頭で発表する（正確さ、流暢さ、説明力、態度、創造性など）</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                           |
| <p>&lt;使用教材・教具&gt;<br/>料理番組の映像、ダイエットに関する雑誌記事、アンケート用紙、医食同源の原理を紹介した文章、メニューを書くボード、韓国の食材、漢方薬材の写真</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                           |
| 教室外（人・モノ・情報）との連繋                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 他教科の内容との連繋                                                                                                                |
| 料理研究家、地域の韓国料理店                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 家庭科（薬膳料理、医食同源の思想）、地理（地方と特産物、町と食堂・繁華街の位置）、歴史（食文化の歴史）                                                                       |