



使用教材はこちら



料理の食材について学ぼう！

関連教科 **家庭科**

対象学年：小学校 5～6年

料理にはいろいろな食材が使われるよ。食材からつくれる料理を考え、リストをつくってみよう。その料理にはどんな食材が必要か、それにはどんな栄養素がふくまれるのかも学べるよ。

児童の活動

1 Britannica ImageQuest Jr. のトップページの検索バーに、「食材」と入れて検索してみよう。

食材



2 検索結果の画像から、つくれる料理を考え、それに使われる食材の画像を選んで、「お気に入り」に入れておこう。



3 「お気に入り」に入れた写真やイラストをプリントアウトしたら、食材のりんかくを上手に切り抜き、リスト用紙にはろう。

4 次に、ブリタニカ・スクールエディションの検索バーに、選んだ食材の名前を入れて、検索で出てきた栄養素をリストに書き出していき、その料理から取れる栄養素をまとめよう。(例：ニンジン、卵、など)



活動時のアドバイス

- ・児童が選んだ食材からつくれる料理が思いつかない場合は、教師が先に料理の名前を伝え、その料理の食材を画像から見つけ出させるのもよいでしょう。(例：オムライス、チャーハン、など)
- ・もっといろいろな食材を使った料理を考えてみたいと思う児童がいる場合は、Britannica ImageQuest Jr. のトップページの検索バーに、食材の具体的な名前を入れて検索し、学習に導くのもよいでしょう。
- ・小学校家庭科学習指導要領の『B 衣食住の生活 (3) 栄養を考えた食事 ア(ア) 体に必要な栄養素の種類と働き (イ) 食品の栄養的特徴と組合せ (ウ) 献立を構成する要素、献立作成の方法 イ 1食分の献立の工夫』に合わせた実践提案です。