

教材教具および題材	学部	授業名（主たる教科領域）	執筆者
桜の塩漬け	中	生活 （理科、 職業・家庭）	森本

<ねらい>

身近な植物を使って、日常生活に関係の深い塩・酢、を用いて保存食を作る体験をする。



<内容（作成方法・使用方法・工夫点など）>

- ★身近な植物（七条校舎体育館横の八重桜）を使って、日常生活に関係の深い塩、酢を用いて保存食を作る体験をしました。
- ★出来上がった桜の塩漬けを、自分でデコレーションしたビンに入れそれぞれ母の日に手紙を添えてプレゼントしました。
- ★学期末には、作った桜の塩漬けを使って、「桜のおにぎり」「桜のマフィン」を作って生活Aグループの友達と【桜パーティー】をしました。

<良かった点・改善点（児童生徒の反応を含め）>

- ★4月に、学校で咲き誇っている桜を使って自分たちの口に入る食物を作ることに驚き、収穫時は特に積極的に取り組む姿が見られた。出来上がった桜の塩漬けを早く食べてみたい！と期待感をもって作業する生徒が多かった。
- ★ビンのデコレーションは、母の日にプレゼントすることを伝えていたのでお母さんの好きそうな材料をチョイスして（男の子のグループだったが比較的可愛い材料）制作していた。
- ★【桜パーティー】自分たちが作った保存食を実際に調理し試食した。実際にどう使って食べるのか？体験できてとてもよかった。

<その他（材料、費用、購入先等）>

桜（八重桜7～8分咲き）・塩・梅酢（赤梅酢がきれに染まる）・空き瓶・装飾