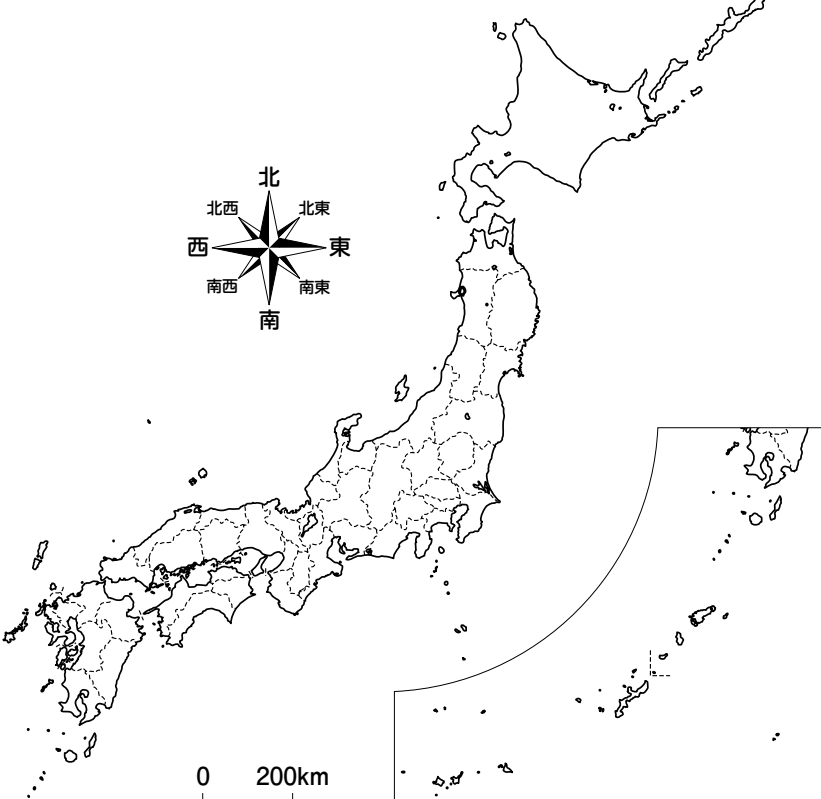


<p><small>こんかい</small> 今回の弁当が生まれた都道府県を <small>あか</small> 赤でぬりましょう。</p>	<p><small>なまえ</small> 弁当の名前 (<small>都道府県名</small>) の () 弁当</p>
	

ひとことピーアール
 <おしながきと一言PR>



() のおいしいところばかりをとりそろえたお弁当です。
 どうぞめしあがってください♪

<p><small>しよくざい</small> メイン食材</p>	<p>①</p>	<p>②</p>
<p>③</p>	<p>デザート</p>	<p>その他</p>

日本全国いただきます！ 都道府県弁当をつくろう 解説

地図帳：『楽しく学ぶ小学生の地図帳 最新版』

1. 都道府県の特徴を弁当に込めて

その地域の特産品を取り入れてつくられている駅弁。多くの児童が、旅に出たときに食べたことがあるでしょう。この経験をヒントに、より児童の発想を加えたオリジナル弁当をつくるために、各都道府県の位置や名称、形、特産品などを調べながら、各都道府県の特徴を理解する「都道府県弁当」のワークシートです。

2. 都道府県弁当をつくる手順

児童の発想を加えたオリジナル弁当とはいっても、各都道府県の特徴をなるべく多く取り入れたものが好ましいです。

はじめは、取り入れる地域の特徴の要素が少なくても、くり返すうちに、徐々に増やしていけるよう認め、励ましていくことが大切です。

①まずは弁当のメインの食材を決めます。地図帳p.73の「おもな農作物の生産」のグラフがわかりやすいでしょう。

たとえば肉用牛に注目して、牛肉をメインにした、スタミナ弁当をつくろうというようにテーマを決めます。肉用牛の生産が高いのは、北海道、鹿児島県、宮崎県です。牛肉の他に、その地域の特徴を加えれば、スタミナ弁当シリーズとして「北海道版」「鹿児島県版」「宮崎県版」

などができます。

②その地域の特徴をより取り入れやすいように次のようなことを調べ、カードに書いていきます。集めた情報を、弁当考案のヒントとして扱えば無理のない形で取り組めるでしょう。

(ア) 各都道府県の形

地図帳のp.1にわかりやすく色分けされているので形をつかみやすいです。弁当箱の形やご飯の上にのせる海苔の形などに活かします。

(イ) 各都道府県の名前

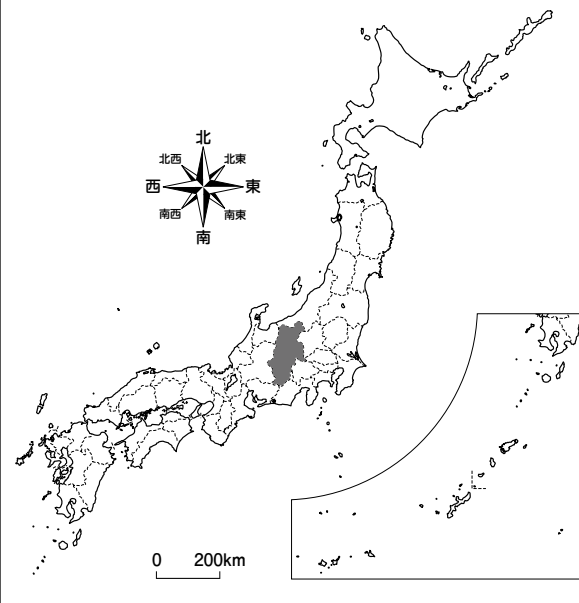
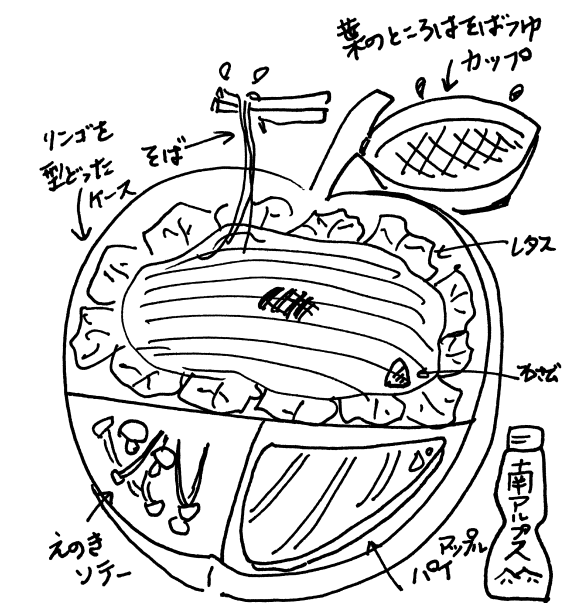

地図帳のp.1に各都道府県名が赤字で示されています。弁当の名前などに活かします。都道府県名だけではなく、県庁所在地や特徴的な市町村や山や川などの名称を使ってもよいでしょう。おもな山や川、湖などは地図帳p.72の「自然の統計」にデータと共に示されています。

(ウ) 各都道府県に生息する動植物

各地方の詳しい地図のページに、イラストと共に赤字でわかりやすく示されています。キャラクター弁当や弁当箱のデザイン、名称を考える際のヒントになるでしょう。

同じ県を取りあげても児童によって取り入れる特徴が違くと、さまざまな弁当が出来上がるため、楽しく情報交換をすることができます。

記入例

<p>47都道府県を覚えようワークシート① <small>と どう ふ けん べん とう</small> <small>にっぽん ぜん 国</small> 日本全国いただきます！都道府県弁当をつくろう</p>		<p>年 組 番</p> <p>名前</p>
<p>今回の弁当がうまれた都道府県を <small>あか</small> 赤でぬりましょう。</p>	<p>弁当の名前（都道府県名 長野県）の （ からだすっきりヘルシー ）弁当</p>	
		
<p><おしながきと一言PR></p> <div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-left: 10px;"> <p>（ 長野県 ）のおいしいところばかりを取りそろえたお弁当です。どうぞめしあがってください♪</p> </div> </div>		
<p>メイン食材（<small>そば</small>）</p>	<p>①（レタス）</p>	<p>②（わさび）</p>
<p>日本一長い川、信濃川が流れる長野県です。このお弁当をめしあがる皆様にも長〜く生きてほしいという願いを込めて「そば弁当」にしました。</p>	<p>長野県は、レタスの生産が日本一です。レタスにはせんいがたくさんふくまれています。サラダそばにして食べれば、おなかすっきりです。</p>	<p>安曇野（あづみの）のきれいな水で育てたわさびをそえると、一段と風味が増します。</p>
<p>③（えのき）</p>	<p>デザート（りんご）</p>	<p>その他（天然水）</p>
<p>中野でとれたえのきをバターでいため香ばしく仕上げました。</p>	<p>りんごの生産第2位の長野県。今回は、りんごをパイ生地に包んで焼き上げた、ほんのりあまずっぱいアップルパイがデザートです。</p>	<p>南アルプスの雪どけ水を利用した、からだにやさしいミネラルウォーターもどうぞ。</p>