

## 1 年次外国籍生徒が「自分の国の発酵食品」をプレゼンテーション！

1 年次「科学と人間生活」の外国籍生徒取り出しクラスにおいて、「自分の国の発酵食品」をテーマにプレゼンテーションを行いました。生徒たちは Canva や Google スライドを上手に活用し、自国の発酵食品について調査し、分かりやすくまとめて日本語で発表しました。

発表を通して、どの国にも発酵食品が存在し、日本にも似た食品があることを学びました。原料や調理法は異なっても、微生物の働きを利用するという点では共通しています。また、乳酸菌や酵母などの微生物は世界各地に生息しており、土地の気候や環境がその地域ならではの味を生み出していることにも気づきました。

発酵という身近なテーマを通して、科学と文化のつながりを実感する学習となりました。

