

教科・特別活動等における学習指導案

【1つの単元を通した取組】

市町名	松阪市
-----	-----

小学校第5学年 総合的な学習の時間学習指導案

日時 平成〇〇年〇〇月〇〇日 (〇)

場所 5年 教室及び理科室

指導者 教諭 〇〇 〇〇 (T1)

栄養教諭 〇〇 〇〇 (T2)

1 題材名 「地域の特産物を知ろう ～飯高町の特産物を使って～」

2 題材について

(1) 児童観

我が校は、松阪市飯高町にあり、山間部に位置する小規模校である。全校児童〇名であり、うち5年生は、男子〇名女子〇名のクラスである。男女仲良く、いろいろなことに協力し、興味をもって取り組むことができる子どもたちである。5年生になり初めて家庭科を学び、調理実習などを行う中で、様々な食材への興味や調理の楽しさも実感し始めている。

給食は、残さず食べることができるが、好き嫌いが無いだけでなく、「無理をして食べる」という児童も少なくない。特に、今回扱う食材「キノコ類（しいたけ）」は特に人気がなく、がんばって食べているといった感じが見られる。

(2) 題材観

6月から実施している「ちゃちゃもランチ」給食を中心に、毎日の給食にできるだけ地域の農産物が取り入れられた献立が組まれている。その中には、飯高でとれる農産物もいくつか含まれている。自分たちが生まれ育った土地で、自分たちと同じ空気や栄養分を取り入れて育った食べ物が、一番自分たちの体に合う良いものと言われていることから、地産地消の良さや大切さを子どもたちに伝えることができると考える。また、生産者の顔が見えるため、安全安心であること、生産者の苦勞を知り感謝していただくこと、そして新鮮な旬のおいしさを味わうことなどができるこの学習を通して、飯高町の良さに気づき、飯高町への関心が高まると考える。

(3) 指導観

今回、校区内にある「松阪飯南森林組合 菌床キノコ培養センター」の協力を得、飯高地域の特産物である「しいたけ」について学ぶことになった。

児童観でも書いたように、飯高地域の特産物であるにもかかわらず、キノコ類への子どもたちの思いは、「あまりおいしくないもの」「あの形が苦手」とあまり良い出会いをしていないように思われる。今回、キノコを生産している方の思いやキノコがどうやってできるのかを知ることにより、少しでも良い出会いをさせたい。また、自分たちで育て、それをおいしく料理することで、今までの「苦手意識」も少しずつ取り除いていくことができると考える。

そのため、以下のような時間配分で、授業を展開する。《全9時間+α》

- ① 「飯高町の特産品」って何？（給食で使われているものは何だろう？）・・・1時間 (3-1)
- ② 「菌床キノコ培養センター」って、どんなところ？（ゲストティーチャー）・・・1時間 (3-2)
- ③ いただいたシイタケを育てよう（観察・管理の仕方）・・・1時間+α
- ④ 「シイタケ栽培農家」に見学に行こう・・・1時間
- ⑤ 育てたシイタケを食べよう シイタケ料理を作ろう《計画》・・・1時間 (3-3)
《調理実習》・・・2時間
- ⑥ 全校のみんなやシイタケ栽培農家さん、菌床キノコ培養センターの人に、自分たちが作った料理を紹介しよう・・・2時間

3-1 本時の指導

(1) 目標

- ・ 地産地消の良さを知り、地域の農産物や飯高町にある施設に興味関心をもつ。
- ・ 学校給食には、色々な食品が使われていることを知る。

(2) 食育の視点

- ・ 給食は、地域や日本国内で作られた食材で作られていることを知る。

＜食品を選択する能力＞

- ・ 飯高町の特産物を知り、その生産者の苦勞を知る。＜食文化・感謝の心＞

(3) 学習過程 (45分)

	学習活動	指導上の留意点	資料等
導入 (10分)	1 給食の材料の生産地を考える。	○ 今月のちゃちゃもランチの材料を提示し、その生産地を考えさせた後、日本地図を使って確認する。 ・ 「クレソン」「はたけしめじ」は、地元(飯高町)で生産されていることに気づかせる。(T2)	・ 給食食材カード ・ 日本地図
展開 (30分)	2 給食に使われている地域の農産物を知り、なぜ使われているのかを考える。 3 飯高の特産物を考える。	○ 6月～11月までのちゃちゃもランチの写真を掲示し、考えさせる。 ・ 旬の食べ物であることを感じ取らせる。(T2) ・ 生産されている様子を伝える。 ・ 生産者の思いを想像させる。 ・ 地産地消の良さに気づかせる。 ○ 飯高の特産物で知っているものを発表させる。 (T2:メイン、T1:補助) ・ 自由に意見を出させ、板書する。 ○ どこで作られているか考えさせる。(T1) ・ 「菌床キノコ培養センター」を紹介する。 ・ シイタケ栽培農家を紹介する。	ちゃちゃもランチの写真 農産物の写真 パワーポイント資料
まとめ (5分)	4 学習のまとめをする。	○ 次時からの学習について確認する。(T1) ・ 次時にゲストティーチャーが来校することを告げる。 ・ 質問したいことなどを考えておくように指示する。	

(4) 評価

- ・ 地産地消の良さを知り、地域の農産物や飯高町にある施設に興味関心をもつことができたか。
- ・ 学校給食には、色々な食品が使われていることを知る事ができたか。

3-2 本時の指導

(1) 目標

- ・ 菌床キノコ培養センターの人に話を聞き、飯高町の農産物「しいたけ」に興味関心をもつ。
- ・ 生きるために必要な「食べること」は、たくさんの「命」を犠牲に成り立っていることを知る。

(2) 食育の視点

- ・ 飯高町の特産物を知り、その生産者の苦勞を知る。〈食文化・感謝の心〉

(3) 学習過程 (45分)

	学習活動	指導上の留意点	資料等
導入 (2分)	1 今日の授業の概略を知る。	○ ゲストティーチャーを紹介する。(T1)	
展開 (35分)	<p>《ゲストティーチャーの進行》</p> <p>2 キノコに関するクイズ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ しいたけの生産量が一番多い県は？ ・ しいたけの生える場所は？ ・ キノコは、体の中でどんな働きをする？ Etc. <p>3 「いただきます」と「ごちそうさま」</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 「いただきます」・・・「肉」「野菜」「果物」「穀物」人は、命ある生き物を食べています。 ・ 「ごちそうさま」・・・「馳」「走」ともに、「はしる」という意味。 <p>4 しいたけ菌床の発生処理(実習)</p> <p>5 温度や散水等の栽培管理の説明</p>	<p>○ 菌床キノコ培養センターの○○さんと○○さんの進行のもと、クイズや体験学習などをおこなう。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 教師は、子どもたちのテーブルを机間巡視し、さまざまな場面において自分たちで考え、積極的に体験できるように促す。(T1、T2) 	パワーポイント資料
まとめ (8分)	<p>6 質疑応答</p> <p>7 次時の確認</p>	<p>○ 今日、学んだことをもとに、疑問に思ったことなどを質問させる。(T1)</p> <p>○ 次時の学習について確認する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ しいたけ菌床の栽培管理の仕方や観察の仕方の確認もする。(T1) 	

(4) 評価

- ・ 地域の農産物「しいたけ」に興味関心をもつことができたか。
- ・ 「食べること」は、たくさんの「命」を犠牲に成り立っていることを知ることができたか。

3・3 本時の指導

(1) 目標

- ・ 自分たちが育てた「しいたけ」をおいしく食べる方法を考えることができる。
- ・ 作りたいしいたけ料理の方法を知り、自分たちが作る料理のレシピを書き、その手順を考えることができる。

(2) 食育の視点

- ・ 栄養バランスを良くするために、好き嫌いなく食べる必要があることがわかる。
<心身の健康>
- ・ 自分たちが育てた食材をよりおいしく食べる方法を知る。<食事の重要性>

(3) 学習過程 (45分)

	学習活動	指導上の留意点	資料等
導入 (2分)	1 今日の授業の概略を知る。 ・ 「自分たちが育てたしいたけをおいしく食べよう。」	○ 今日の課題を告げる。(T1)	
展開 (40分)	2 おいしくしいたけを食べるためにどんな料理を作ればよいか考えよう。 ・ 班ごとに話し合う。 3 作りたい料理を発表する。 (各班) 4 作りたい料理の材料や手順等を考え、レシピを作る。	○ 家で(インターネットなどを使って)調べてきたものや家の人に聞いてきたものをもとに、班で話し合わせる。 ・ 子どもたちが考える中で、アドバイスをしたり、用意した資料を提示したりして、自分たちで興味をもって進められるように促す。(T1、T2) ○ 作る料理の名前を発表させる。 ・ 他の班と違う料理になるように、前段階で助言する。(T1、T2) ○ 材料や使う調理用具、作る手順を考えさせ、レシピを書かせる。 ・ 細かいところまで考えさせ、困っている班には、助言する。(T1、T2)	資料 (インターネットや料理本などから調べたもの)
まとめ (3分)	5 次時の確認	○ 今日のレシピをもとに、準備するものを確認させる。(T1) ・ 次回、調理実習することを告げる。	

(4) 評価

- ・ 自分たちが育てた「しいたけ」をおいしく食べる方法を考えることができたか。
- ・ 作りたいしいたけ料理の方法を知り、レシピを書いたり、手順を考えたりすることができたか。

4 参考

関連する「みえ地物一番給食の日」の献立及び食材	
献立名	食材名
麦入りごはん	米
牛乳	牛乳
すき焼き煮	はたけしめじ、ねぎ、白菜
クレソンのしそあえ	クレソン、キャベツ
みかん	みかん
さわらのピザ焼き	クレソン
なばなのサラダ	なばな
けんちん汁	生しいたけ