

給食の時間における学習指導案

市町名	桑名市
-----	-----

小学校第3学年 給食の時間における学習指導案

日 時 平成〇〇年〇〇月〇〇日 (〇)

場 所 3年 教室

指導者 栄養教諭 〇〇 〇〇

1 題材名 「はたけしめじを食べてみよう」

2 題材について

ふるさと発見ランチで使用している「しめじ佃煮」は、桑名の「はたけしめじ」を地元の時雨屋さんで佃煮にしてもらっている。佃煮の材料となる「はたけしめじ」は本校の保護者が栽培しており、また3年生は総合学習できのこ農園を見学に行く。きのこが苦手な児童は多くいるが、自分たちの地域で栽培されていることを知り、食べる（味わう）ことができるようにさせたい。

3 本時の指導

(1) 目標

- ・ 「はたけしめじ」が地域の食材であることを知る。
- ・ 「しめじ佃煮」をすすんで食べることができる。

(2) 食育の視点

- ・ 地域で栽培・加工されている食材を知り、すすんで食べようとする。〈食文化〉

(3) 学習過程 (10分)

	学習活動	指導上の留意点	資料等
導入 (2)分	1 ふるさと発見ランチの日であることを知る。 (しめじ佃煮→はたけしめじ)	○ 献立表により、ふるさと発見ランチの日であることを知らせる。 (しめじ佃煮→はたけしめじ)	・ 献立表
展開 (5)分	2 「はたけしめじ」がどこで栽培されているかを知る。 3 しめじと比べる。 4 食感を想像させる。	○ 「はたけしめじ」が地域で栽培され、秋には農園の見学に行くことを伝える。 ○ しめじとの違い (大きさ、傘) を見つけさせ、栽培の難しさを説明する。 ○ 食感を想像させ、食べてみたい気持ちを持たせる。	・ しめじ ・ はたけしめじ
まとめ (3)分	5 食感を確認するため、しめじ和えを食べる。	○ しめじ和えを味わって食べるよう声かけする。	

(4) 評価

- ・ 「はたけしめじ」が地域の食材であることを理解できたか。
- ・ 自らすすんで食べようとしたか。

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
しめじ和え	しめじ佃煮 (はたけしめじ)

市町名	桑名市
-----	-----

小学校第6学年 給食の時間における学習指導案

日 時 平成〇〇年〇〇月〇〇日 (〇)
 場 所 〇〇教室
 指導者 栄養教諭 〇〇 〇〇

1 題材名 「トマトについて」

2 題材について

校区内では、トマトの栽培が盛んに行われている。しかし、トマト嫌いの児童がみられるため、トマトの栄養を知ることにより食べる意欲につなげたい。

3 本時の指導

(1) 目標

- ・ トマトの栄養を知る。
- ・ トマトを使った料理をすすんで食べようとする意欲をもつ。

(2) 食育の視点

- ・ トマトの栄養を知ること、体のためにすすんで食べようとする意欲をもつ。
 <心身の健康><食品を選択する能力>

(3) 学習過程 (8分)

	学習活動	指導上の留意点	資料等
導入 (1)分	1 学習内容を知る。	○ 今日の給食に使われているトマトについて学習することを知らせる。	
展開 (5)分	2 トマトクイズに関する3択クイズをする。	○ 3択クイズを通してトマトについて知らせる。	
まとめ (2)分	3 給食のトマト料理を食べる。	○ 今日の給食には町内でとれたトマトを使っていることを知らせる。	

(4) 評価

- ・ トマトの栄養を知ることができたか。
- ・ トマトを使った料理をすすんで食べようとする意欲をもつことができたか。

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
スパイシートマトライス	トマト

3択クイズ

1、世界中に「トマト」は何しゅるいあるかな？

- ① およそ80しゅるい ② およそ800しゅるい ③ およそ8000しゅるい
 答え③

2、トマトの赤い色の名前は？

- ① リコピン ② デコピン ③ トマピン
 答え①

3、世界で一番たくさんトマトを食べている国はどこかな？

- ① 日本 ② イタリア ③ ギリシャ
 答え③

市町名	いなべ市
-----	------

小学校第3学年 給食の時間における学習指導案

日 時 平成〇〇年〇〇月〇〇日 (〇)

場 所 3年 教室

指導者 教諭

〇〇 〇〇 (T1)

学校栄養職員 〇〇 〇〇 (T2)

1 題材名 「いなべ市でとれたお米と野菜(白菜)を食べよう！」

2 題材について

いなべ市は水がきれいでお米がおいしいと言われている。

また、地元で収穫された野菜は新鮮で、特に冬場は栄養価も高く甘みがあり、安価でおいしい。地場産物の利点や栄養素の働きを知らせ、進んで食べようとする意欲を持たせる。

3 本時の指導

(1) 目標

- ・ いなべ市でとれる米や野菜を知る。
- ・ 地元の米や野菜がなぜ良いかを知り、地場産物に興味を持つ。

(2) 食育の視点

- ・ 地産地消を知り、地場産の米や野菜を進んで食べようとする意欲を持つ。

<食品を選択する能力>

(3) 学習過程 (13分)

	学習活動	指導上の留意点	資料等
導入 (2)分	1 今日の給食には、いなべ産で収穫された地場産物が使われていることを知る。	○ 給食の食材を見つめ直す。	黒板にカード絵を貼る。
展開 (8)分	2 地産地消ってなあに？ (地物一番給食の日を紹介) 地産地消の良さを知る。	○ 地域で生産されたものを地域で消費する。 ① 新鮮 ②安心 ③安い ④知る ⑤活性化 (フードマイレージ)	板書に書く カードを貼る
まとめ (3)分	3 感想を聞く。(何人かにあてる。) (給食後に記入してもらう。)	○ 地産地消についての意味が理解できているか。これから地元のものを残さずに感謝して食べられるかを考えさせる。まとめさせる。	給食後に記入させる。

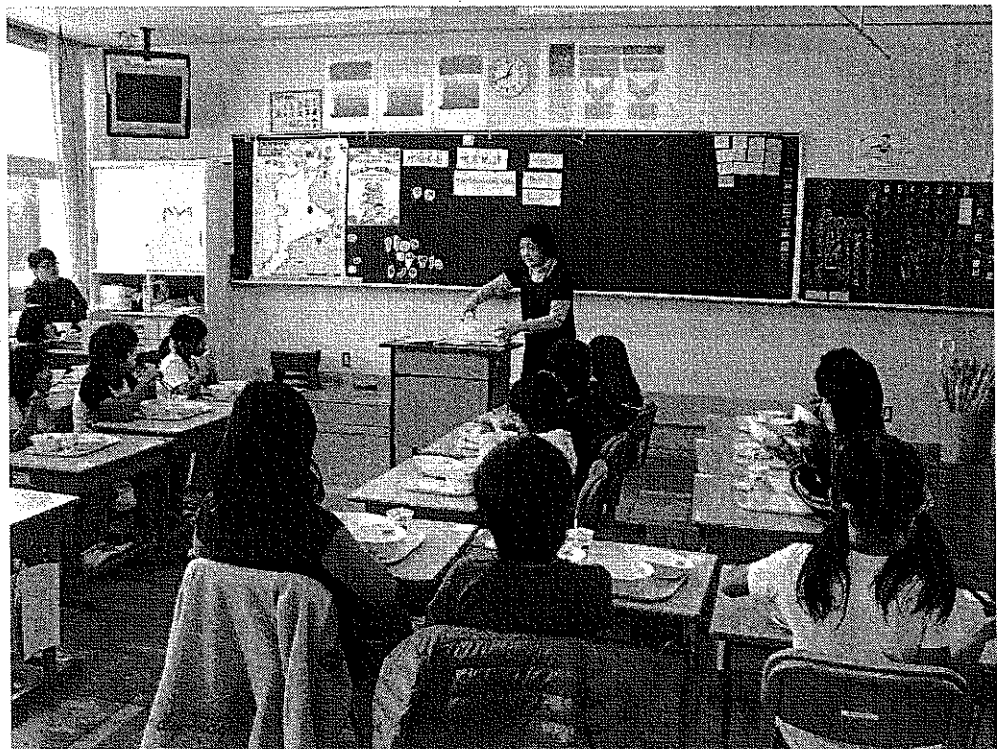
(4) 評価

- ・ 地産地消の意味を理解できたか。
- ・ 地場産物を知ることによって食に対する関心をもつことができたか。

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
ご飯	米

4 参考

- ・ 学校給食における新たな地場産物の活用方策等に関する調査研究 (財) 三重県学校給食会
- ・ 「みえの食材」産地マップ (財) 三重県学校給食会
- ・ 給食ニュース「地産地消」少年写真新聞社
- ・ 食育ブック「地産地消」少年写真新聞社
- ・ 地場産物を生かした学校給食献立集 (社) 全国学校栄養士協議会



市町名	四日市市
-----	------

小学校第1学年 給食の時間における学習指導案

日 時 平成〇〇年〇〇月〇〇日 (〇)

場 所 1年 教室

指導者 栄養教諭 〇〇 〇〇

1 題材名 「まこもたけってなあに」

2 題材について

毎日の給食には多くの食材が使われているが、それぞれの食材が何であるか意識して食べている児童は少なく、食材の名前を知らないことも多い。まこもたけは、三重県内でも栽培がさかんになってきて給食でも何度か登場しているものの、まだまだ知名度は低い。1年生では、ものの名前についての学習をしており、献立名などもきちんとと言えるように指導を行っている。給食に使われているまこもたけや他の食材についても興味を持たせるいい機会と思いこの題材を設定した。

3 本時の指導

(1) 目標

- まこもたけの形や育ち方を知り、給食に使われている食材に興味を持つ。

(2) 食育の視点

- 日常食べている食品の名前や形を知る。＜食品を選択する能力＞

(3) 学習過程 (5分)

	学習活動	指導上の留意点	資料等
導入 (1)分	1 まこもたけはどれかカードの中から当てる。	○ たけのこ、エリンギ、まこもの写真を見せてどれかを当てさせる。	食材カード
展開 (3)分	2 まこもの大きさを知る。	○ まこもの葉の実物大の模型を使って長さを知らせる。	まこもの葉模型
まとめ (1)分	3 みそ汁からまこもを探す。	○ みそ汁の中からまこもたけを探させ、他の食材の名前も考えさせる。	

(4) 評価

- まこもたけがどのような食材かわかったか。
- 給食に使われる食材について興味を持つことができたか。

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
まこもたけと油あげのみそ汁	まこもたけ

市町名	四日市市
-----	------

小学校第2学年 給食の時間における学習指導案

日 時 平成〇〇年〇〇月〇〇日 (〇)
 場 所 2年 教室
 指導者 教諭 〇〇 〇〇 (T1)
 栄養教諭 〇〇 〇〇 (T2)

- 1 題材名 「まこもたけを知ろう」
 2 題材について

毎月2回の「みえ地物一番給食の日」には、三重県産の食材を使用した献立になっている。11月は、菰野町の「まこもたけ」を使用している。これまで給食に何回も登場しているが、形や味にあまり特徴がないので、料理の中では気づかずに食べているようである。家庭でもなじみのある野菜ではないので子ども達は、あまり知らないであろう。そこで、今回は「まこもたけ」について給食時間に説明をすることで、みそ汁の中のまこもたけを探して食べるよい機会になると考え、この題材を設定した。

3 本時の指導

(1) 目標

- ・ 「まこもたけ」について知り、興味をもって食べてみようとする態度を養う。

(2) 食育の視点

- ・ 菰野町の特産物である「まこもたけ」の名前や形を知る。〈食品を選択する能力〉

(3) 学習過程 (5分)

	学習活動	指導上の留意点	資料等
導入 (2分)	1 今日の給食の献立を確認する。	○ 給食の献立を確認させる。(T1) ・ 手巻きごはん ・ 牛乳 ・ 〇〇〇〇〇と油あげのみそ汁 ・ みかん ○ 〇〇にあてはまる食べ物を考えさせる。(言葉の並べ替えをして) → 「まこもたけ」	献立表 食べ物の名前前カード
展開 (2分)	2 「まこもたけ」について知る。	○ まこもたけを見せる。(T2) ○ まこもたけの説明をする。(T2) イネ科(お米の仲間)の植物であること 隣の菰野町でとれること(菰野の名前の由来) ○ まこもたけの写真を見せる。(T2)	まこもたけ(水煮) 3択クイズ 写真
まとめ (1分)	3 みそ汁の中から「まこもたけ」をさがす。	○ 今日の給食に入っているのを、さがして食べてみるように説明する。(T1)	

(4) 評価

- ・ まこもたけに興味をもつことができたか。
- ・ 料理の中からまこもたけをさがして食べようとしたか。

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
まこもたけと油あげのみそ汁	まこもたけ

市町名	四日市市
-----	------

小学校第3学年 給食の時間における学習指導案

日 時 平成〇〇年〇〇月〇〇日 (〇)
 場 所 3年 教室
 指導者 教諭 〇〇 〇〇 (T1)
 栄養教諭 〇〇 〇〇 (T2)

1 題材名 「お茶はかせになろう」

2 題材について

四日市市は、かぶせ茶の生産量が多く、お茶の産地である。3年生では、社会科で地域について学習することから、社会見学で水沢の茶農協へ見学に行っている。自分たちの住んでいる地域で作られているお茶について、生産者の苦労や工夫、栄養などを知るよい機会であると考えます。

3 本時の指導

(1) 目標

- ・ 四日市市の地場産物「お茶」について知識を深める。
- ・ 地場産物を使った料理をすすんで食べようとする意欲を持つ。

(2) 食育の視点

- ・ 地域の産物について理解し、関心を持つ。〈食文化〉

(3) 学習過程 (10分)

	学習活動	指導上の留意点	資料等
導入 (1)分	1 学習内容を知る。	○ 社会見学で見てきたお茶について学習することを知らせる。(T1)	
展開 (7)分	2 お茶に関する〇×クイズをする。 3 どんな給食に使われているか知る。	○ 「お茶クイズ」を通してお茶について理解を深めさせる。(T2) ○ 手作り抹茶プリンや手作りお茶ふりかけに水沢のお茶が使われていることや、給食で出しているほうじ茶も水沢でとれたものであることを紹介する。(T2)	お茶クイズのスライド 電子黒板
まとめ (2)分	4 給食に使われている地場産物を食べる。	○ 今日の給食に使われている地場産物を紹介し、味わいながら食べるよう促す。(T2)	

(4) 評価

- ・ 四日市市の地場産物「お茶」について知識を深めることができているか。
- ・ 地場産物を使った料理をすすんで食べようとする意欲を持つことができているか。

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
手作り抹茶ミルクプリン	水沢緑茶粉末 牛乳

市町名	川越町
-----	-----

小学校第3学年 給食の時間における学習指導案

日 時 平成〇〇年〇〇月〇〇日 (〇)

場 所 3年 教室

指導者 教諭 〇〇 〇〇 (T1)

栄養教諭 〇〇 〇〇 (T2)

1 題材名 「ひじきについて知ろう」

2 題材について

三重の「伊勢ひじき」は、全国でも有名な食材である。また、ひじきは鉄分、カルシウム等の供給源としてすすんで食べてほしい食材でもある。児童にはあまり人気のないひじきについて学習し、食べる意欲につなげたい。

3 本時の指導

(1) 目標

- ・ 三重県の特産「ひじき」について知る。
- ・ ひじきを使った料理をすすんで食べようとする意欲をもつ。

(2) 食育の視点

- ・ ひじきの栄養などを知ること、体のためにすすんで食べようとする意欲をもつ。

<心身の健康><食品を選択する能力>

(3) 学習過程 (5分)

	学習活動	指導上の留意点	資料等
導入 (1)分	1 ひじきについて知る。	○ ひじきはどこで採れるか考えさせる。(T2)	ひじきの写真
展開 (3)分	2 ひじきの栄養について知る。	○ ひじきには、普段不足しがちなカルシウムや鉄がたくさん含まれていることを知らせる。(T2)	栄養量のグラフ
まとめ (1)分	3 給食のひじき料理を食べる。	○ 今日の給食には、県内で採れた「伊勢ひじき」を使っていることを知らせ、身近に感じさせる。(T2) ○ ひじきの栄養などを考えながら食べるように促す。(T1)	

(4) 評価

- ・ ひじきについて知ることができたか。
- ・ 給食のひじきを使った料理をすすんで食べようと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
ひじきのサラダ	ひじき、小松菜
ひじきの煮物	ひじき

市町名	鈴鹿市
-----	-----

小学校第1学年 給食の時間における学習指導案

日 時 平成〇〇年〇〇月〇〇日 (〇)
 場 所 1年 教室
 指導者 教諭 〇〇 〇〇 (T1)
 栄養教諭 〇〇 〇〇 (T2)

1 題材名 「大豆について知ろう」

2 題材について

鈴鹿市では田が広がり、米作りが盛んである。また、米だけでなく大豆も多く生産されている。大豆から加工される身近な食べ物として豆腐があげられる。1年生の中には、豆腐がどのように作られているのかわからない児童もいる。そこで、大豆から豆腐が作られていることを知らせ、地元大豆に親しみをもってもらいたい。

3 本時の指導

(1) 目標

- ・ 豆腐の原料である大豆について知り、興味をもつ。
- ・ 大豆や豆腐を使った料理をすすんで食べようとする意欲をもつ。

(2) 食育の視点

- ・ 大豆について知る。〈食品を選択する能力〉
- ・ 地域の産物について理解し、関心をもつ。〈食文化〉

(3) 学習過程 (5分)

	学習活動	指導上の留意点	資料等
導入 (1分)	1 今日の給食の豆腐は、何からできているのか考える。	○ 家の人などに聞いたことがある児童にたずねる。(T1) ○ 豆腐は、大豆から作られることを知らせ、大豆を見せる。(T2)	豆腐 (実物) 大豆 (実物)
展開 (3分)	2 大豆について知る。	○ 大豆がどこで、どのように育つのか、写真を使って説明する。(T2) ○ 鈴鹿市でも、たくさんの大豆が育てられていることを知らせる。(T2)	大豆畑の写真
まとめ (1分)	3 給食の豆腐を食べる。	○ 今日の給食には、県内で作られた大豆を使った豆腐であることを知らせ、身近に感じさせる。(T2) ○ 大豆を味わいながら食べるように促す。(T1)	

(4) 評価

- ・ 大豆について知り、興味をもつことができたか。
- ・ 給食の豆腐をすすんで食べようと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
とうふのにくみそかけ	とうふ

市町名	鈴鹿市
-----	-----

小学校第3学年 給食の時間における学習指導案

日 時 平成〇〇年〇〇月〇〇日 (〇)
 場 所 3年 教室
 指導者 教諭 〇〇 〇〇 (T1)
 栄養教諭 〇〇 〇〇 (T2)

1 題材名 「沖ギスについて知ろう」

2 題材について

県内の南部では、沖ギスがとれる。鈴鹿市からは遠い場所であり、あまり馴染みのない魚ではあるが、「沖ギス」という魚が三重県の特産物であることを知らせ、食べる意欲につなげたい。

3 本時の指導

(1) 目標

- ・ 三重県の地場産物「沖ギス」について知る。
- ・ 沖ギスを使った料理をすすんで食べようとする意欲をもつ。

(2) 食育の視点

- ・ 地域の産物について理解し、関心をもつ。〈食文化〉

(3) 学習過程 (5分)

	学習活動	指導上の留意点	資料等
導入 (1分)	1 今日の給食のつみれ汁には、つみれが入っていることを知る。	○ 国語科「すがたを変える大豆」のように、魚がすがたを変えると、どのようなものになるのか写真を見せながら、知らせる。(T1) ○ 今日の給食の中で、すがたを変えた魚は何かを考えさせる。(T1) ○ 魚で作られたつみれを知らせる。(T2)	すがたを変える魚の写真
展開 (3分)	2 沖ギスについて知る。	○ つみれの「沖ギス」という魚の写真や、加工している様子の写真を見せる。(T2) ○ 沖ギスは、三重県の南の地方の尾鷲市でとれる魚であることを知らせる(T2) ○ 骨まですりつぶしてあるので、カルシウムがあることを知らせる。	沖ギス写真 加工の写真
まとめ (1分)	3 給食の沖ギスを使ったつみれ汁を食べる。	○ よくかんで味わって食べるよう促す。(T1)	

(4) 評価

- ・ 沖ギスについて知ることができたか。
- ・ 給食の沖ギスを使った料理をすすんで食べようと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
とうふの肉みそかけ	とうふ
沖ギスのつみれ汁	沖ギスのつみれ

市町名	亀山市
-----	-----

小学校第1～3学年 給食の時間における学習指導案

日 時 平成〇〇年〇〇月〇〇日 (〇)
 場 所 1年 教室
 指導者 教諭 〇〇 〇〇(T1)
 栄養教諭 〇〇 〇〇(T2)

1 題材名 「かめやまっ子給食ってな～に？」

2 題材設定の理由

亀山市では平成21年度より地産地消の給食「かめやまっ子給食」に月1～2回取り組んでいる。献立表の「かめやまっ子給食」マークにも親しみ、その意味を理解している児童も多い。しかし、食べている給食の中のどの食材が亀山市でとれたものかを知っている児童は少ない。昼の校内放送でも、亀山産の食材紹介をしているが、毎月、固定した食材ではないため理解されにくい。

そこで、栄養教諭が給食時間に直接、食材を紹介することで亀山産の食べ物に関心をもたせ、献立表でも調べることができることを知らせたい。

3 本時の指導

(1) 目標

- ・ かめやまっ子給食の意味を知る。
- ・ 亀山市でとれた食べ物を知る。

(2) 食育の視点

- ・ 亀山市でとれた食べ物を知る。〈食文化〉

(3) 学習過程 (5分)

	学級活動	指導上の留意点	資料等
導入	1 かめやまっ子給食マークを見て意味を考える。	○ かめやまっ子給食のマークを見せ、今日の給食は何の日か考えさせる。(T2)	かめやまっ子給食マーク
展開	2 今日の給食の中から亀山産の食べ物を探す。	○ 今日の給食の材料の写真を見せ、かめやま産の食べ物がどれかを考えさせる。(T2) ○ 実物の食材を見せ、亀山はお茶や野菜をたくさん作っていることを知らせる。(T2)	当日の実物の亀山産の食材
まとめ	3 食べながら、亀山産の材料を探しながら、おいしく食べる。	○ 全員で「いただきます」をし、亀山の材料を確かめながら残さず食べるよう声かけをする。(T1)	

4 参考

関連する「かめやまっ子給食」の献立及び食材	
献立名	食材名
ごはん	米
だいこんのおかか和え	だいこん
亀山茶だんご汁	亀山茶、にんじん、白菜、生しいたけ、生姜

市町名	津市
-----	----

小学校第1学年 給食の時間における学習指導案

日 時 平成〇〇年〇〇月〇〇日 (〇)

場 所 1年 教室

指導者 教諭 〇〇 〇〇

1 題材名 「のりについて知ろう」

2 題材について

海苔は1300年ほど前から食べられていて、腸内をきれいにする食物繊維や、歯や骨を強くするカルシウムが多く含まれている。また、がん予防にも効果的だと言われて、栄養面でも高く評価されている。三重県での生産は、全国8位で、養殖、加工も県内で行われているものが多い。そのようなことから、地物の焼きのりが給食に出されることに合わせて、のりについて知ること、のりやその他の地場のものを食べようとする意欲につなげたい。

3 本時の指導

(1) 目標

- ・ 三重県産の地場産物「のり」について知る。
- ・ のりを使った料理をすすんで食べようとする意欲をもつ。

(2) 食育の視点

- ・ 三重県の産物について理解し、関心をもつ。〈食文化〉

(3) 学習過程 (5分)

	学習活動	指導上の留意点	資料等
導入 (2)分	1 今日の給食に、焼きのりがつくことを知り、ふだんどのような食べ方をしているかを振り返る。	○ ふだん、のりをどんなふうに使っているか、どんな料理に使われているかを考えさせる。	
展開 (2)分	2 のりについて知る。	○ 三重県で、のりがたくさん生産されていることを説明する。 ○ のりを食べると、どんなふうに体にいいかを知らせる。	
まとめ (1)分	3 給食ののりを食べる。	○ 食感を確かめたり、栄養を考えたりしながら食べるよう促す。	

(4) 評価

- ・ のりについて知ることができたか。
- ・ 給食ののりをすすんで食べようと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
焼きのり	焼きのり

5 出典

- ・ のりの歴史 「白子のり情報局」
- ・ のりの生産 <http://www.nori.or.jp/information/report/report001-004.html>

市町名	津市
-----	----

中学校第1学年 給食の時間における学習指導案

日時 平成〇〇年〇〇月〇〇日 (〇)

場所 1年 教室

指導者 栄養教諭 〇〇 〇〇

1 題材名 「安全で安心な地場産物のよさを知ろう」

2 題材について

校区からとても近い津市大里町で生産されたみかんを給食で食べることができる。しかし、生徒たちの中には皮をむくことを手間として、好んで食べない生徒もいる。そこで、生産者のお話をもとに『みえの安心食材』のマークを例にとり、食材に記してある番号から生産者を探することができる仕組みや、生産者の方の「安全・安心」に対する情熱や苦労などを知り、感謝して食べる態度を養いたい。

3 本時の指導

(1) 目標

- ・ 給食には、津市産・三重県産のものが使われていることを知る。
- ・ 地域の産物「大里みかん」を知り、そのよさがわかる。

(2) 食育の視点

- ・ 食材を作ってくれる人の苦労を知り、食べ物を大切にしようとする。〈感謝の心〉
- ・ 地場産物のよさを知り、自ら安全で安心な食材である地場産物を進んで食べようとする。〈食品を選択する能力〉

(3) 学習過程 (15分)

	学習活動	指導上の留意点	資料等
導入 (2)分	1 本日の給食に使われている地場産物を知る。	○ 町内産、市内産、県内産の食材を知らせる。	給食の放送、掲示物
展開 (10)分	2 みかんの種類や大きさ、栽培の様子を知る。 3 『みえの安心食材』マークの意味を知る。	○ 栽培される時期によってみかんの呼び名が異なることや品質管理のためわざと花を落として実の数を制限していることを知らせる。 ○ 消費者に安心な食材を提供するために、生産方法や栽培履歴などが厳しくチェックされ、要件を満たした生産物だけに認められるマークであるということを知らせる。	みかん栽培の写真 マーク
まとめ (3)分	4 生産者の苦労や願いを知る。	○ 生産者の苦労を知り、感謝して食べようとする意欲を持たせる。	生産者の写真

(4) 評価

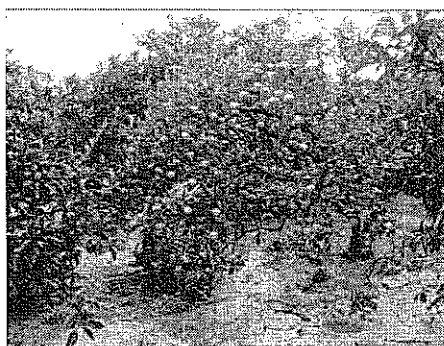
- ・ 生産者の顔が見える地場産物のよさが理解できたか。
- ・ 食材を作ってくれる人の苦勞を知り、進んで食べようとする事ができたか。
- ・ 今日の給食に使用されている津市産、三重県産の食材を知ることができたか。

4 参考

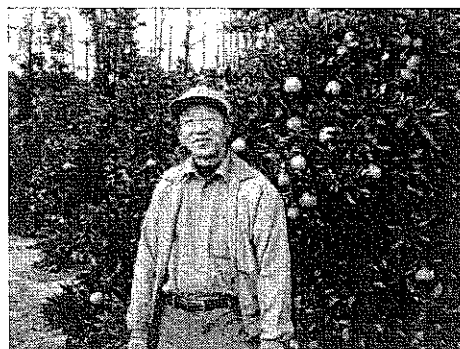
関連する「みえ地物一番給食の日」の献立及び食材	
献立名	食材名
安濃地産米	安濃米
牛乳	牛乳
とうふ団子汁	木綿豆腐、米粉、鶏もも肉、油揚げ、大根、こんにゃく、ねぎ
香味漬け	キャベツ、水菜
みかん	みかん

<資料>

○みかん農園の様子



○生産者



○『みえの安心食材』マーク



市町名	松阪市
-----	-----

小学校第3学年 給食の時間における学習指導案

日 時 平成〇〇年〇〇月〇〇日 (〇)

場 所 3年 教室

指導者 教諭 〇〇 〇〇 (T1)

栄養教諭 〇〇 〇〇 (T2)

1 題材名 「なばなについて知ろう」

2 題材について

松阪市では「なばな」が多く生産されているが、児童の中にはそのことを知らない児童もおり、給食でも他の野菜と比べると残りが多い傾向にある。「なばな」が地域で作られている地場産物であるということ等を知り、興味・関心をもち、食べる意欲につなげたいと考え設定した。

3 本時の指導

(1) 目標

「なばな」について、栄養や産地などのクイズをして答えることを通して、良さを知るとともに、「なばな」や地産地消に興味をもつことができる。

(2) 食育の視点

- ・ 自分たちが給食で食べているものが、地域で作られているという事を知り、食材に関心を持ち、地域に親しみをもつ。〈社会性〉〈食文化〉

(3) 学習過程 (12分)

	学習活動	指導上の留意点	資料等
導入 (3分)	1 野菜の名前を知る。	○ 「なばな」の実物を見せて、野菜の名前を知らせる。	「なばな」の実物
展開 (6分)	2 「なばな」について知る。 地域で生産されるものの良さを知る。	○ 「なばな」が松阪市の地場産物であることを知らせる。 ○ 「なばな」についてクイズ形式で質問する。 ○ 他の地場産物を発表させる。	クイズの答え
まとめ (3分)	3 自分はどうしていくのかを考える。	○ 地産地消の意味について知らせ、学習をとおして考えたことを発表させる。	

(4) 評価

- ・ 「なばな」について知ることができたか。
- ・ 食べようとする意欲をもつことができたか。

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
なばなのごま酢あえ	なばな

市町名	多気町
-----	-----

中学校第1学年 給食の時間における学習指導案

日 時 平成〇〇年〇〇月〇〇日 (〇)
 場 所 1年 教室
 指導者 教諭 〇〇 〇〇 (T1)
 栄養教諭 〇〇 〇〇 (T2)

1 題材名 「地元食材給食」

2 題材について

生徒が学校給食の食材について、産地までは余り知らずに食べていると思われる。

第3日曜日を食育の日に設定されていることに絡めて、第3金曜日を学校給食における食育の日として推進し、特に多気町産の食材に拘った献立に取り組んでいる。

多気町は比較的農業も盛んであるので、地元食材が学校給食に取り入れやすい。従って、学校給食を通して地元食材を生徒に知ってもらおうと考えて、この題材を設定した。

3 本時の指導

(1) 目標

- ・ 地元食材を知り、興味や関心をもち感謝して食べる。

(2) 食育の視点

- ・ 地元食材が学校給食に使われていることに親しみを持ち、生産者の方や食材に感謝して食べようとする。〈感謝の心〉

(3) 学習過程 (5分)

	学習活動	指導上の留意点	資料等
導入 (1分)	1 当日の給食に使われている食材の産地を発表する。	○ 当日の給食に使われている食材の産地を予想するようにする。	当日の給食
展開 (3分)	2 当日の給食に使われている多気町産の食材を発表する。 3 当日の給食に使われている多気町産の食材がエリンギとみかんであること気づく。 4 エリンギやみかん作りの苦勞に気づく。	○ 当日の給食に使われている多気町産の食材を考えるようにする。 ○ 当日の給食に使われている多気町産の食材がエリンギとみかんであることを知らせる。 ○ エリンギやみかん作りに苦勞があることを知らせる。	エリンギ みかん
まとめ (1分)	5 エリンギやみかん等、苦手な食べ物にも感謝して食べようとする。	○ エリンギやみかんも含めて、苦手な食べ物がある生徒にも少しずつ食べるように勧める。	

(4) 評価

- ・ 給食に多気町産のエリンギやみかんが使われていることに気づいているか。
- ・ エリンギやみかんなども含めて苦手な食べ物にも感謝して食べようとする気持ちができてくるか。

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
エリンギの炒め物	エリンギ
みかん	みかん

市町名	明和町
-----	-----

小学校第2学年 給食の時間における学習指導案

日 時 平〇〇年〇〇月〇〇日 (〇)
 場 所 2年 教室
 指導者 教諭 〇〇 〇〇 (T1)
 栄養教諭 〇〇 〇〇 (T2)

1 題材名 「はくさいについて知ろう」

2 題材について

毎月1回、明和町の農家の方から、旬の野菜を仕入れている取組を行っている。

12月の食材は「はくさい」であることから、旬の野菜の良さや作り手の気持ちを児童に知らせ、食べる意欲につなげたい。

3 本時の指導

(1) 目標

- ・ 明和町産の「はくさい」が給食に使われていることを知る。
- ・ はくさいを使った料理を自らすすんで食べようとする意欲をもつ。

(2) 食育の視点

- ・ 地域の産物について理解し、関心をもつ。〈食文化〉

(3) 学習過程 (5分)

	学習活動	指導上の留意点	資料等
導入 (1分)	1 今日の給食の冬野菜汁の中に、明和町産のはくさいが入っていることを知る。	○ 児童に冬野菜汁の中にはどんな野菜が使われているか、探させて、その中ではくさいに注目させる (T1)	
展開 (3分)	2 はくさいについて知る。	○ はくさいが畑で育っている様子を写真を使って説明する。(T2) ○ 冬野菜の良さを知らせる。	はくさいの 写真 パネル
まとめ (1分)	3 給食のはくさいが入っている冬野菜汁を食べて、味の感想をいう。	○ 味わって食べさせることで、いろいろな意見を出すように促す。(T1)	

(4) 評価

- ・ はくさいについて知ることができたか。
- ・ 給食のはくさいを使った料理を自らすすんで食べようと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
冬野菜汁	はくさい

市町名	伊勢市
-----	-----

小学校第6学年 給食の時間における学習指導案

日 時 平成〇〇年〇〇月〇〇日 (〇)
 場 所 6年 教室
 指導者 教諭 〇〇 〇〇 (T1)
 栄養教諭〇〇 〇〇 (T2)

1 題材名 「まこもたけについて」

2 題材について

地物一番給食の日で使用した「まこもたけ」について知る。

3 本時の指導

(1) 目標

- ・ みえ地物一番給食の日について知る。
- ・ まこもたけについて知る。

(2) 食育の視点

- ・ みえ地物の一番給食の日について知ることで、地域の食材を身近に感じる。〈食文化〉

(3) 学習過程

	学習活動	指導上の留意点	資料等
導入	1 みえ地物一番給食の日に使われている食材について学習を知ることを知る。	○ 学校給食に使われている食材について知り、三重県産の食材について説明をする。	
展開	2 三重県産の食材である「まこもたけ」についてどのような食材であるか知る。	○ 食材利用について説明をする ・ みえ地物一番給食の日にちなんで献立作成がされており、どのような食材であるか説明を加える。(T2) ・ 地域食材の利用について説明をする。	
まとめ	3 「まこもたけ」がどのような食材であるか確認する。	○ まこもたけの発育形態や収穫時の状態などについて確認する。 ○ 地域で取れた食材を使用することの意味や言葉について確認をする。(T1)	

(4) 評価

- ・ みえ地物一番給食の日があることを知り、地域の食材を食べることを身近に感じたか。
- ・ まこもたけについて理解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
まこもたけ入りハンバーグ	まこもたけ

市町名	玉城町
-----	-----

小学校第3学年 給食の時間における学習指導案

日 時 平成〇〇年〇〇月〇〇日 (〇)
 場 所 3年 教室
 指導者 担任 〇〇 〇〇 (T1)
 栄養教諭 〇〇 〇〇 (T2)

1 題材名 「れんこんについて知ろう」

2 題材について

玉城町ではいろいろな種類の農作物が栽培されており、町内のあちこちで栽培されている様子を見ることができる。しかし、れんこんは地中に育つ作物であるため、どのように栽培されているかを子どもたちが実際に見ることはほとんどない。そのれんこんが数年前から玉城町で栽培され始め、給食でも使用できるようになった。そこで、れんこんについて知ってもらいたい機会だと考え、題材として取り上げることにした。

3 本時の指導

(1) 目標

- ・ 玉城町のれんこんの育て方について知る。
- ・ れんこんのことや生産者の思いを知り、大切に食べようという意欲をもつ。

(2) 食育の視点

- ・ 地域で育てられている作物について興味関心や大切にすることをもち。

<感謝の心><食文化>

(3) 学習過程 (10分)

	学習活動	指導上の留意点	資料等
導入 (3)分	1 れんこん栽培に使用する道具について考える。	○ れんこんを収穫する時に使用する道具の写真を見せ、何に使うものかを考えさせる。れんこんを収穫する様子の写真を見せる。 ○ 実物のれんこんを見せる。	道具の写真 収穫の写真 れんこん
展開 (5)分	2 れんこんの育つ様子を知る。	○ れんこんと他の野菜の花の写真を用いて、どれがれんこんの花かを考えさせる。れんこん畑の様子も見せ、育てられている場所や開花時期、収穫時期、栄養にかかわることなどを伝える。	花の写真 畑の写真
まとめ (2)分	3 れんこんを栽培している方の気持ちを考える。(思いを知る)	○ れんこんを収穫している様子の写真を再度見せ、大切に育てていることや生産者の思いを伝える。	収穫の写真

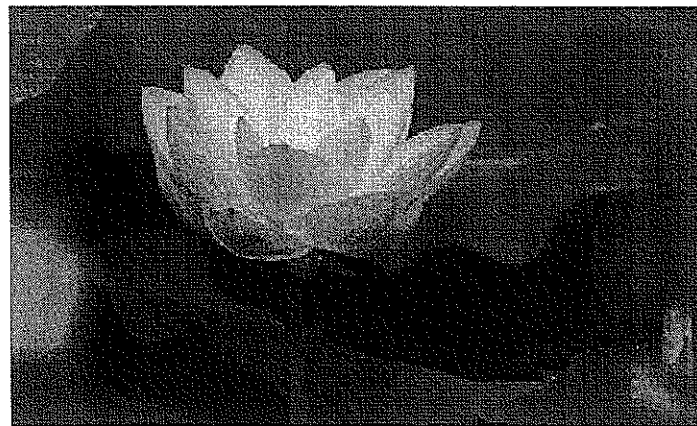
(4) 評価

- ・ 玉城町のれんこんの育て方について知ることができたか。
- ・ れんこんのことや生産者の思いを知り、大切に食べようという意欲をもつことができたか。

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
しゃきしゃきハンバーグ	れんこん
れんこんサラダ	れんこん

資料 (写真)



市町名	大紀町
-----	-----

小学校第2学年 給食の時間における学習指導案

日 時 平成〇〇年〇〇月〇〇日 (〇)
 場 所 〇〇教室
 指導者 教諭 〇〇 〇〇 (T1)
 栄養教諭 〇〇 〇〇 (T2)

1 題材名 「地域の食材を知る」

2 題材について

牛乳は毎回ついていることは知っているが、牛乳を加工したものにはヨーグルトやバター、チーズ等があることも知らせたいと思い、設定した。また生産に関わっている方が苦勞をかけて作った物を簡単に残したりしないよう、感謝の気持ちも持たせたいと思い、この題材を設定した。

3 本時の指導

(1) 目標

- ・ 毎回給食で出ている牛乳が地元で生産されていることを知る。
- ・ 牛乳からヨーグルトやバター、チーズ等も作られていることを知る。

(2) 食育の視点

- ・ 食事を作っている人の苦勞を知り、残さず食べようとする。〈感謝の心〉

(3) 学習過程 (10分)

	学習活動	指導上の留意点	資料等
導入 (2)分	1 本時の学習内容を知る。	○ 今日の給食の食材の確認をする。	
展開 (3)分	2 今日の給食で使われている食材の中で地元で生産されたものを確認する。	○ 発表させる。	
まとめ (5)分	3 地元食材を知る。	○ 地元には大内山酪農があり、牛乳の他、牛乳からヨーグルトやバター、チーズも作られることを知らせる。	

(4) 評価

- ・ 毎回給食で出ている牛乳が地元で生産されていることがわかったか。
- ・ 牛乳からヨーグルトやバター、チーズ等も作られていることがわかったか。

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
ホワイトドリア	大内山牛乳

市町名	度会町
-----	-----

小学校第3学年 給食の時間における学習指導案

日 時 平成〇〇年〇〇月〇〇日 (〇)

場 所 3年 教室

指導者 教諭 〇〇 〇〇 (T1)

栄養教諭 〇〇 〇〇 (T2)

1 題材名 「度会町の特産物について知ろう」

2 題材について

3年生は、総合的な学習の時間において、度会町でとれる食べ物について調べ学習をおこなっている。10月の地物一番給食には、3年生が取り上げて学習を進めている「度会茶」と「度会町で採れるきのこ（しいたけ・ハタケシメジ）」が登場している。この機会をとらえ、度会町産の食べ物への関心をさらに高めるとともに、地域への愛着や生産者への感謝の気持ちを育てたい。

3 本時の指導

(1) 目標

- ・ 自分たちが住む地域における、自然の恵みを生かし知恵と工夫で生まれた特産物への関心を高める。
- ・ 地場産物について学び、感謝して食べようとする態度を養う。

(2) 食育の視点

- ・ 自分たちが住んでいる度会町の特産物について理解し、尊重する。〈食文化〉
- ・ 食べ物を大切にし、自然の恵みや食べ物にかかわる人たちに感謝する。〈感謝の心〉

(3) 学習過程 (8分)

	学習活動	指導上の留意点	資料等
導入 (1)分	1 今日給食を確認し、地物一番給食の日であることを知る。	○ しっかり聞く姿勢になるよう声かけをする。(T1) ○ 今日の給食が10月分の地物一番給食の日であることを知らせる。(T2)	給食献立表
展開 (5)分	2 給食に使われている度会町の特産物がどれかを発表する。 3 きのこと(しいたけ・ハタケシメジ)について知る。 4 度会茶について知る。	○ 盛りつけられている食器ごとに特産物がどれかを尋ねる。答えが出ると同時に実物を提示する。(T2) ○ きのこと(しいたけ・ハタケシメジ)の良さについて知らせる。(T2) ○ 度会茶について知らせる。(T2)	特産物の実物
まとめ (2)分	5 地域の特産物の良さを考え、感謝の気持ちを持って、残さずに食べようとする。	○ 調べ学習で学んだことにもふれ、地域の産物の良さや生産者の思いを知り、感謝して好き嫌いなく食べようとする意欲を持たせる。(T1)	

(4) 評価

- ・ 地域で採れる特産物について知り、自然の恵みや食べ物にかかわる人に感謝の気持ちを持つことができたか。

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
度会町のきのこ炊き込みごはん	生しいたけ ハタケシメジ
伊勢はんぺんのグリーン揚げ	度会茶(粉末緑茶)

市町名	伊賀市
-----	-----

小学校第2学年 給食の時間における学習指導案

日 時 平成〇〇年〇〇月〇〇日 (〇)
 場 所 2年 教室
 指導者 教諭 〇〇 〇〇 (T1)
 栄養教諭 〇〇 〇〇 (T2)

1 題材名 「すなみ柿をしよう」

2 題材について

すなみ柿は、伊賀の特産品として栽培されているがそのことを知っている児童は少ない。また食べ慣れていないため柿を苦手と感じている児童も少なくない。そこで、今の時期しか食べられない柿を題材に取り上げた。すなみ柿の実物を見せるとともに柿の栄養の紹介をし、柿や地元の産物に関心を持たせたい。

3 本時の指導

(1) 目標

- ・ すなみ柿が伊賀市の特産品であることを知るとともに旬のたべものであることや栄養的にすぐれていることを理解する。
- ・ 給食には、地元の食材がたくさん使用されていることを理解する。

(2) 食育の視点

- ・ 自分たちの食事が地域の農産物と大きな関連があることを知る。〈食文化〉
- ・ 柿の栄養の特徴について知る。〈心身の健康〉

(3) 学習過程 (10分)

	学習活動	指導上の留意点	資料等
導入 (2分)	1 給食のくだものの名前を考える。	○ 「すなみ柿」の実物を見せて、名前を考えさせる。 ○ 柿の名前が「すなみ柿」であることを知らせる。	すなみ柿 (実物)
展開 (5分)	2 すなみ柿がどこでとれたか考える。 3 柿は体の中でどんなはたらきをするか知る。	○ 伊賀市の特産品であることを知らせる。 ○ 「柿が青くなれば、医者も青くなる」という言い伝えがあるくらい栄養があることを知らせる。	
まとめ (3分)	4 給食には伊賀市の食材がたくさん使用していることを知る。	○ 今日の給食には、他にも伊賀市や三重県でとれた食材があることを紹介する。	伊賀の食材 マップ

(4) 評価

- ・ 「すなみ柿」が伊賀市の特産品であることを知るとともに、給食の食材は地元のものがたくさん使用されていることが理解できたか。
- ・ 柿の良さを知り、残さず食べようという気持ちを持つことができたか。

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
麦ご飯	伊賀コシヒカリ
牛乳	牛乳
いわしの米粉揚げ	米粉
小松菜のごま酢あえ	小松菜
ひじきの炒り煮	鶏肉、大豆
すなみ柿	すなみ柿

市町名	名張市
-----	-----

小学校第4学年 給食の時間における学習指導案

日 時 平成〇〇年〇〇月〇〇日 (〇)

場 所 4年 教室

指導者 栄養教諭 〇〇 〇〇

1 題材名 「三重の豊かな水産物を食べよう」

2 題材について

三重県は南北に長く気候の差も大きい。海にも面しているため、豊かな海と山の幸に恵まれた県である。しかし、名張市は海が遠く、私たちの住む「三重県」が多くの海産物が獲れることを知る機会は少ないように思われる。

そこで、三重県の尾鷲市で獲れた沖ギスのすり身を給食に取り入れ、三重で獲れる水産物を知ること、関心を持つきっかけとしたい。(献立—沖ギスのごぼうてん)

また、児童が普段見ることのない調理の様子を紹介することで、自分たちの食事を支えてくれている人がいることを認識させ、大切に食べようとする気持ちにつなげたい。

3 本時の指導

(1) 目標

- ・ 三重県は「沖ギス」をはじめ、さまざまな水産物が獲れることを知る。
- ・ 調理員さんの作業の様子や苦勞を知り、感謝の気持ちを持って食べようとする。

(2) 食育の視点

- ・ 地域の産物を知り、関心を持つ。〈食文化〉
- ・ 自分たちの食事を支えてくれる人々を知り、大切に食べる。〈感謝の心〉

(3) 学習過程 (5分)

	学習活動	指導上の留意点	資料等
導入 (1分)	1 沖ギスほどの魚か、①から③の写真を見て予想する。	○ すり身になっているので、自分が知っている魚を思い浮かべながら想像させる。(T1)	魚の写真
展開 (2分)	2 沖ギスは①で、骨ごとすり身に加工したものであることを知る。	○ ②・③、他にも多くの魚が獲れることを知らせる。(T1)	
まとめ (2分)	3 調理作業中の写真を見る。	○ 全校分を調理することの大変さを伝え、感謝の気持ちを持って食べるよう促す。(T2)	調理作業中の写真

(4) 評価

- ・ 沖ギスを含め、さまざまな水産物が三重県で獲れることを知ることができたか。
- ・ 感謝の気持ちを持って食べようと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
沖ギスのごぼうてん	沖ギスすりみ

市町名	名張市
-----	-----

小学校第5学年 給食の時間における学習指導案

日 時 平成〇〇年〇〇月〇〇日 (〇)
 場 所 5年 教室
 指導者 教諭 〇〇 〇〇 (T1)
 栄養教諭 〇〇 〇〇 (T2)

1 題材名 「名張の牛汁を味わってみよう」

2 題材について

名張市の学校給食では、毎月「三重地物一番給食の日」や「バリっ子給食」を設定し、地元産の野菜を中心に給食に取り入れている。現在名張市で話題の「牛汁」を取り上げることにより、地元の食材に親しみをもたせ、食べる意欲につなげたい。

3 本時の指導

(1) 目標

- ・ 名張で考えられた「牛汁」について知る。
- ・ 地域でとれた食材をすすんで食べようとする意欲をもつ。

(2) 食育の視点

- ・ 地域の産物について理解し、関心をもつ。〈食文化〉

(3) 学習過程 (5分)

	学習活動	指導上の留意点	資料等
導入 (1)分	1 三重地物一番給食の日について知る。	○ 今日は三重地物一番給食の日であること、献立の「牛汁」について学習することを知らせる。(T1)	三重地物一番給食の日ポスター
展開 (2)分	2 牛汁に関する〇×クイズをすすめる。	○ 「〇×クイズ」を通して牛汁について知らせる。(T2)	〇×クイズ(※)のれん写真
まとめ (2)分	3 給食の牛汁を食べる。	○ 牛汁の食材はどこでとれたものか説明する。(T2) ○ 味わって食べるよう促す。(T1)	「三重の食材産地マップ」(学校給食会より配布)

(4) 評価

- ・ 「牛汁」について知ることができたか。
- ・ 地域でとれた食材をすすんで食べようとする事ができたか。

(※) 〇×クイズ

- ① 牛汁はもともと店のまかないのメニューだった。
(○：余った伊賀牛を吸い物に入れたのが始まり)
- ② 牛汁に決めごとが10箇所ある。
(×：5箇所)

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
名張の牛汁	伊賀牛、さといも、だいこん、ねぎ

(資料) 牛汁のれん 写真



牛汁五か条

- 1、肉は伊賀牛を必ず使用すること。
- 2、基本は和風しょうゆだしに伊賀牛、ねぎを必ず使用すること。
- 3、野菜等できるだけ地元産を使用すること。
- 4、商品名「伊賀牛 牛汁」とすること。
- 5、店先にはのれんを掲示すること。

市町名	熊野市
-----	-----

小学校第〇学年 給食の時間における学習指導案

日 時 平成〇〇年〇〇月〇〇日 (〇)
 場 所 各教室
 指導者 教諭 〇〇 〇〇 (T1)
 栄養教諭 〇〇 〇〇 (T2)

1 題材名 「よくかんでたべよう」

2 題材について

初夏によくとれる小あじを使ってから揚げにし、よくかんで食べると骨まで食べられるため。

3 本時の指導

(1) 目標

- ・ 小あじが夏によく取れる魚であることを知る。
- ・ 体験を通して、よくかむことの大切さを知る。
- ・ 毎日の食事の中で、よくかんで食べようとする意欲をもたせる。

(2) 食育の視点

- ・ よくかむことの大切さがわかる。〈食事の重要性〉
- ・ 心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身につける。〈心身の健康〉

(3) 学習過程 (5分)

	学習活動	指導上の留意点	資料等
導入 (1分)	1 今日の給食の食材の産地を知る。	○ 地域の漁港でとれたことを確認する。	あじの写真
展開 (3分)	2 よくかんで食べると、骨まで食べられる。	○ からあげを食べてみる。 ○ 食べていると、よく唾が出ることを確認する。	
まとめ (1分)	3 よくかむと、だ液がたくさん出て虫歯予防になる。	○ 食事をするとき、よくかんで食べるよう働きかける。	

(4) 評価

- ・ かむことの大切さを理解したか。(知識・理解)
- ・ よくかんで食べようとする意欲が見られたか。(関心・意欲・態度)

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
小あじのから揚げ	あじ

市町名	御浜町
-----	-----

小学校第4学年 給食の時間における学習指導案

日 時 平成〇〇年〇〇月〇〇日 (〇)
 場 所 4年 教室
 指導者 教諭 〇〇 〇〇 (T1)
 栄養教諭 〇〇 〇〇 (T2)

1 題材名 「みかんについて知ろう」

2 題材について

御浜町はみかんの栽培がさかんに行われている。自分たちが住んでいる地域で栽培されているみかんについて、生産者の苦労や工夫、栄養などを知るよい機会であると考えます。

3 本時の指導

(1) 目標

- ・ 御浜町で栽培されているみかんについて知る。
- ・ みかんをすすんで食べようとする意欲を持つ。

(2) 食育の視点

- ・ 地域の産物について理解し、関心を持つ。〈食文化〉

(3) 学習過程 (5分)

	学 習 活 動	指導上の留意点	資料等
導入 (1)分	1 学習内容を知る。	○ みかんについて学習することを知らせる。(T2)	
展開 (3)分	2 今日のみかんの名前を知る。 3 今日の給食のみかんは御浜町で採れたことを知る。 4 みかんの栽培方法について知る。 5 みかんの栄養を知る。	○ 温州みかんという名前を知らせる。(T2) ○ マルチ栽培について説明する。(T2) ○ みかんの栄養を知らせる。(T2)	
まとめ (1)分	6 みかんの栄養を考えながらみかんを食べる	○ みかん栽培の苦労などを考えながら食べることを促す。(T1)	

(4) 評価

- ・ みかんについて知ることができたか。
- ・ みかんをすすんで食べようと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
みかん	みかん

市町名	紀宝町
-----	-----

小学校第3学年 給食の時間における学習指導案

日 時 平成〇〇年〇〇月〇〇日 (〇)
 場 所 3年 教室
 指導者 教諭 〇〇 〇〇(T1)
 栄養教諭 〇〇 〇〇(T2)

1 題材名 「エリンギについて知ろう」

2 題材について

同じ東紀州地域である尾鷲市で栽培されているエリンギについて理解を深める。

3 本時の指導

(1) 目標

- ・ 尾鷲産のエリンギについて知る。
- ・ エリンギを食べて食感を確かめる。
- ・ きのこの栄養について理解する。

(2) 食育の視点

- ・ 地域の産物について理解し、関心を持つ。〈食文化〉
- ・ きのこの栄養について理解する。〈心身の健康〉

(3) 学習過程 (5分)

	学習活動	指導上の留意点	資料等
導入 (2)分	1 児童(日直)がランチタイムを音読する。(エリンギについてと献立紹介)	○ 聞く態度を作る。(T1) ○ みんなに聞こえるようしっかり読むよう促す。(T1)	ランチタイム
展開 (2)分	2 エリンギについて説明する。	○ エリンギの写真を見せて小エリンギについて説明する。(T2) ○ きのこの栄養について知らせる。(T2)	エリンギの写真
まとめ (1)分	3 エリンギの入ったきのこご飯を味わって食べる。	○ 食感を確かめたり、栄養を考えて食べるように促す。(T2)	

(4) 評価

- ・ エリンギについて知ることができたか。
- ・ エリンギの食感を味わって食べることができたか。
- ・ きのこの栄養について理解できたか。

4 参考

関連する「みえ地物一番給食の日」の献立及び教材	
献立名	食材名
きのこごはん	エリンギ

ランチタイム

〇〇年〇〇月〇〇日
〇〇給食センター

今日のきのこのごはんには、しいたけ、えのき、しめじ、エリンギの4種類のきのこが入っています。

今日使ったエリンギは、紀州ひのきで作ったひのきオガコを使って尾鷲市で栽培されたものです。大きいエリンギのまわりにできる小さいエリンギを水蒸したものを使用しました。小さく切っているのだからわかりにくいかもしれませんが茶色くて歯ごたえがあるのがエリンギです。

きのこの仲間には、食物せんいが多くおなかの調子をよくしてくれます。今日のきのこのごはんをしっかりと食べておなかをすっきりさせましょう。

今日のこんだて

きのこのごはん

ごまマヨネーズ あえ

けんちんじる

もりつけかた

