

第6学年 総合的な学習（食に関する）指導案

日時 平成31年1月15日（火）5限
 場所 大淀小学校6年生教室
 授業者 担任 T1
 栄養教諭 T2

1 題材名「食べものとおして明和町をPRしよう」

2 題材について

自分たちが住んでいる三重県明和町でとれる農産物、海産物について知り、色々な調理法で給食や食卓に出ていることに気づかせたい。

3 目標

- ・明和町でとれるものや作られている地場産物があることを知る。
- ・食材を通して明和町の良さを知る。

4 学習過程（45分）

学習活動	主な発問□と予想される意見○	指導上の留意点
<p>1 三重県の明和町にはどんな食べものがあるか考え発表する。</p>	<div style="border: 2px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> 明和町でとれるものや明和町でつくられているものはどんなものがありますか。 </div> <ul style="list-style-type: none"> ○ 米（御糸米） ○ 野菜（大根、トマトなど） ○ ひじき ○ 酒 ○ あなご ○ のり ○ あさり など 	<ul style="list-style-type: none"> ・三重県の地図を黒板に掲示して明和町の位置を確認させる。児童に地図上に示させる。 ・発問をし、明和町でとれるものやつくられているものを発表させる。 農産物と海産物に分けて板書する。 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> ・明和町は（田畑）が多く、（米）や（野菜）がたくさんとれる。他に（海産物）もとれる。この文を黒板に（ ）抜きで掲示する。 </div> <ul style="list-style-type: none"> ・毎月（食育の日）給食に地場産物が出ていることを伝える。 ・旬の食材を確認させるため、春夏秋冬別に旬の食材はどれかのクイズをする。
<div style="border: 1px solid black; display: inline-block; padding: 5px;"> 食べものとおして明和町をPRしよう </div> めあての提示		
<p>2 明和町でとれる農産物と海産物の調理法を知る。</p>	<div style="border: 2px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> これらの食品からどんな料理が作れますか。 </div>	<ul style="list-style-type: none"> ・明和町でとれる米、魚、ひじき、野菜からどんな料理が作れるか考えてワークシートに書かせて発表させる。 ・調理法でもいいことを伝える。 ワークシート①
<p>3 栄養について知る。</p>	<div style="border: 2px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> これらの食材にはどんな栄養がありますか。 </div>	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養面について考えさせる。 学習活動2で板書した物について、それぞれどんな栄養素が含まれているか発表させる。赤黄緑と五大栄養素を確認する。 ・明和町には農産物と海産物がとれ、調理法も豊富である。五大栄養素がそろっており、栄養がある食べものが多く、明和町にとっても自分の体にとっても大切である。 明和町は米を中心とした栄養バランスのよい食事ができるよさがある。
<p>4 ふり返りをする。</p>	<div style="border: 2px solid black; padding: 5px;"> 今日学習したことを踏まえ、食材とおして明和町のよさをアピールできるところを書いて発表しよう。T1 </div>	<ul style="list-style-type: none"> ・食べものとおして明和町のPR文を書かせる。ワークシート② ・キーワードとしては農産物（米、野菜など）、海産物（ひじき、のり、あなご、魚など）、栄養、田畑などの語句を使うように伝える。（T1） 数名発表させる。

5 評価

- ・明和町でとれるものや作られている地場産物があることを知ることができたか。
- ・食材を通して明和町の良さを知ることができたか。