

第3学年 美里創造学習指導記録

日時 令和2年7月9日(木) 第4限
 場所 3年教室
 指導者 担任 中村優介(T1)
 栄養教諭 栗本菊代(T2)

1 題材名 美里の食べものから考えよう～美里の食べものはかせになろう～

2 題材について

本学園は、自然豊かな田園地域であり、地域の生産物も多く、野菜や大豆、みそなど多くの地産品を給食に取り入れている。3年生の社会科では、地域の生産物を直売している産直施設「美里フラワービレッジ」を見学し、自分たちの住む地域についての学習をする予定である。

また、総合的な学習である美里創造学習では、「美里在来大豆」について調べ、地域について理解を深めている。

給食の時間には、残さず食べようとする児童も多いが、野菜など家庭で食べなれていない食材が苦手な児童もいる。その中には、家庭で食べられない漬物などの野菜料理が食べられない児童もいる。本時の学習で、給食には美里の地産品がたくさん使われていることに気付かせ、地産品の良さについても考え、生産者の思いを知ること、自らの食生活を振り返る機会としたい。

3 本時の指導

(1) 本時のめあて

- ・地域でとれる食材を使うことの良さについて知る。
- ・地域でとれる食材の良さや食べ物の旬を知り、自分の食べ方について振り返り、自分の食生活を見直すことができる。

(2) 食育の視点

- ・地域でとれる食材について知る。〈食文化〉
 - ・地域でとれる食材の良さを知ること、自分の食生活について見直す。
- 〈感謝の心・食事の重要性〉

(4) 指導計画(45分)

| 主な学習活動 | 指導上の留意点 | | 資料等 |
|-----------------------------|-----------------------|-----------|---------|
| | T1(学級担任) | T2(栄養教諭等) | |
| 1 本時のめあてを確認する。 | ○本時のめあてを確認させる。 | | ワークシート1 |
| 美里の食べものから考える | | | |
| ○美里で作られている生産物について、どんなものがあるか | ○美里で作られている生産物について、どんな | | |

| | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>おうちの人に聞いたものを発表する。</p> <p>○美里では、いろいろな生産物があることに気づく。 (10分)</p> <p>2 献立表から、給食に使われている美里の食材を予想して○をする。 ○給食では、美里産の食材がたくさん作られていることに気づく。(10分)</p> | <p>ものがあるかおうちの人に聞いたものを発表させる。</p> <p>○美里では、いろいろな生産物があることに気づかせる。</p> <p>○予想して○をつけさせる。</p> <p>○献立表を見て、気づいたことを発表させる。</p> | <p>○書画カメラで写して、答え合わせをする。</p> <p>・美里みそや、大豆、野菜などが多く使われていることに気づかせる。</p> | <p>7月献立表 書画カメラ</p> <p>食材の写真 たけのこ、美里みそ、にんじん、キャベツ、玉ねぎ、ねぎ、梅ジャム、にんにく、大豆</p> |
| <p>なぜ、給食に美里の食べものがたくさん使われているのだろう</p> | | | |
| <p>3 なぜ、給食に美里の食材がたくさん使われているか考え、ワークシートに書く。</p> <p>・おいしい ・しんせん</p> <p>○ペアで交流し、考えた意見を発表する。(10分)</p> <p>・栄養教諭(献立を考えている人)から地域の食材を使う理由について聞く。(10分)</p> | <p>○給食に美里の食材がたくさん使われている理由について考えさせる。</p> <p>○考えた意見を発表させ、板書する。</p> | <p>○地域の食材を使う良さ(理由)について知らせる。</p> <p>①旬＝出盛り期のものを使うと栄養価が高い ・旬の説明をする。</p> <p>②生産者が近くにいるので、安心</p> <p>③食材を運ぶ距離が短く、運ぶ費用が安くなる。</p> <p>④CO₂が少なく環境にも良い</p> <p>⑤収穫してからすぐに食べるので、新鮮でおいしい</p> | <p>昨日(今日)の給食の写真 野菜の実物 ワークシート2</p> <p>・旬について栄養価の資料等</p> <p>・大豆畑の写真 ・美里在来大豆の実物 ・美里フラワービレッジの写真 ・給食写真</p> |

| | | | |
|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----------------|
| <p>6 学習してわかったことについて、ワークシートに書き、発表する。(5分)</p> | <p>○学んだことにふれ、これからの食生活につながるよう声かけをする。 ○今日の学習でわかったことを振り返らせ、ワークシートに書かせる。 ○何人か発表させ、板書する。</p> | | <p>ワークシート 3</p> |
|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----------------|

(4) 評価

- ・ 地域でとれる食材や食品に興味・関心をもつことができたか。
- ・ 給食に、地域で作られる食材を使う良さを知ること、自分の食生活について見直すことができたか。

4 板書計画

| | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| めあて | 美里の食べものから考える | |
| <ul style="list-style-type: none"> ・ 地域でとれる食材 ・ ・ ・ | 給食 8 日の写真 | <p><u>旬=出さかり期</u> 食べものがたくさん 取れるじきのこと</p> |
| <p>地域の食べもの</p> <div style="display: flex; gap: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 30px; margin-bottom: 10px;"></div> <div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 30px; margin-bottom: 10px;"></div> </div> <div style="border: 1px solid black; width: 60px; height: 30px;"></div> | <p><u>きゅう食で美里の食べものを使う理由</u></p> <p>しんせん おいしい 安全 しゅんのを食べられる えいようがある</p> | <p><u>ふりかえり</u> <u>・わかったこと、これからやってみること</u></p> |

5 成果と課題

子どもたちは、美里で作られている生産物がたくさんあることに気がつき、また毎日食べている給食の材料が、近くの産直施設「美里フラワービレッジ」から運ばれてくることを知り、地域や地産品について、興味関心を持ち、給食の材料について理解を深めることができた。

野菜料理や野菜、大豆製品などが苦手な子どもたちもいるので、これから給食を食べる際、「今日の給食の野菜は、何が地産品なのか」など、考え、自分の食べ方を見直す機会となったように思う。

そして地産品を食べると良いことについても、頭の片隅に置きながら、食べることで自分の健康につながっていることに気づく子どもを育てられるよう、今後も給食を生きた教材として活用し、担任、栄養教諭が連携し、生産者や地域、学校全体で食育を進めていきたい。