

教科・特別活動等における学習指導案

【地産地消を題材にした取組】

市町名	桑名市
-----	-----

小学校第4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 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 「地産地消について」

2 題材について

(1) 児童観

給食の様子を見ていると全体的には残菜は少なく、しっかりと食べるようになってきた。しかし、個々を見ると、毎日残す子や野菜が苦手な子もいる。本校の校区にはほとんど農地がなく、野菜を栽培する経験や食農体験などには乏しいと思われる。そのせいか、日頃の食事が多くの人の努力によってできていることの認識がうすいように感じる。身近な食材が桑名でも作られていることを知り、給食と関連づけて考えさせたい。

(2) 題材観

桑名市では学校給食で三重県や桑名でとれた食材を取り入れた「ふるさと発見ランチ」を実施している。学校給食で扱う三重県や桑名の食材は数量や流通の問題で当初は少なかったが、関係者の方々の努力で年々増えてきている。本時ではこの「ふるさと発見ランチ」の食材を知ること、日頃の給食や地元の食材に興味を持たせたい。

(3) 指導観

本時では、「地産地消」という言葉の意味を伝え、なぜ地産地消が広まっているのかを考えさせたい。さらに給食にも地元で作られたものが使われていることを伝え、どのようなものが使われているのか日頃の給食を思い出させながら考えさせたい。また、市内のどの地域で作られているのかを想像させ地産地消マップを作り、地理的な条件や地域の歴史に触れながら日頃の給食に多くの人々が関わっていることを伝えていきたい。

3 本時の指導

(1) 目標

- ・ 地産地消について知る。
- ・ 地元でとれたものが給食にも使われていることを知り、地元の良さを見つける。

(2) 食育の視点

- ・ 地元のよさを知り、食べものを大切にしようとする。〈感謝の心〉
- ・ 地元でとれる農産物、特産物を知る。〈食文化〉

(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 地産地消について知る。	○ 地産地消について知る。 ・ 地産地消の意味 ・ 地元で生産されたものを地元で消費すること(食べること)(T1)	
	2 地産地消にはどんないいことがあるのか考える。	○ 地産地消のいいところを考えさせ、発表させる。(T2) ・ 地元を大切にする心が育つ ・ 地元の産業を応援できる	

		<ul style="list-style-type: none"> ・安く買える ・安心 ・新鮮なものが買える ・食生活が豊かになる ・トラックや飛行機など運ぶエネルギーを使わずに済むので環境にもいい 	
展開 (30)分	<p>3 桑名ではどんなものが作られているのか考える。</p> <p>4 地産地消マップをつくる。</p>	<p>○ 桑名ではどんなものが作られているのか考えさせ、ワークシートに記入させる。これらのものが給食にも使われていることも伝える。(T2)</p> <p>・た・・・たけのこ ・ひ・・・ひやむぎ ・の・・・のり ・と・・・トマト ・し・・・しじみ ・し・・・しめじ ・み・・・みかん ・な・・・なばな</p> <p>○ 市内のどの地域でつくられているか予想させる。(T2)</p> <p>・たけのこ・・・播磨 ・冷麦・・・久米 ・のり・・・伊勢湾 ・トマト・・・木曾岬 ・しじみ・・・赤須賀 ・しめじ・・・久米 ・みかん・・・多度 ・なばな・・・長島</p>	<p>ワークシート</p> <p>桑名市の地図</p>
まとめ (5)分	5 今日の学習で思ったこと、わかったことをまとめる。	○ 思ったこと、わかったことをまとめさせる。時間があれば発表させる。(T1)	

(4) 評価

- ・地産地消のよさを理解できたか。
- ・地元の食材に関心を持てたか。

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
冷麦	冷麦、のり

市町名	桑名市
-----	-----

中学校第1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 音楽室 各クラス教室
 指導者 担任 〇〇 〇〇 (T1)
 栄養教諭 〇〇 〇〇 (T2)

1 題材名 「地産地消について知ろう」

2 題材について

(1) 生徒観

与えられた課題は熱心にとりくむ、まじめさがある反面、自分たちから考えて動くということがやや苦手な面である。今回、食のフィールドワークをするにあたって指導の時間を頂いた。桑名市の地産地消の概要を知らせることにより、自分から知りたいこと、調べたいことを見つけるきっかけとし、この後の調べ学習への興味・感心へとつなげたい。

(2) 題材観

桑名市の地産地消は様々な特徴を持つ。全国に誇ってもよい産物もある。しかしながら保護者の出身地が全国各地にわたる新興団地地区に生まれ育ったため、郷土のことをあまり知らない生徒も多い。外国につながる生徒も複数いる。そういう生徒たちに食を通じて郷土に対する興味・関心を引き起こし、愛着心と誇りを持たせたい。

(3) 指導観

食のフィールドワークを行う前の何時間にもおよぶ事前学習のうちの1時限である。生徒たちの事前調べ～現場学習に対する興味をわかせる指導としたい。

3 本時の指導

(1) 目標

- ・ 桑名市の地産地消に興味・関心を持つ。
- ・ 調べ学習、現場学習の糸口とする。

(2) 食育の視点

- ・ 食材を作ってくれる人の苦勞を知り、食べ物を大切にしようとする<感謝の心>
- ・ 「食と桑名」をテーマに調べ学習を行い郷土理解を深める場とする。<食文化>
- ・ 桑名を愛し、誇れるよう、郷土の新たな発見の機会とする。<食文化>
- ・ 桑名の良いところを◇◇中学校から発信する。<社会性>

(3) 学習過程 (45分) *移動時間も含む

	学習活動	指導上の留意点	資料等
導入 (5分)	1 今日の学習内容を知る。	○ 学年主任より、栄養教諭と本日の学習内容の紹介。記録用紙を配布する。	記録用紙
展開 (25分)	2 「桑名市の地産地消について」のパワーポイントを見て、必要なところを記録する。	○ 生徒たちの様子を見ながら進める。	パワーポイント「桑名市の地産地消について」

まとめ (10分)	3. 教室に戻り、班でまとめをする。	○ 各教室で各担任が班の生徒同士で教え合いの様子を見ながら、必要な支援をする。	
--------------	--------------------	---	--

(4) 評価

- ・ フィールドワークの事前調べ学習の課題を見つけることができたか。
- ・ 桑名市の地産地消の概要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
たけのこの煮物	たけのこ
てまきごはん	のり
しめじあえ	しめじ
みかん	みかん
ひやむぎ	ひやむぎ
スパイシートマト	トマト
しじみ汁	しじみ
菜の花サラダ	なばな



地産地消について

地産地消とは？

地域の
産物を
地域で
消費する

給食の地産地消

たけのこ ひひやむぎ
のり とトマト
しじみ ししめじ
みかん なばな

その他、大豆、大豆製品、なす、しいたけなど

地産地消の利点

近くで作られたり、とれたりしたものだから・・・

輸送時間がかからない→より新鮮なまま届く

輸送費がかからない=環境に優しい
→価格が抑えられる

作っている人の顔が見える→安心・安全
買ってくれる人の顔が見える→励みになる

桑名市の地産地消の特徴

(1) 土地、地形の特徴を活かしたもの

① 斜面を利用→みかん

② 河口から流入する養分たっぷりの湾口
→のり
しじみ、はまぐり
鰻

(2) 農作物、漁獲物などだけでなくその加工品も作り、価値を上げた

① 桑名漁協の貝類(しじみ、はまぐり)
→「その手はくわなのやきはまぐり」
(はまぐりプラザ)で有名だけれど・・・
→加工した「しぐれ煮」も有名(瑞宝産業)
おみやげなど、贈答品に

② 大豆 → 納豆(小杉産業)しょうゆ(サンジルス)
豆腐(東海食品) 食べ方の幅が広がる

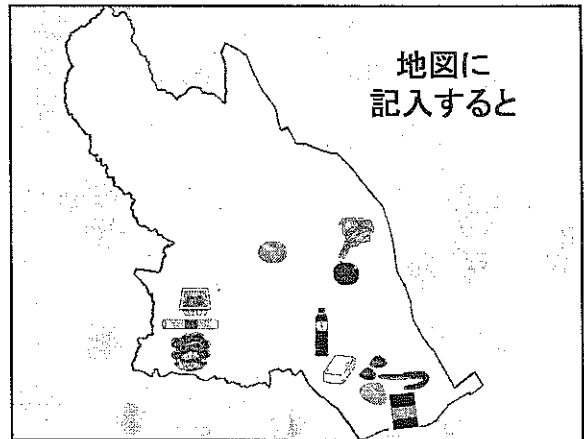
③ 小麦 → 麺(山庄食品)
「鈴鹿おろし」にさらされた乾麺はおいしいと有名

(3) 不利な条件を克服し、特産物にまでした

- ①世の中の電化がすすみ、「行燈油」としての「菜種油」の需要が減った
→新しい需要を開発
若茎を「なばな」として売り出した(輪中の郷)
- ②輪中地域のため、地下水が塩水
=土地が塩害を受けている
→品種改良の努力が実る(長島トマト生産者農家)
連作障害がない、おいしい「トマト」
- ③栽培法を研究し、成功
→はたけしめじ(栗原きのこ農園)
環境(リサイクル)にも対応



地図に
記入すると



こんなことも見てみよう!

鯉のさばき方が関東と関西では違います
武士の町 関東では腹を裂くことは切腹につながり嫌う
→背開き
→お腹が真ん中



商人の町 関西では腹から裂く方が合理的
→腹開き
→お腹が外側



さあ、「天下分け目の桑名」はどこ?

裂くために使う包丁も違います!

フィールドワークでは
興味深く
いろいろなことをたくさん
学んで来てね

フィールドワークで
学んだことをたくさん
教えてね

お・し・ま・い

市町名	いなべ市
-----	------

小学校第6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 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 「地産地消について知ろう」

2 題材について

(1) 児童観

いなべ市は、農業を営む方も多く、「JAいなべっこ」や「うりぼう」など地場産の食材を取り扱う店もあり、地産地消を進める取り組みが進められている。学校給食でも、地場産物を使用するために、「JAいなべっこ」に協力をしてもらっている。農業を営んでいる家庭が少なくないため、普段から畑や田に親しんでいる児童・生徒が多い。このような環境にいるいなべ市の児童・生徒達は、地場産物を食べる機会には恵まれている。しかし、当たり前のように地産地消が行われているため、その利点については詳しく知らないと思われる。

(2) 題材観

近年、地産地消を進める運動が盛んに行われている。国の食育推進基本計画にも、各都道府県の学校給食における地場産物の使用割合を平成22年度までに30%以上にするという目標が掲げられている。

地産地消の利点について児童・生徒へ周知することで、自ら地場産物を食べようという意識を芽生えさせ、地場産物の積極的な消費につなげたいと考えこの題材を設定した。

(3) 指導観

地場産物とその他の食材が給食に使われるまでを比較し、その違いから、地産地消の利点を学習し、児童・生徒自ら、地場産物を食べようという意識を芽生えさせたい。また、子どもたちに、普段食べている食べ物がどのように作られているか伝えることで、農家の方の苦勞を知り、食べ物大切さを学んでもらいたい。

3 本時の指導

(1) 目標

- ・ 地産地消について知り、地産地消の利点を理解する。
- ・ 自らすすんで、地場産物を食べようと意識することができる。
- ・ 農作物ができるまでを学び、食べ物大切さを知ることができる。

(2) 食育の視点

- ・ 野菜を作ってくれる人の苦勞を知り、食べ物を大切にしようとする。〈感謝の心〉
- ・ 地場産物の良いところを知り、すすんで地場産物を食べようとする。

〈食品を選択する能力〉

(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 給食に出てくる食品を知る。 2 食品の産地を考える。 3 地産地消を理解する。	○ 紹介する食品が、給食に出てくることをイメージさせるために、給食の献立も伝える。 ○ 食品の産地をクイズ形式で考えさせる。 ○ 給食に使われる食材が、色々なところから運ばれていることを理解させる。 ○ 地産地消とは、どのようなことかをおさえる。	食品カード 日本地図
展開 (25分)	4 食品が、どのようにして私たちのもとに届くかを学ぶ。 5 地場産物と輸入された食品の運輸経路の違いから、地産地消の利点を考える。 6 地元の生産者さんを知る。	○ 食品がどのようにして、生産地から、消費者である私たちの元に届くのかを、イメージしやすいように図を用いて説明する。 ○ 地場産物と輸入食品の運輸経路を説明し、地場産物を使うと、どうなるか児童・生徒に考えさせる。 ○ 生産者の苦勞、思いから、食べ物のありがたさを感じられるように、生産者の話を伝える。	食品カード 図 地元生産現場の写真
まとめ (10分)	7 自分たちにできることを考え、発表する。 8 感想を書く。	○ 地産地消を進めるためにできる、身近なことを紹介しながら、机間巡視する。	ワークシート

(4) 評価

- ・ 地産地消の利点に気づき、ワークシートに書いているか。
- ・ 地産地消をするために、自分ができることを考え、感想に書いているか。

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
里芋のごまみそ煮	里芋、大根

地産地消について知ろう

6年 名前 ()

☆地産地消とは☆

地域で () された食べ物を、その地域で () すること

☆比べてみよう☆

<遠い場所で取れた食べ物を食べる場合>




<地元で取れた食べ物を食べる場合> (地産地消)

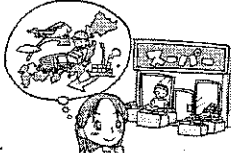


☆考えてみよう☆

<地産地消をすると、どのようないいことがありますか?>



<地産地消をすすめるために、私たちにできること>



市町名	四日市市
-----	------

小学校第4学年 学級活動学習指導案

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 「三重県でとれる食べもの」

2. 題材について

(1) 児童観

児童は3年生のときに四日市市内でとれる茶や米などについての学習をし、4年生になってからは食べものの旬についての学習をした。3学期には、社会で三重県内の市町の名前や特産物などについて学習をしており興味を示している時期である。

(2) 題材観

毎月のみえ地物一番給食に三重県産の食べものがたくさん使われていることは知っているものの、地元でとれたものをたくさん食べることのよさについては考えたことがない児童が多い。

今回は、身近な給食の食材の産地を調べたり、三重県の特産物を知ったりすることで「地産地消」に興味を持たせたい。

(3) 指導観

はじめにみえ地物一番給食の献立から三重県産の食べものを探させる。給食には三重県産の食べものがたくさん使われていることに気づかせたい。また、それぞれの食材がどの地域でとれたものであるかを給食室に届く野菜の伝票を見ながら調べ、地図上で確認させる。3年生のときに四日市でとれる食べものについては学習しているので、復習をかねて茶の生産量などを確認する。茶に加えて三重県が生産量の多いあおさやなばな、みかんも紹介し、三重県の産物の特性を理解させる。最後に食生活学習教材をつかって「地産地消」のよさについて考えさせる。「旬の食べもの」のよさも思い出させながら考えさせたい。

3. 本時の指導

(1) 目標

- ・ 給食にはたくさんの三重県でとれる食べ物が使われていることを知り、地域で作られている食べものに興味を持つ。

(2) 食育の視点

- ・ 自分たちが住む地域でとれる食べものについて理解する。〈食文化〉

(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 みえ地物一番給食の献立から三重県産の食べものを探す。	○ 給食だよりを見ながら、当日と次の日の給食に使われる三重県産の食べ物を献立表からさがす。 ○ 見つけたものを発表させ、黒板に食材カードをはる。たくさんの三重県産食材が使われていることを気づかせる。	ポスター 三重県地図 食材カード ワークシート

<p>展開 (35)分</p>	<p>2 他の地物一番給食の日から三重県産のものをさがす。</p> <p>3 三重県でたくさん作られている食べ物を知る。</p> <p>4 「地産地消」のよいところを考える。</p>	<p>○ ワークシートの裏面の給食だよりから三重県産の食べ物を発表させる。</p> <p>○ 三重県のどこで作られたものかを知るため、野菜について給食材料の伝票を見せる。</p> <p>○ どの市で作られたものか、黑板の三重県地図上で確認させながら食材カードをはらせる。</p> <p>○ 野菜以外のものも地図上にカードをはり、特に四日市産のものをワークシートに記入させる。</p> <p>○ 全国の中でも生産量の多いなばな、茶、あおさ、大黒本しめじ等を紹介する。</p> <p>○ 季節によって給食の野菜の産地が違うことから旬の時期には近くで取れたものを食べられることに気づかせる。「旬」について思い出させる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 新鮮 ・ 環境によい ・ だれが作ったかわかって安心安全 	<p>ワークシート (電子黑板)</p> <p>米、うどん、茶 (写真)</p> <p>なばな 茶 あおさ 本しめじ</p>
<p>まとめ (5)分</p>	<p>5 わかったことやこれからがんばりたいことを記入する。</p>	<p>○ 三重県はその地形から海のものや山のものいろいろな食べものが味わえることに気づかせる。給食だけでなく家でも三重県産のものを食べているかを考えさせる。</p>	

(4) 評価

- ・ 給食にはたくさんの三重県でとれる食べ物が使われていることがわかったか。
- ・ 地域で作られている食べものに興味を持つことができたか。

4 参考

<p>関連する「みえ地物一番給食の日」の献立及び食材</p>	
<p>献立名</p>	<p>食材名</p>
<p>みえっこちゃんこ鍋</p>	<p>豚肉 大根 しいたけ 油あげ 豆腐</p>
<p>デコボン</p>	<p>デコボン</p>

市町名	川越町
-----	-----

小学校第4学年 学級活動学習指導案

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 「三重県産食材について知ろう」

2 題材について

(1) 題材観

学校給食や食に関する指導に地場産物を活用していくことは、郷土の産物を理解するとともに、生産者への感謝の気持ち、地域産業や文化を理解し、郷土への関心を深めることにもなる。このことは、より健全な食生活を実践することにもつながるため、食育の観点からも重要な意義があると考えられる。

また、4年生では、社会科で地域の産業について学習することから、三重県や自分たちが住んでいる地域の地場産物について理解し、毎日の食事の中に使われていることを身近に感じさせたい。

(2) 指導観

『みえの食材』産地マップ」を活用し、食材カードを具体的に提示することで、視覚的に興味や関心をもたせながら、県内各地の産物を理解させたい。

また、地産地消の良さについては「みえ地物一番給食の日」の取組をはじめ、この他にも、三重県の地場産物を使った給食を提供していることを関連づけて考えさせたい。

3 本時の指導

(1) 目標

- ・ 三重県には様々な地場産物があることを理解する。
- ・ 地産地消について知り、そのよさについて考える。
- ・ 給食に地場産物が使われていることを理解し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、関心をもつ。〈食文化〉
- ・ 学校給食では地場産物を使用した献立が考えられていることがわかる。〈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 みえ地物一番給食の日について知る。	○ 毎月第3土曜・日曜が「みえ地物一番の日」、その直前の木曜・金曜が「みえ地物一番給食の日」であることをおさえる。(T2) ○ 地物一番給食の日には、地場産物が使われていることをおさえる。(T2)	みえ地物一番の日のマーク 献立表 (拡大)

展開 (25)分	2 地場産物のいいところを考える。	○ 地場産物の利点 ・新鮮 ・安い ・環境にやさしい ・身近である 地産地消	『みえの食材』産地マップ 食品カード ワークシート
	3 三重県にはどんな地場産物があるか知る。	○ 三重県には、どんな地場産物があるか考えさせる。(T2) ・1つずつ、どのあたりで採れるか確認しながら食品カードを貼る。(T2)	
	4 川越町の特産品について知る。	○ 川越町で作られた「ちくわ」「あさりしぐれ」「みずあめ」が給食にだされていることをおさえる。(T2)	
まとめ (10)分	5 本時の学習でわかったことや感想などを発表する。	○ 地場産物のいいところを確認し、進んで食べるように促す。(T1)	

(4) 評価

- ・ 三重県に様々な地場産物があることを理解できたか。
- ・ 地産地消について知り、そのよさについて考えることができたか。
- ・ 給食に地場産物が使われていることを理解できたか。

4 参考

関連する「みえ地物一番給食の日」の献立及び食材	
献立名	食材名
ちくわの磯辺揚げ	ちくわ
しぐれあえ	あさりしぐれ、なばな

市町名	鈴鹿市
-----	-----

小学校第6学年 家庭科学習指導案

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)
 学校栄養職員 〇〇 〇〇 (T2)

1 題材名 「みえ地物一番給食の日を知ろう」

2 題材について

(1) 児童観

6年生の児童は、地産地消という言葉を知っていることがあっても、意味を理解している児童は少ない。鈴鹿市の給食の献立表には、鈴鹿市産の食材を使用する日には、ベルディマークが付けられており、食材には〇印がある。しかし、献立表を見て毎日の学校給食の献立名は知っているが、地産地消については理解していない児童が多い。

(2) 題材観

地産地消には、生産する人・消費する人、そしてそれに関わる人がおり、学校給食も地産地消を支える機関の一つである。また、子どもたちも、その一員である。地産地消の意味や三重県の産物、地場産物のよさについて学習することにより、地産地消がなぜ勧められているのか、地物を消費することがなぜよいのかを知ることができる。また、地場産物を知ることにより、地域を知り、教科の枠を越えてこれからの地域の食料について考えられる題材である。

(3) 指導観

現在6年生の児童は全国の郷土料理を調べ、各地域の特徴などから郷土料理が現在に至るまで受け継がれてきた理由などを学習している。地元の産物が、郷土料理の素材となっていることを学ばせたい。子どもたちから三重県の郷土料理として「伊勢うどん」が出ていた。地物の小麦から作った伊勢うどんの「うどん」と、地元で生産された大豆の「たまり」のたれから独特の食文化を知る機会にしたい。また、本校では、セイロンウリの栽培に取り組んできた。鈴鹿市と学校給食が一緒になって紅茶の日にも取り組んだ。このような活動を行うことにより、地物への愛着や関心を育てる。

3 本時の指導

(1) 目標

- ・ 三重県にはいろいろな地物があることを知るとともに、地産地消のよさについて考えることができる。
- ・ 学校給食で「みえ地物一番給食の日」をつくっていることのねらいを考えることができる。

(2) 食育の視点

- ・ 地産地消のよさを知り、これからの食材と地域について考える〈食文化〉

(3) 学習過程 (90分)

	学習活動	指導上の留意点	資料等
		○ 今日の授業の内容を説明する。 (T1)	
	三重県の地場産物について知ろう。		
導入 (10)分	1 地産地消の意味を知る。	○ 地場産物を使うことが地産地消であることを知らせる。	ワークシート
展開 (65)分	2 鈴鹿市・三重県でとれる食べ物で知っているものを発表する。	○ 鈴鹿市の位置を確認させる。 ○ 自分が住んでいる地域(鈴鹿市)でとれる食べ物を発表させる。 ○ 三重県内でとれる食べ物を発表させる。 ○ 自分が住んでいる地域(鈴鹿市)と県内でとれる食べ物をまとめて「地場産物」「地物」ということを知らせる。(T2)	産地マップ
	3 三重県の地場産物について知る。	○ 「三重の食材」産地マップに地場産物の食材カードを、市・町別に貼り、三重県にも様々な地場産物があることを知らせる。	「三重の食材」 食材カード
	4 地場産物のよさについて考える。	○ 食材を運搬する時間や費用、環境面などの視点に着目させ、地場産物のよさに気づかせる。 ・ 新鮮 ・ おいしい ・ 安い ・ 環境にやさしい ・ 栄養がある など (板書T1)	
	5 「地物一番」「三重の安心食材」「三重県地域特産品認証事業」マークの意味を知る。	○ 3つのマークの意味を説明する。 ・ 生産者、消費者、それぞれに関わる人が一体となって取り組んでいることを理解させる。	3つのマークの写真

	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;"> みえ地物一番給食の日について知ろう </div>		
	6 給食にも三重県の地場産物が使われていることを知る。	○ 今日の給食に使われている食べ物を発表させ、その中でどれが地場産物であるか知らせる。 ○ 三重県の給食には、特にたくさん地場産物を使った給食を食べる「みえ地物一番給食の日」という取り組みがあることを知らせる。	給食献立表
まとめ (15)分	7 本時の学習でわかったことや感想などをまとめ、発表する。	○ 学習したことを振り返り、わかったことや感想などをワークシートにまとめ、発表させる。	

(4) 評価

- ・ 三重県の地物を知るとともに、地産地消のよさについて考えることができたか。
- ・ 学校給食で「みえ地物一番給食の日」をつくっていることのねらいを考えることができたか。

(5) 板書計画

みえ地物一番給食の日を知ろう

地0 産0 地0 消0	三重の産地マップ <div style="border: 1px solid black; display: inline-block; padding: 2px;">大豆</div> 食材カード	地場産物の良いところ ・ ・ ・	給食献立表	<地物> ・とうふ ・おきギス
----------------------	---	---------------------------	-------	-----------------------

毎月第3木・金曜日
 ・セイロンウリ 生産者・消費者
 ・紅茶 地域の活性化

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

みえ地物一番給食の日を知ろう

6年 組

名 前

1. 地産地消とは

地 () の
産 () を
地 () で
消 () すること

2. どうして地物はよいのでしょうか？

3. 今日の学習でわかったことや思ったことを書きましょう。

きゅうしょくつうしん

平成 年 月 日

小学校

木の葉が色づき、秋も深まってきました。

朝晩の冷え込みなど、これからは気温の差が大きくなります。衣服の履き替をこまめにして体温の調節をしましょう。また外から帰ったら手洗いとうがいを忘れずに行いましょう。

そして毎日の食事をきちんと食べ、かぜ予防のための体力と免疫力をつけておきましょう。

食育の秋です。

1・2年生は、収穫したきつまいもをアグリロマンの方に教えていただき、煮まんじゅうを作りました。たくさんとれたきつまいもは、1、2年生が洗って泥を落として、新垣真さんに手渡し給食のミルクスープの食材として、全校でいただきました。甘くておいしいきつまいもでした。

2年生は、国語で大豆の変身を学習しています。そして、アグリロマンの方に豆腐作りを教えてくださいました。

アグリロマンの煮まんじゅうの作り方と給食のミルクスープを紹介します。

給産市で生産された地物の小麦粉「あやひかり(スーパーに売っています。)」を使います。

煮まんじゅう

- <材料> 12個分
- きつまいも 800g
 - 小麦粉(あやひかり) 300g
 - ベーキングパウダー 10g
 - さとう 100g
 - 塩 小さじ1/2
 - 水 180cc~200cc



ONIMAN

ミルクスープ

- <材料> 5人分
- きつまいも 150g
 - ショルダーベーコン 25g
 - 玉ねぎ 150g
 - にんじん 75g
 - ホールコーン 75g
 - 油 小さじ1/2
 - 牛乳 200g
 - コンソメ 10g
 - こしょう 少々
 - でんぷん 大さじ1/2
 - 水 150g

<作り方>

- 小麦粉(あやひかり)・ベーキングパウダー・塩を混ぜてふるいにかける。
- きつまいもは、5ミリ角に切って水にさらしておく。
- 水とさとうをよく混ぜ合わせ、水気を切ったきつまいもと1の小麦粉を入れてよくかき混ぜる。
- 目の生地をスプーンですくって、アルミカップに7分目ぐらいまで入れる。
- 蒸気の上がつた蒸し器に入れ、強火で10~13分蒸す。[水滴が落ちるので、ふきんを掛けて蒸す。]
- 竹串をさして、何もついてこなければ、できあがり。

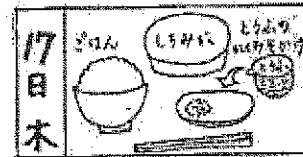
<作り方>

- 鍋に油を引きベーコンを炒める。
- 薄く切った玉ねぎ、いちじょう切りのにんじんの順に炒め、水を加えひと煮立ちさせる。
- コンソメ、ホールコーンを入れて煮る。
- 皮をむき2cm角に切ったきつまいもを入れ半煮えになったら牛乳を加える。
- 鍋のふちがブクブクしてきたら、こしょう、みじん切りパセリを加え、水抜きでんぷんでとろみをつける。

パセリ(生または乾燥) 少々

みえ地物一番給食の日

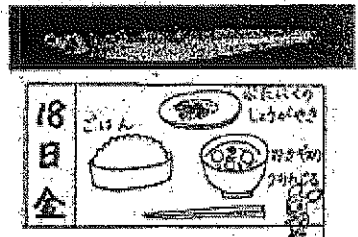
11月は17日(木)と18日(金)です。



17日は三重県で生産された大豆と尾鷲の深層水で作られた豆腐に、給食 監で作った肉みそをかけて食べます。

18日(金)は、骨ごとすり身にした神ギスの団子の入ったつみれ汁です。

三重県の南にある尾鷲市でとれるキスという魚に似ているところから「似ギス」と呼ばれていますが、海岸から遠くはなれた沖にいる魚ということから、地元では「神ギス」と呼ばれています。

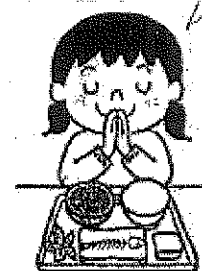


11月の給食 目標

「感謝して食べよう。」

父への感謝
「ごちそうさま」

昔、お母さまをおもてなしたとき、娘の父はいるいるなところを指差して材料を採り、始め、ときにはお母さまと5分お母さまならぬこともありました。そのご苦労に「ありがとう」の気持ちを伝えることからはじまったあいさつです。神ってくれた父、お母さまがごちそうさまへの感謝の気持ちを表しています。



命にいただきます
人ごちそうさまの味

母への感謝
「いただきます」

私たちが食べるものは、もともとどれも、すべて生きていたものです。そうした動物や植物の命をいただく「食べる」ことで、私たちは今、生きています。自然の恵みや、私たちの命をつないでくれる大切なお母さまに感謝する気持ちを表すのが「いただきます」といふあいさつです。



市町名	亀山市
-----	-----

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
 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』について知ろう

2 題材について

(1) 題材観

現在、全国の学校給食において、地域の生産者が作ったさまざまな地場産物を給食に取り入れた、いわゆる「地産地消」の取組がすすめられている。「地産地消」は、安心安全で新鮮な食べ物が食べられるだけでなく、食糧自給率の向上も期待されている。また、食育推進基本計画によると、この「地産地消」の取組は、平成22年度までに地場産物の活用目標を30%とし積極的な取組が求められている。

亀山市でも、平成21年度から亀山市内で採れた野菜や卵、お茶などの食材を使った『かめやまっ子給食』を1カ月に2日程度取り入れ「地産地消」の取組が本格化した。新鮮で安心な食材が届けられる『かめやまっ子給食』の良さや携わる生産者の方々の苦労や思いを伝えることで、学校給食に携わる人々に対しての感謝の気持ちや給食を残さず食べようとする気持ちを育てたいと考え、本題材を設定した。

(2) 指導観

本校では、5年生が6月の中旬に宿泊研修として1泊2日の体験学習を実施している。今年度、この宿泊研修では活動のねらいの一つに「亀山市内の農家の見学を通して、今後の社会科や総合的な学習の時間での学習に活かす」を設定し、食育に取り組むことになった。活動内容は、市内の生産者として“米”“お茶”“しいたけ”の農業施設を訪れ、作業内容や生産者の話を聞くという活動である。

本時では、宿泊研修の前にはまず「地産地消」の意味を知り、亀山市内の食材を知らせることや学校給食においてその食材を使用していることについて学習し、宿泊研修での農業施設訪問の学習に関心や意欲を持たせていきたい。

給食時間に毎月取り入れている『かめやまっ子給食』等の献立表を活用し、亀山産の食材を確認することで地産地消についての親しみを深め、感謝して残さず食べるという思いを行動につなげていきたい。

3 本時の指導

(1) 目標

- ・ 亀山でとれる食材（農作物や畜産物）を知る。
- ・ 「地産地消」の意味を知り、学校給食における「かめやまっ子給食」の取組について知る。
- ・ 『かめやまっ子給食』に携わる人々の苦労や思いを知り、感謝の気持ちを持つことができる。

(2) 食育の視点

- ・ 亀山でとれる食材（農作物や畜産物）を知る。〈食文化〉
- ・ 「地産地消」の意味を知り、その取組について知る。〈社会性〉
- ・ 「かめやまっ子給食」に携わる人々の苦労や思いを知り、感謝の気持ちを持つことができる。〈感謝の心〉

(3) 学習過程 (45分)

	学級活動	指導上の留意点 →支援	資料等
導入 (5分)	1 本時の学習内容をつかむ。 ① 「地産地消」の言葉の意味を知る。	○ 「地○地○」のクイズをする。(T1) ○ 亀山市の地産地消給食の名前を聞く。(T1) ○ 『かめやまっ子給食』について詳しく栄養教諭について教わることを告げる。(T1)	地産地消カード 『かめやまっ子給食』の写真
展開 (30分)	2 『かめやまっ子給食』について知る。 ① 5月と6月の『かめやまっ子給食』に使われている地元の食材を調べ、発表する。 ② 『かめやまっ子給食』が給食に出ている理由や良い点を知る。 ③ 『かめやまっ子給食』の良い点を考え発表する。	○ 献立の写真を見せて、亀山産の食材を考えさせる。(T2) ・ 食材を黒板に貼って視覚的に見せる。 ○ 生産者や亀山の畑の様子のスライドを見せ亀山産の農産物や地産地消の良い点を知らせる。(T2) ・ パワーポイントのスライドを見せながら説明する。 ○ ワークシートを使って『かめやまっ子給食』の利点を考えさせる。(T2) ・ 短冊カード、ヒントカードを使い、考えやすくする。	献立の写真 食材の写真 テレビ パソコン (パワーポイント) ワークシート
まとめ (10分)	3 『かめやまっ子給食』について学んだことを振り返り分かったこと、思ったことを発表する。	○ 『かめやまっ子給食』について分かったことや思ったことを書かせる。(T1)	ワークシート

(4) 評価

- ・ 亀山市でとれる農作物や畜産物がわかったか。
- ・ 地産地消の意味や利点を考えることができたか。
- ・ 『かめやまっ子給食』に携わる人々の思いを知り、感謝の気持ちを持つことができたか。

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
亀山茶揚げパン	亀山茶
オムレツのトマトソースかけ	トマト
野菜スープ	たまねぎ、にんじん、キャベツ、ねぎ
ごはん	ごはん
えび入りそば	にんじん、たまねぎ、生しいたけ
かき卵汁	たまご、ねぎ
亀山茶ケーキ	亀山茶

市町名	明和町
-----	-----

小学校第6学年 学級活動指導案

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 「明和町の食べ物」

2 題材について

(1) 児童観

本学級は、男子〇名、女子〇名、計〇名が在籍している。昔から港町として、多くの児童が海を生活の一部とした地域で育っている。校舎からも海が見え、児童はそれを身近なものとして大切にしている。

(2) 題材観

給食では、明和町でとれた産物を農家の方から直接仕入れ、給食の食材に使う「明和の日」を毎月実施している。町内全体の小学校へ毎月の給食献立表や食育たよりを送り、家庭へのお知らせに活用してもらったり、給食の時間に放送をしたり、取り組みを進めているが、その内容を覚えている児童は少なく、取り組みの意味についてはほとんど知らない。

(3) 指導観

三重県や明和町の地図を使用し、地形を知り、食材カードを用いることで興味を持たせ、身近な産物を知らせたい。また、給食では毎月「明和の日」があることを知り、食材を育て、給食のために届けてくれる農家の方の思いを知ること、感謝の気持ちを持たせたい。

3 本時の指導

(1) 目標

- ・ 明和町の地場産物を知る。
- ・ 「明和の日」には、明和町の農家の方が直接、給食に産物を届けてくれていることを知る。
- ・ 地域の食べ物を知り、それを育てている人を知る。

(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〉
- ・ 自然の恵みに感謝し、食べ物を大切に作る気持ちをもつ。〈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 (5分)	1 明和町の地場産物について栄養教諭と一緒に学習することを知らせる。	○ 小学校6年間の今までの取り組みについて話を交えながら語る。(T1)	
展開 (30分)	2 明和町の地場産物を予想する。 ・ 自分の住んでいる周りでとれる食べ物を知っていますか？	○ 明和町の地場産物で知っているものを聞き出す。(T1・T2) ○ 三重県の地図使用し、明和町の位置を確かめさせる。(T2) ○ 地場産物の説明をする。(T2)	三重県地図 明和町地図 食材カード

	<p>3 毎月「明和の日」に明和町の農家の方が産物を届けてくれていることを知る。</p> <p>4 農家の方の思いを知る。</p>	<p>○ 11月の献立で使用する食材の写真と農家の方の写真を見せる。(T2)</p> <p>○ 農家の方に教えてもらった野菜を育てる過程と苦勞をパワーポイントで画像を見せながら語る。(T2)</p>	<p>パソコン プロジェク ター</p>
<p>まとめ (10分)</p>	<p>5 今日の授業でわかったこと、考えたことや農家の方への手紙などを書く。</p>	<p>○ 本時の学習を、振り返りながらまとめさせる。(T1)</p>	<p>ワークシ ート</p>

(4) 評価

- ・ 明和町の地場産物を知ることができたか。
- ・ 給食の「明和の日」を知ることができたか。
- ・ 地域の食べ物を知り、それを育てている人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
明和町産ほうれんそうのおかかあえ	ほうれんそう (明和町産)

市町名	伊勢市
-----	-----

小学校第5学年 学級活動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 「給食の食材について考えよう」

2 題材について

学校給食に使われている食材から、自分たちが生活している地域でとれる食材にはどのようなものがあるか、旬の食材とはどのようなものであるかなどを知り、地域食材や旬の食材を食べることの良さや必要性に気づかせたい。そして、給食の食材が、安定・安心に供給されていることにも気づかせたい。

(1) 児童観

自分たちが生活している地域でとれる食材にはどのようなものがあるか、旬の食材とはどのようなものであるかなどを知る。

(2) 題材観

地域食材や旬の食材を食べることの良さや必要性に気づかせたい。

(3) 指導観

学校給食に使われている食材から、自分たちが生活している地域でとれる食材にはどのようなものがあるか、旬の食材とはどのようなものであるかなどを知り、地域食材や旬の食材を食べることの良さや必要性に気づかせたい。そして、給食の食材が、安定・安心に供給されていることにも気づかせたい。

3 本時の指導

(1) 目標

- ・ 学校給食の食材について知る。(みえ地物一番給食の日)
- ・ 身近な食材・旬の食材のよさがわかる。

(2) 食育の視点

- ・ 地域食材や旬の食材を食べることの良さや必要性に気づく。〈食文化〉

(3) 学習過程 (45分)

	学習活動	指導上の留意点	資料等
導入 (5分)	1 学校給食に使われている食材について学習をすることを知らせるその日に使われている食材を発表する。	○ 今日の献立の食材を発表させる(食材としては、調味料も含め2種類) ものであることを確認する (T1)	献立表
展開 (30分)	2 ごはん・パン・おかず・牛乳(肉・魚介類・野菜・果物・卵・豆製品・乾物・乳製品・調味料)に材料を大きく分類する。	○ 14日～18日の食材を分類させ、たくさんの食材が使われていることに気づかせる (T2)	ワークシート

	3 手作りの献立に気づき、良いところを考える。	○ 献立や材料から素材を使った料理(手作り)のよさを考えさせる。(T2) <ul style="list-style-type: none"> ・ 素材の旨味がわかる ・ 添加物の量が少なく体に良い ・ 薄味である 	
まとめ (10分)	5 給食はどのように考えられた食材が使われているか説明を聞く。	○ 価格表からわかったことを基に、給食の食材としてどんな風に考えられた食材が選ばれているかを考えさせながら説明を加える。 <ul style="list-style-type: none"> ・ 三重県産の食材の利用 ・ みえ地物一番給食の日になんでの食材利用 ・ 旬の食材利用 ・ 地域食材の利用 ・ 学校給食では、できるだけ地域でとれた食材を使用しているが使用する時期により産地が変わっていくことを説明する。 ○ 魚・乾物などは、安定供給を図るため入札方法を取り価格を決めている。魚介類などは、サンプル検討会を開いて物資のチェックを行っていることを説明する。(T2)	サンプル検討会の写真 入札時の写真

(4) 評価

- ・ 給食で使われている地域食材がわかったか。みえ地物一番給食の日があることがわかったか。
- ・ 身近な食材のよさがわかったか。

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
麦ごはん	米
牛乳	牛乳
まこもたけ入りハンバーグ、	まこもたけ、卵
切干大根の煮物	切干大根、しいたけ

市町名	大紀町
-----	-----

小学校第3学年 学級活動学習指導案

日時 平成〇〇年〇〇月〇〇日 (〇)
 場所 3年 教室
 指導者 学級担任 〇〇 〇〇 (T1)
 栄養教諭 〇〇 〇〇 (T2)

1 題材名 「地域の食材を知ろう」

2 題材について

普段食べている給食には、地域で生産されたものが使われていることを伝えたいと思い設定した。
 またなぜ地域産のものが使われるのかも知らせたいと思い設定した。

3 本時の指導

(1) 目標

- ・ この地域で生産されている食材を知る。
- ・ 残さず食べる意欲をもつ。

(2) 食育の視点

- ・ 地域の産物に関心を持ち、日常の食事と関連付けて考えること<食文化>

(3) 学習過程(45分)

	学習活動・内容	指導・支援 ☆指導上の留意点 ◇評価	教材
つかむ (5分)	1 地域の産物で知っているものを思い出して発表する。 2 本時のねらいを知る。	○ 地域の産物を思い出すように言葉かけをし、発表させる。 ○ 地域で生産されているものの実物を示す。 ○ 『地場産物』について学習することを伝える。(T1)	★実物 牛乳・しいたけ・七保鶏
地域の食材を知ろう			
ふかめる (30分)	3 献立表を見て『地域の食材』が使われている日を教える。 4 なぜ給食に『地域食材』が使われるのか考えて発表する。 5 地元生産者の栽培の工夫や思いを聞く。ここでは牛乳(大内山酪農)	○ 献立表を示し、『地域食材』が給食に使われていることを気づかせる。 ○ なぜ給食に『地域食材』が使われるのか考えさせ、発表させる。 (予想される意見) ・生産者から話を聞くことができる。 ・地域で作られているので安全。 ・新鮮である。 ○ 地元の生産者を紹介する。(T2) ○ 栽培の工夫や生産を続けていく思いを話す。(T3) ※地元生産者の話は、ここでは5~10分を想定しています。	★献立表

	6 分からないことを質問する。	○質問を通して理解を深めさせる。 ○生産者の話を聞いて分かったことをワークシートに書かせる。(T1)	ワークシート
	7 生産者の話を聞いて分かったことをワークシートに書く。	◇生産者の栽培の工夫や栽培を伝え、続けていく思いを理解している。 (知識・理解) ワークシートで確認。	
まとめ (10分)	8 地域の野菜を理解し、大切にすゝる気持ち、給食に使われたら残さず食べる気持ちを持つ。	○給食の『野菜』を残さず食べることが、地域の産物を大切に守っていくことにつながることを言葉かけする。	
	9 学習のまとめをワークシートに書く。	○学習のまとめをワークシートに書かせる。(T1) ◇給食の『野菜』を残さず食べる意欲をもっている。(関心・意欲・態度) ワークシートで確認。	ワークシート

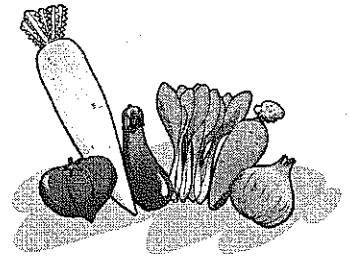
(4) 評価

- ・ 生産者の生産の工夫を理解している。 知識・理解
- ・ 生産を伝え、続けていく思いを理解している。 知識・理解
- ・ 給食を残さず食べる意欲をもっている。 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
中華スープ	干しいたけ
牛乳	牛乳

地域の食材を知ろう



____年 ____組 名前 _____

(1)『地域の食材』が給食によく使われる理由を書きましょう。

■ _____
■ _____
■ _____

(2)生産者の話を聞いて気がついたことを書きましょう。

(3)今日の学習をとおして思ったことを書きましょう。

市町名	熊野市
-----	-----

小学校第3・4学年 総合的な学習の時間指導案

日 時 平成〇〇年〇〇月〇〇日 (〇)
 場 所 3・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 「地域の食べものを知ろう」

2 題材について

(1) 児童観

食に対する興味関心があり、地域で栽培されている野菜についてもよく知っている。

(2) 題材観

五郷に昔から伝わる高菜漬けは熊野市の郷土の味として受け継がれてきている。しかし、最近では高菜を栽培し漬物にする家庭も減ってきている。そこで、学校園を利用して毎年5、6年生を中心として高菜栽培をしている。自分たちで栽培した高菜を使って漬物作りをしている。

子どもたちが作った地場産物を給食に活用し、地域の農産物に興味関心を持ち、さらに食べ物への感謝や自らの健康管理を育むよい機会であると考え、本題材を設定した。

(3) 指導観

子どもたちにとって、身近な食材を使用することで地産地消についての理解を深める。

3 本時の指導

(1) 目標

- ・ 地域で栽培されている農産物を知る。
- ・ 地産地消にはどんなよいところがあるか考える。
- ・ 熊野市の特産物高菜について知る。

(2) 食育の視点

- ・ 学校給食の食材を通して、地域の農産物について知る。＜食品を選択する能力＞

(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 地産地消ってなんだろう。	○ 今の季節(夏)に家庭や地域で栽培している野菜を発表する。 ○ 夏になるとどんな食材が給食に登場するか献立表で確認する。	ワークシート
展開 (25分)	2 地産地消には、どんなよいところがあるか考える。 地元でとれたものを地元で食べることのよい点を理解する。	○ 各自で考え、発表する。 ○ 安全で、安心なものが手に入る。 輸送費がかからない 食材を作る人と食べる人の顔が見える関係がある。 新鮮なものが食べられる。	ワークシート
	3 農産物の産地を調べるにはどうしたらよいか知る。	○ パッケージを見る。	

	4 みえ地物一番の日を知る。	<input type="radio"/> 五郷町の特産物について発表する。 <input type="radio"/> 高菜漬けについて知る。 <input type="radio"/> 高菜の栄養について知る。 <input type="radio"/> 本日給食で使用する高菜は児童が昨年度の冬につけたものを冷凍したものであることを知る。	
まとめ (10分)	5 本時のまとめ	<input type="radio"/> 地産地消の良い点を理解して地域の農産物を大切にしようとする気持ちをもつ。	

(4) 評価

- ・ 五郷町の特産物である高菜について知ることができた。(知識・理解)
- ・ これからも、児童で栽培し地域の伝統を守っていく。(関心・意欲)

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
高菜チャーハン	高菜(熊野市)