

教科・特別活動等と給食の時間が連動した取組

市町名	菰野町
-----	-----

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 「まこもについて知ろう」

2 題材について

(1) 児童観

男子〇名、女子〇名のクラスである。給食もよく食べ、元気な子が多い。中には苦手な食べ物に対しては減らす、残すなどする子もいるが、クラスとしての残は少ない。1年生の頃から学級園で何かを作ってきた。4年生になって、地域の産物としてのまこもを総合学習の一環として育てている。まこもの観察やまこもについても自分たちで調べ学習を行い、植え付けから収穫まで、まこもに触れる機会も多い。

(2) 題材観

まこもは地域の名前の由来となったものである。しかし、子どもたちにとってはなじみの少ない野菜である。そこで、この機会を通じてまこもについて自分たちで育てたり調べたりすることで、よりまこもについて知ってほしい。また、まこもがどのようにして生活の中でとり入れられてきたかを知ることでもまこもの歴史にふれ、まこもが地域に深く根ざしており、自分達の地域の産物であることに親しみをもってくれればと考える。

(3) 指導観

まこもについてはなじみが少ないが、給食にも登場しており食べる機会は今までにもあった。しかし、まこもがただ食べるだけではなく、生活の中で使われていることをしり、より身近に感じてもらいたい。まこもが自分たちの住む地域の名前の由来になっていることを知り、地域に関心をもってもらえればよい。また、地域でたくさんとれるということから、地産地消についても触れ、その利点についてもおさえたい。

3 本時の指導

(1) 目標

- ・ 地場産物に関心を持ち、自分の土地との関連を知る。
- ・ 地産地消について知り、その利点について知る。

(2) 食育の視点

- ・ 地域の特産物を知り、その歴史について理解する。〈食文化〉
- ・ 食物の生産等に関わる人々へ感謝する心をもつことができる。〈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 菰野町で作られている作物について発表する。 2 今が旬の地場産物について知る。	○ 自分たちの学校の周辺で見られる作物が何であるか気付かせる。 ○ 「地場産物」について説明する。 ○ 今が旬の地場産物について知らせる。そのうち、「まこも」について取り上げる。	食生活学習教材 p 18.19 プレート等

「まこも」について知ろう！		
展開 (25)分	3 まこもと菰野町について知る。 4 まこもについて知る。 5 「地産地消」について知る	○ まこもと菰野町の名前の由来についておさえる。 ○ まこものでき方について学ぶ。 ○ まこもが昔から生活の中に取り入れられ、またどのような役割を果たしてきたかおさえる。 ①大昔からあった。1億年前～ ②米の代わりに実を食べていた。 ③黒穂菌が墨の原料となった。 ④葉も利用される。 ⑤まこも畑の効果。 ○ 地産地消という言葉とその利点を知らせる。
まとめ (10)分	6 今日、学習したことについてまとめる。	○ ワークシートを記入する。 ワークシート

(4) 評価

- ・ 菰野町の地場産物について知り、自分の住む土地に関心をもつことができたか。
- ・ 地産地消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」の献立及び食材	
献立名	食材名
まこもサラダ	まこも
まこもいりかきあげ	まこも

市町名	菰野町
-----	-----

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 「まこもを食べよう！」

2 題材について

まこもは、地域の名前の由来となった食材である。しかし、子ども達にとってはなじみの少ない食材である。そこで、この機会に、自分たちで育てたり調べたりすることで、まこもについて詳しく知ってほしい。また、まこもがどのようにして生活の中でとりいれられてきたかを知ることによってまこもの歴史にふれ、まこもが地域に深く根ざしており、自分達の地域の産物であることに親しみをもってくれればと考える。

3 本時の指導

(1) 目標

- ・ 地場産物に関心を持ち、自分の土地との関連を知る。
- ・ 地産地消について知り、その利点について知る。
- ・ まこもの味や食べ方、調理方法を知る。

(2) 食育の視点

- ・ 地域の特産物を知り、その歴史について理解する。〈食文化〉
- ・ 食物の生産等に関わる人々へ感謝する心をもつことができる〈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 「まこも」が、どれか探す。 2 授業で学習した「まこも」を、実際に食べてみる。(味・香りを知る)	○ 「まこも」が、どれか聞く。 ○ 授業で学習した「まこも」を、実際に食べさせる。	まこも (実物)
展開 (2)分	3 給食室で作っている様子を聞く。 4 他の調理法について知る。 (天ぷら・煮物・炒め物など)	○ 給食室で作っている様子を知らせる。 ○ 他の調理法について知らせる。	写真
まとめ (2)分	5 授業を振り返る。		

(4) 評価

- ・ 地場産物に関心を持ち、自分の土地との関連を知ることができたか。
- ・ 地産地消について知り、その利点について知ることができたか。
- ・ まこもの味や食べ方、調理方法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
まこもサラダ	まこも
まこも入りかき揚げ	まこも

市町名	朝日町
-----	-----

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 教諭 〇〇 〇〇 (T1)
 栄養教諭 〇〇 〇〇 (T2)

1 題材名 「地産地消のよさを知ろう」

2 題材について

(1) 題材観

地産地消ということばは、最近、子どもたちもよく耳にし、毎月2回、給食でも「みえ地物一番給食の日」に三重県の産物について紹介している。しかし、そのよさを考えながら食事をしている児童は少ない。

そこで、この学習を通して、地産地消のよさを知り、進んで三重県の産物を食べようとする子を育てたい。

(2) 指導観

三重県の地図や食品カードを用い、視覚的に興味や関心をもたせながら、三重県の産物を理解させたい。

また、給食に三重県の産物を使用している「みえ地物一番給食の日」があることを確認し、地産地消のよさについて考えさせたい。

3 本時の指導

(1) 目標

- ・ 三重県の産物について知り、興味・関心をもつ。
- ・ 地産地消の意味を知り、そのよさについて考える。
- ・ 給食に三重県の産物が使われていることを知る。

(2) 食育の視点

- ・ 地域の産物について知り、興味・関心をもつ。〈食文化〉
- ・ 自然の恵みに感謝し、食べ物を大切にする気持ちをもつ。〈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 地産地消の意味について説明を聞く。	○ 地産地消の意味について説明する。(T1) ・ 地：地域の ・ 産：産物を ・ 地：地域で ・ 消：消費する	ワークシート 地産地消の図
展開 (30分)	2 三重県でとれる食べ物で知っているものを発表する。 3 三重県の産物について説明を聞く。	○ 三重県でとれる食べ物を今までに聞いたことや給食で食べたものをもとに思いださせる。(T1) ○ 三重県の地図に食品カードをはり、三重県にも様々な産物があることを知らせる。(T2)	三重県の地図 食品カード ワークシート

	<p>4 地産地消のよさについて考える。</p> <p>5 給食にも三重県の産物が使われていることについて説明を聞く。</p>	<p>○ 朝日町にも昔から作られている産物があることに気づかせる。(T2)</p> <p>○ 資料を掲示したり、ヒントを与えたりするなどしながら、地産地消のよさに気づくよう助言する。(T2)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・新鮮 ・おいしい ・安い ・環境にやさしい ・栄養がある など <p>○ 給食にも三重県の産物をたくさん使った「みえ地物一番給食の日」があることを知らせる。</p>	<p>栄養の比較のグラフ 環境に関する図 ワークシート</p> <p>給食の写真</p>
<p>まとめ (10分)</p>	<p>6 今日の学習でわかったことや思ったことなどを書く。 (時間があれば発表する。)</p>	<p>○ 学習したことをふり返り、わかったことや思ったことなどをワークシートにまとめさせる。(T2) (時間があれば発表させる。)</p>	<p>ワークシート</p>

(4) 評価

- ・ 三重県の産物について知り、興味・関心をもつことができたか。
- ・ 地産地消の意味を知り、そのよさについて考えることができたか。
- ・ 給食に三重県の産物が使われていること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
豚肉の揚げ煮	豚肉
なばなのごま和え	なばな、キャベツ
豆腐とあおさのみそ汁	青さのり、豆腐、大根

市町名	朝日町
-----	-----

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 「生しいたけについて知ろう」

2 題材について

朝日町の埋縄で、生しいたけの栽培が行われているが、きのこと類は、苦手な児童も多い。そこで、自分たちの町で作られている生しいたけの栽培工程や栄養などを児童に知らせ、食べる意欲につなげたい。

3 本時の指導

(1) 目標

- ・ 朝日町の埋縄では、昔から「生しいたけ」の栽培が行われていることについて知る。
- ・ 生しいたけ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〉
- ・ 生しいたけなど、きこの栄養を知ること、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 (5分)

	学習活動	指導上の留意点	資料等
導入 (1)分	1 今日の給食の中華炒めには、生しいたけが入っていることを確認する。	○ 中華炒めの中に生しいたけが入っていることを知らせる。(T1)	
展開 (3)分	2 生しいたけについて説明を聞く。	○ 朝日町の埋縄では、昔から生しいたけの栽培が行われていることを話す。(T2) ○ 生しいたけなど、きこの栄養について説明する。(T2)	生しいたけの写真 生しいたけ(実物)
まとめ (1)分	3 給食の生しいたけが入った中華炒めを食べる。	○ 生しいたけの栄養について考えながら、地元の味をよく味わって食べるように促す。(T1)	

(4) 評価

- ・ 生しいたけについて知ることができたか。
- ・ 給食の生しいたけ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
豆腐の中華炒め	生しいたけ

市町名	大台町
-----	-----

小学校第4学年 社会科学習指導案

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 「地産地消を知ろう！」

2 題材について

社会科における地域学習にあわせて、地産地消、地場産物を学習することで、より効果的に地域への興味関心を持たせることができると考え本題材を設定した。

(1) 児童観

社会科で地域学習を行っているので、地産地消、地場産物に対しても関心が高く積極的に学習することができる。

(2) 題材観

学校給食で使用する食材を用い、地産地消の仕組みや地場産物の存在を知らせ、地産地消や地場産物をより身近なものとしてとらえさせることができると考える。

(3) 指導観

地産地消の学習をすることで、地域学習の内容を深めるとともに、地産地消、地場産物をすすんで食生活に取り入れようとする態度が養われるよう指導していきたい。

3 本時の指導

(1) 目標

- ・ 地産地消、地場産物について知る。
- ・ 地産地消、地場産物に興味関心を持つ。
- ・ 食生活に、すすんで地産地消、地場産物を取り入れようとする意欲を持つ。

(2) 食育の視点

- ・ 地産地消、地場産物を知りすすんで食生活に取り入れようとする態度を養う。
 <食事の重要性><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 (5分)	1 今日の給食の食材の産地を知ろう。	○ 持参した給食の食材の産地を、納品伝票で確認させる。(T2)	納品伝票 給食食材全品 ワークシート
展開 (30分)	2 給食の食材の決まりについて栄養教諭から聞く。	○ 給食の発注のルールについて説明する。(T2) 給食では、 地場産 近隣市町産 三重県産 近隣県産 国産 の順で発注していることを知らせる。	板書資料

	<p>3 今日持参した米・大根・里芋・みかん・みそが地場産物であることを確認する。 地産地消の利点を考えて発表する。</p> <p>4 今日はみえ地物一番給食の日であることを知る。</p> <p>5 自分のまわりの地産地消をさがそう。</p>	<p>○ 地産地消の利点について気づかせる。(T2)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 野菜は旬である ・ 栄養がある ・ 安全 ・ 作った人が分かる ・ 安い ・ 食べ物で季節が分かる ・ 運ぶ手間やお金がかからない。 <p>○ 三重地物一番給食の日について知らせ、今までの取組についても紹介する。</p> <p>○ 自然豊かな大台町の恵まれた環境に気づき、自分のまわりの地産地消、地場産物に気づかせる。(T1) 食生活に、地産地消、地場産物を取り入れていくよう示唆していく。</p>	<p>米・大根・里芋・みかん・みそ・牛乳</p> <p>みえ地物一番の資料 お達者みそのパッケージ</p>
まとめ (10分)	6 学習の感想を書こう。	○ ワークシートに感想を書かせる。(T1)	

(4) 評価

- ・ 地産地消、地場産物について知ることができているか。
- ・ 地産地消、地場産物に興味関心を持つことができているか。
- ・ 食生活に進んで地産地消、地場産物を取り入れ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
麦ごはん	米
みそおでん	大根・里芋・お達者みそ
くだもの	みかん
牛乳	牛乳

ちさんちしょう
「地産地消」を知ろう！

〇〇小学校 4年 名前 _____

今日の給食	産地	—地産地消のよいところは？—	
			—地産地消のよいところは？—

給食では



地産地消ってなんだろう？

〔 地 () 産 () 地 () 消 () 〕

自分のまわりの地産地消をさがそう。

〔

〕

学習の感想	おうちの方の一言

* 宿題 ・お家の方に、今日勉強したことをお話しして、感想を書いてもらう。

このマーク見たことありませんか？

お達者 味噌

昔々、家で作っていた地味噌を再現してみました。地元大豆とお米を使い、こつじ園から大切に手をかけた純粋な田舎味噌を懐かしく「旨味下さい。」

二代目

同和食品株式会社
京都府京都市中京区
錦町三丁目一丁目
TEL: 075-251-1111

市町名	大台町
-----	-----

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 「ふるさとをいただきよう」

2 題材について

給食に使用されている地場産物を知ることで、地域への関心を深め、安全安心な旬の食材が届くことに感謝して食事ができるようにこの題材を設定した。

3 本時の指導

(1) 目標

- ・ 地場産物の食材を知る。
- ・ 地場産物について関心を持つ。
- ・ 感謝の気持ちを持って食事ができる。

(2) 食育の視点

- ・ 地場産物を知り、すすんで選択しようとする態度を養う。〈食品を選択する能力〉
- ・ 生産者の思いを理解し感謝して食べることができる。〈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 今日の給食に使われている地場産物を知る。	○ 児童が地場産物に関心が持てるように工夫する。(T2)	食材を持参
展開 (3)分	2 旬の食材を確認する。 3 地域食材を届けてくれる地域の方の思いを知る。 4 「お達者みそ」ができた経緯を知る。	○ 地域食材の野菜は旬のものであることに気づかせる。(T2) ○ 生産者の方の思いについて知らせる。(T1) ○ 「お達者みそ」に込められた地域の思いを知らせる。(T2)	お達者みそのパッケージ
まとめ (1)分	5 それぞれの食材に込められた地域の方の思いに感謝しよう。	○ 学習したことが自分の食生活に活かせるよう働きかける。(T1) ○ 人、物、地域への感謝の気持ちが残さず食べることで表せることを示唆していく。(T1)	

(4) 評価

- ・ 地域食材を知ることができているか。
- ・ 地域食材について関心が高まっているか。
- ・ 生産者の思いを知り、感謝して残さず食べる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
麦ごはん	米
牛乳	牛乳
みそおでん	大根、里芋、お達者みそ
くだもの	みかん

添付資料

地物
宮川

お達者味噌

二代目

昔々、家で作っていた地味噌を再現してみました。地元大豆とお米を使い、こしじ園から大切に手をかけた純粋な田舎味噌を懐かしく一賞味下さい。

株式会社 宮川食品工業株式会社
〒410-0001 静岡県浜松市東区宮川
TEL: 053-461-1111 FAX: 053-461-1112

市町名	尾鷲市
-----	-----

中学校第3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 梶賀市場

指導者 教諭 〇〇 〇〇 (T1)

栄養教諭 〇〇 〇〇 (T2)

1 題材名 「梶賀の干物作り（鰯のつなぎみりん干し）を体験しよう」

2 題材について

(1) 生徒観

男子〇名、女子〇名、計〇名のクラスである。何事にも積極的に活動し、好感の持てる生徒集団である。自分たちが住んでいる地域で獲れる魚の加工品について理解し、家庭の食事に使れていることを身近に感じさせたい。

(2) 題材観

梶賀では定置網が張られており、毎朝市場に魚が水揚げされる。それらの魚から、雑魚として扱われがちな小魚（小鰯）が有効利用されていることに気づかせたい。加工場では、鰯、鯖等さまざまな干物が作られている。

(3) 指導観

地元で作られている干物の製造過程を知り、作る過程を体験することは、地元を見つめなおす機会となるとともに、地元への愛着を生むこととなる。

3 本時の指導

(1) 目標

- ・ 地元で作られている干物の製造過程を知る・体験する。
- ・ 作っている人のさまざまな工夫や苦勞を知る。
- ・ 体験活動を通して、食育について考えさせる機会とする。

(2) 食育の視点

- ・ 生産等に関わる人の苦勞を知る、食べ物を大切にしようとする。<感謝の心>
- ・ 地域の産物に興味を持ち、関心をもつ。<食文化>

(3) 学習過程（100分）

	学習活動	指導上の留意点	資料等
導入 (30分)	1 朝の市場の見学 2 分別作業体験	○ 網にかかった、小魚の種類ごとに分別をする。	
展開 (60分)	3 加工方法を知る。 4 作業を行う。(手で開く・みりん漬け・干す)	○ 加工過程を知る。 ○ 体験するなかで、工夫や苦勞を知る。	
まとめ (10分)	5 質問や感想を発表する。		

(4) 評価

- ・ 地域の魚について知ることができたか。
- ・ 干物作りの作業を行うことができたか。

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
鰯のつなぎみりん干し	鰯のつなぎみりん干し

市町名	尾鷲市
-----	-----

中学校第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 「鯷のつなぎみりん干しを食べよう」
- 2 題材について
 梶賀で水揚げされた鯷を使って自分で作ったつなぎみりん干しを試食しよう。

3 本時の指導

(1) 目標

- ・ 楽しく給食活動に取り組む。
- ・ 体験したことを思い出しながら鯷のつなぎみりん干しを試食する。

(2) 食育の視点

- ・ 地域の加工品について理解し、関心をもつ。〈食文化〉

(3) 学習過程 (20分)

	学習活動	指導上の留意点	資料等
導入 (5分)	1 鯷のつなぎみりん干しを作ってきた過程を思い出す。		
展開 (10分)	2 自分たちでコンロを使ってみりん干しを焼く。	○ 鯷の栄養を知らせる。	実物 コンロ はし
まとめ (5分)	3 仲間とともに楽しく給食を展開させる。	○ 食感などを感じながら食べる。 ○ 楽しく給食活動をする。	

(4) 評価

- ・ 鯷のつなぎみりん干しについて知ることができたか。
- ・ 楽しく給食活動を展開できたか。

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
鯷のつなぎみりん干し	鯷のつなぎみりん干し

きゅうしょくだより



12月 増刊号

今日の給食はおでんです。

おでんに使われている「てんぷら」は、尾鷲の海でとれた魚で作られています。「てんぷら」は季節によっていろいろな魚を使って作られます。今日の「てんぷら」は「たい」と「いとよりだい」という魚をすりみにして、小麦粉、砂糖、みりん、塩などの調味料を加えて作ったものです。

魚の風味とうま味がいっぱいつまっています。しっかり味わって食べましょう。

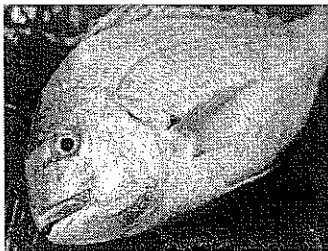
おでん(5人分)

・てんぷら	5枚
・だいこん	5切
・こんにゃく	1丁
・たまご	5個
・昆布	適量
・かつお節	適量
・しょうゆ	大さじ2
・酒	少々
・みりん	少々

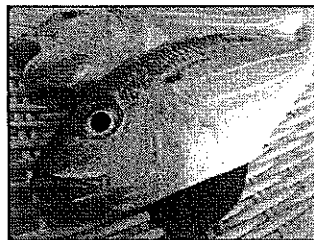
おでんの作り方

- ① 大根、こんにゃくはしたゆでする。
- ② 卵は硬くゆで殻をむく。
- ③ だしをとる
- ④ 調味をして煮る。

てんぷらを作る魚の種類



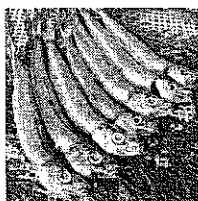
たい



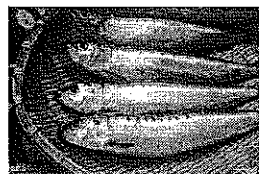
いとよりだい



あじ



おきぎす



いわし



いさぎ



かます

市町名	紀北町
-----	-----

小学校第3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 3年 教室
 授業者 教諭 〇〇 〇〇 (T1)
 栄養教諭 〇〇 〇〇 (T2)

1 題材名 「地域の食材を見直そう…魚」

2 題材について

(1) 児童観

本校は、引本漁港や尾鷲漁港に隣接する校区にあり、自然環境に恵まれ、児童にとっても「魚」は身近な食材である。しかし、ここ数年来地域の食生活はかなり変化してきている。「魚料理は好き」と答える児童が多いが、実際には「刺身や揚げ物等」を好み、骨のある魚を敬遠する傾向にある。

(2) 題材観

給食では、魚を食材とした「すりみの天ぷらや鯉ハンバーグ…等」をメニューに加え給食便りで紹介したり、給食の時間に放送で紹介している。さらに3・4年生の社会科とも関連させ「市場見学」等には努めて『地物』として意識させてきた。しかし、その内容に興味を継続して持つ児童は少ないという現状がある。

そこで、この学習を通して、児童が地域の食材としての魚をより身近に感じるきっかけとしたい。それによって、地域の食の伝統にも気づかせたい。

(3) 指導観

給食を通して、地域食材と給食のつながりに興味を持たせるとともに、社会科の学習とも関連づけたい。そして1年生での給食センター見学とも関連させ、給食に携わるたくさんの人々の努力や作る喜びにも、再度ふれさせていきたい。

3 本時の指導

(1) 目標

- ・ 地域の産物について知り、魚料理に興味や関心をもつ。
- ・ 給食メニューには、地域の産物が使われていることを知る。

(2) 食育の視点

- ・ 生産等にかかわる人の苦勞を知り、食べ物を大切にしようとする。〈感謝の心〉
- ・ 地域の産物に興味をもち、日常の食事と関連づけて考えることができる。〈食文化〉
- ・ 自分の健康を考え好き嫌いなく食べようとする。〈心身の健康〉

(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 知っている魚を発表する。 その中で地元の水揚げされる魚はあるか考える。 2 本時のねらいを知る。	○ 地域に水揚げされる魚を発表させる。 ○ 魚について学習することを伝える。	魚の写真

展開 (25)分	3 今週の献立から「魚・加工品」を探す回数を数え、多いことに気づく。	○ 献立表を示し、「魚・加工品」が給食にもよく使われていることを気づかせる。(加工品 花かつお＝だしに使う)	献立表
	4 今日の給食に使われていた魚は何か、食べた感想も含めて発表する。	○ 今日の給食は「沖ギス」のすり身を使った天ぷら。三重県で唯一沖ギスの底引き網漁のできる海が尾鷲であることを知らせる。 ○ 使用したすり身は、「身と骨」を一緒に2度挽き加工しているためカルシウムも多く含まれている。(96%が魚・3%片栗粉 1%食塩)	地図 実物「沖ギス」
	5 なぜ給食に地域の「魚や加工品」がよく使われるのか考えて発表する。	○ 魚の栄養について少しふれる。 ・ 成長に必要な栄養素を含むことを知らせる。 ・ 不足すると…。 骨や歯がもろくなる。 イライラやストレスがたまる等。	ワークシート
	6 地域の「魚や加工品」がなぜ給食によく使われるのか知りワークシートに書く。	○ なぜ給食によく使われるのか考えて発表させる。 ・ 新鮮 ・おいしい ・ 栄養がある ・安い (旬)	
まとめ (10)分	7 学習のまとめをワークシートに書く。	○ 地域の食材を知り、大切にすることが出来る。 ○ 魚の栄養を理解し、苦手な人でも少しは食べるように言葉かけをする。 ○ 学習のまとめをワークシートに書かせる。	

(4) 評価

- ・ 地域の魚を知ることができたか。
- ・ 魚を食べようとする意欲をもたせることができたか。

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
なまぶしのしぐれ煮	なまぶし
つみれの甘酢あんかけ	沖ギスつみれ

市町名	紀北町
-----	-----

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 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 「地域の食材を使って…すりみの天ぷら」

2 題材について

(1) 児童観

本校は、引本漁港や尾鷲漁港に隣接する校区にあり、自然環境に恵まれ、児童にとっても「魚」は身近な食材である。しかし、ここ数年来地域の食生活はかなり変化してきている。「魚料理は好き」と答える児童が多いが、実際には「刺身や揚げ物等」を好み、骨のある魚を敬遠する傾向にある。それで、魚のすり身を活用し、細かく刻んだ野菜も加えることにより栄養のバランスも考えた食材としている。

(2) 題材観

給食では、魚を食材とした「すりみの天ぷら…等」をメニューに加え給食便りで紹介したり、給食の時間に放送で紹介したりしている。さらに3・4年生の社会科とも関連させ「市場見学」等には努めて『地物』として意識させてきた。しかし、その内容に興味を継続して持つ児童は少ないという現状がある。

そこで、この学習を通して、児童が地域の食材としての魚をより身近に感じるきっかけとしたい。それによって、地域の食の伝統にも気づかせたい。

(3) 指導観

給食を通して、地域食材と給食のつながりに興味を持たせると共に、社会科の学習とも関連づけたい。そして1年生での給食センター見学とも関連させ、給食に携わるたくさんの人々の努力や作る喜びにも、再度ふれさせていきたい。

3 本時の指導

(1) 目標

- ・ 地域の産物について知り、魚料理に興味や関心をもつ。
- ・ 給食メニューには、地域の産物が使われていることを知る。

(2) 食育の視点

- ・ 地域の産物に興味をもち、日常の食事と関連付け考えることができる。〈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 (3分)	1 今日の給食を知る。	○ 今日は地域食材を使ったメニューであることを知らせる。	
展開 (5分)	2 「すり身の天ぷら」 どんな食材を使っているのか知る。	○ 「沖ギス」のすり身を使った天ぷら	実物 給食センターからのたよりを紹介

	3 「味や食感」について感想をきく。	○ 尾鷲は底引き網漁のできる海であることを知らせる。	
まとめ (2)分	4 地域の食材を理解し、魚の苦手な人も食べようとする気持ちを持つ。	○ 「すり身のてんぷら」以外にも地域の食材を給食で使っていることを伝え、魚の苦手な人でも食べるように言葉かけをする。	

(4) 評価

- ・ 地域の魚を知ることができたか。
- ・ 魚を味わって食べることができたか。

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
すり身の天ぷら	沖ギス、玉ねぎ、ニンジン、ひじき