

第3学年 総合的な学習の時間 指導案

令和3年6月10日(木)

小学校3年教室

指導者T1：学級担任

T2：栄養教諭

- 1 題材名 　　すずか市の食べものを知ろう
- 2 本時の目標
 - ・鈴鹿市で作られている食べ物を知る。
 - ・鈴鹿市で作られている食べ物が給食に使われていることを知り、その理由を考える。
- 3 食に関する指導の目標
 - ・自分たちの住む地域で作られる食べ物について知り、地域を大切に作る心を持つよう指導する。【食文化】
- 4 授業の流れ（45分）

過程	学習活動	指導上の留意点	教材・資料
導入 2分	鈴鹿市で作られている食べ物の実物を見る。	○鈴鹿市で作られている食べ物（実物等）を見せ、名前を発表させる。（T1） ○鈴鹿市の食べ物について学習することを伝える。（T1）	鈴鹿市産の食材（お茶、米、大豆など）
めあて：すずか市の食べものを知ろう			
展開 33分	鈴鹿市産食材の食べ物カルタをする。 給食で使われている鈴鹿市産食材の数を数える。	○鈴鹿市産食材の食べ物カルタをする。（T1・T2） ・T2が読み札を読む。 ・当てた児童は、裏面に書いてある地物の特徴を発表する。（T1が板書する。） ・カルタの内容（地物の名前とその特徴）の確認をする。（T2） ○献立表に◎がついている食材が鈴鹿市産の食材であることを伝え、数を数えさせる。（T2） ・給食にはたくさんの鈴鹿市産食材が使われていることに気付かせる。	鈴鹿市産食材カルタ（米、茶、大豆、ひのな、のり、たまご） 鈴鹿市産食材の写真（カルタと同じ写真） ワークシート

<p>まとめ 10分</p>	<p>給食に鈴鹿市産の食材が多く使われている理由を考える。</p> <p>本時の学習を振り返る。</p>	<p>○児童に考えさせ、発表させる。(T 1)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・新鮮, おいしい ・安全, 安心 ・近いから <p>○献立に込められた思いを伝える。(T 2)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鈴鹿市でとれる食べ物を知ってもらいたい。 ・食べ物を通して鈴鹿市のよいところをもっと知ってほしい。 ・みんな(児童)が鈴鹿市産のものをたくさん食べると, 作ってくれる人も喜んでくれ, 作る意欲につながり, 鈴鹿がもっと元気になる。 <p>○本時の学習を振り返らせる。(T 1)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鈴鹿市産の食べ物を書かせる。 ・新しく知ったことや気付いたことを書かせる。(時間があれば発表させる。) 	<p>ワークシート</p>
--------------------	------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------

5 板書計画

めあて：すずか市の食べものを知ろう

<給食のすずか市の食べもの>

() 個

たくさん使われている

↓

<給食で使われる理由>

- ・おいしいから
- ・すずかのよさを知る
- ・すずかが元気になる
- ・たくさん使われている

地物写真

地物写真

地物写真

地物写真

地物写真

地物写真

《すずか市の食べものをさがしましょう》
6月給食こんだて表

10 (木)	ごはん ぎゅうにゅう 590kcal だいきりなすのドライカレー 20.2g いんげんとコーンのソテー 289mg	ぎゅうにゅう ぶたひきにく ひきわりだいず	◎たまねぎ なす あかピーマン ピーマン さやいんげん ◎にんじん とうもろこし	◎ごはん あぶら あぶら
11 (金)	ごはん ぎゅうにゅう 587kcal いわしのうめに 23.1g きゅうりのそくせきづけ 367mg ジャがいものみそしる	ぎゅうにゅう いわしのうめに あぶらあげ とうふ しろみそ	きゅうり ◎たまねぎ ◎にんじん ◎ねぎ	◎ごはん ◎じゃがいも
14 (月)	こがたコッペパン ぎゅうにゅう 595kcal いちごジャム 19.1g スパゲッティナポリタン 291mg キャベツとにんじんのソテー	ぎゅうにゅう ベーコン	◎たまねぎ ◎にんじん ピーマン トマトみずに にんにく ◎キャベツ ◎にんじん	コッペパン いちごジャム スパゲティ オリーブオイル さとう あぶら
15 (火)	ごはん ぎゅうにゅう 603kcal ポークシチュー 17.5g やさいサラダ ごまドレッシング 274mg	ぎゅうにゅう ぶたにく ひよこまめ	◎たまねぎ ◎にんじん さやいんげん トマトピューレ ◎キャベツ アスパラガス	◎ごはん あぶら ジャがいも ごまご マーガリン さとう ごまドレッシング
16 (水)	ごはん ぎゅうにゅう 590kcal すぶた 19.7g チンゲンサイとにんじんのいためもの 276mg	ぎゅうにゅう ぶたにく	しょうが ◎たまねぎ たけのこ ◎にんじん しいたけ ピーマン チンゲンサイ ◎にんじん にんにく	◎ごはん でんぶん あぶら さとう あぶら
17 (木)	ごはん ぎゅうにゅう 615kcal だいきりのいそに 27.8g ツナとやさいのあえもの 334mg すずかのり	ぎゅうにゅう とりにく ひじき ◎だいず あつあげ うずらたまご ツナオイルづけ ◎あじつけのり	ごぼう ◎にんじん さやいんげん ◎キャベツ ◎にんじん	◎ごはん (ごんにやく) あぶら さとう あぶら さとう
18 (金)	ごはん ぎゅうにゅう 619kcal さわらのからあげ 27.7g ひのなづけ 316mg すずかやさいのみそしる	ぎゅうにゅう さわら あぶらあげ とうふ ◎あかみそ しろみそ	しょうが ◎ひのな ◎たまねぎ ◎にんじん ◎こまつな しろねぎ	◎ごはん さとう でんぶん あぶら ごま

すずか市の食べものは、いくつありますか？ ()個

★今日の学習をふりかえって…

1. すずか市の食べものを書きましょう。

2. 今日の学習で、新しく知ったことや気づいたことを書きましょう。

<カルタ読み札・裏面説明>

茶：(読み札) 茶畑 広がる鈴鹿山ろく

- ・鈴鹿市の山のほうで、たくさん作られています。
- ・かぶせ茶が特に有名です。
- ・三重県は、全国3位のお茶の産地です。

のり：(読み札) のりといえば「すずかのり」

- ・白子や若松の海でとれます。
- ・給食で食べるのりは、鈴鹿市産です。
- ・冬にしゅうかくされます。

ひのな：(読み札) ひのなの漬物、おいしいな

- ・石薬師地区で、たくさん作られています。
- ・かぶの仲間です。
- ・漬物にして食べます。

みかん：(読み札) みかんを食べて、かぜ予防

- ・稲生地区で作られています。
- ・ビタミンが、たっぷりふくまれています。
- ・冬においしい果物です。

大豆：(読み札) 大豆は畑のお肉です

- ・ 給食の大豆は、鈴鹿市産です。
- ・ たんぱくしつが、多くふくまれています。
- ・ 豆ふやみそ、きなこになります。

お米：(読み札) お米はやっぱりコシヒカリ

- ・ 鈴鹿市でたくさん作られています。
- ・ 給食のごはんは、鈴鹿市産コシヒカリです。
- ・ 給食では、週4回がごはんです。

こうなご：(読み札) こうなごは、春を知らせる魚です

- ・ 白子の海でとれる小魚です。
- ・ 春のはじめの、2月～3月ごろにとれます。
- ・ かみかみふりかけに入っています。

たまご：(読み札) たまごは、にわとりから生まれます

- ・ 鈴鹿市では、たまごがたくさんとれます。
- ・ たんぱくしつが、多くふくまれています。
- ・ あなたの好きなたまご料理は、何ですか？

ぶた肉：(読み札) ぶた肉食べて、元気もりもり

- ・鈴鹿市では、ぶたが育てられています。
- ・たんぱくしつが、多くふくまれています。
- ・ベーコンやウインナーになります。

しいたけ：(読み札) しいたけは、きのこのなかまです

- ・おなかのそうじをしてくれます。
- ・うまみも、かおりも、バツグンです！
- ・にても、焼いても、おいしいです。

あなご：(読み札) あなごとうなぎは、よくにてる

- ・若松の海でとれます。
- ・60 c m ぐらいの魚です。
- ・あなごずしが有名です。