

小学校 第5学年 給食時間の学習指導案

1 題材名 「地場産物を見直そう」

2 題材設定の理由

5年生は社会科の単元「わたしたちの生活と食料生産」で農業・漁業従事者の努力や工夫、役目などや食料自給率、地産地消について学習する。地産地消を進め自給率を高めるために地場産物について知ることには意義あることである。給食で使用している豆腐は、地元で収穫された大豆を使い、町内の店で製造されている。5年生の児童が米作りをしている隣の畑でも大豆が栽培されている。その大豆畑や豆腐製造業者の写真をとおして、地元の食材を身近に感じさせ、興味・関心を深め、地元の食材を進んで食べようとする意欲をもたせるために本題材を設定した。

3 本時の目標

地産地消の利点を理解し、地場産物の良さを見直し、進んで食べることができる。

4 食育の視点

身近でとれる農産物に関心をもつ。（選択する能力）

5 他教科との関連

社会科 「わたしたちの生活と食料生産」

6 本時の展開

過程	学習活動及び学習内容	指導上の留意点	資 料
食前	○はてなカードの食材が何であるか ヒントカードをもとに考える。	○豆腐の写真にはてなのマークを貼って提示し、ヒントカードをもとに考えさせる。	豆腐の写真 ヒントカード
食事中	○どの食材か考えながら味わって食べる。	○今日の献立に使用している食材を考えながら食べるように促す。	
食後	地元の食材を使う良いところは何だろう ○食材の名前を発表する。 ○社会科の学習をふり返る。 ○地場産物を見直し、身近な食材を食べようとする意欲をもつ。	○食材名を発表させる。 ○社会科の学習をふり返らせ、地産地消の利点について発表させる。 ・新鮮。・おいしい。 ・とれた場所がわかるので安心。 ・輸送距離が短いので、環境にも優しい。 ・食料自給率を上げることににつながる。 ○地場産物を見直し、身近な食材を食べようとする意欲をもたせる。	地産地消のカード 写真

7 指導のつながり

- ・食育だより等で地元の食材を使った料理を紹介し、家庭への啓発をはかる。
- ・給食の時間や掲示物、放送資料、給食献立指導資料で、波佐見町の他の特産物や郷土料理にも興味・関心をもたせる。