

特別支援学校(小学校2学年~中学校3学年) 給食時間の学習指導案

1 題材名 「大村の郷土料理「煮ごみ」について知ろう」

2 題材設定の理由

大村市には「煮ごみ」という古くから伝わる郷土料理がある。給食にも取り入れており、児童生徒も好んで食べているが、使われている落花生が大村市の特産品であることに気づいていないことも多い。そこで、煮ごみについて改めて知ることを通して、特産品である落花生について興味をもたせ、理解を深めるために本題材を設定した。

3 本時の目標

「煮ごみ」には、大村市の特産品である落花生が使われていることを知る。

4 食育の視点

地域の料理や産物に興味・関心をもつ。(食文化)

5 他教科との関連

小5 社会科 「わたしたちの生活と食料生産」

中1 家庭科 「食品の選択と調理」、中2 家庭科 「地域の食材と調理」

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	備考
食前	○郷土料理「煮ごみ」に使われている大村市の特産品あてクイズをする。	○クイズカードを各班に配布しておく。 ○問題を読み上げ、食材カードを見せながら3択の選択肢を確認する。 ○あとで回答を聞くことを伝え、食べ始めさせる。	クイズカード 食材カード
大村の郷土料理「煮ごみ」について知ろう			
食事中	○使われている特産品は落花生であることを知る。 ○「煮ごみ」とはどんな料理かを知る。	○正解が「落花生」であることを知らせる。 ○「煮ごみ」の特徴を知らせながら、興味をもたせる。 ①大村市の特産品「落花生」を使う。 ②材料を1cm程度の角切りにする。 (食材を無駄なく使うための工夫)	スケッチブック
食後	○食べ物の産地に興味・関心をもつ。	○他にも長崎県の食べ物が身の回りであることを伝える。 ○日常の食生活の中で、産地についても意識して見てみようという意欲をもたせる。	広告紙 食品表示

7 指導のつながり

- ・毎日の給食時に、主な食材の産地を知らせる。
- ・給食一口メモで、県産品や地場産物について紹介する。
- ・食育だよりで給食で行っている地場産物や特産品活用の取り組みについて紹介し、家庭に啓発する。
- ・小5 社会科：給食に使われている食材の産地調べを行い、食べ物ふるさとマップを作成させる。
- ・中1 家庭科：安全かつ栄養豊富な食品選択として、地産地消について取り上げる。
- ・中2 家庭科：「長崎県郷土料理月間」に提供した給食の写真を教材として活用する。