

小学校 第3学年 給食時間の学習指導案

1 題材名 「平戸の特産品 あごを食べよう」

2 題材設定の理由

給食に地域の特産品を取り入れることで、児童が地域の産物に関心をもち、その良さを知ることは、地域への愛着につながると考え、本題材を設定した。

3 本時の目標

あごの食べ方を知り、平戸の食べ物に関心をもつ。

4 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）

5 他教科との関連

社会科 「見直そうわたしたちのくらし」

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	<ul style="list-style-type: none">○今日の給食を確認する。	<ul style="list-style-type: none">○今日の給食の献立を知らせる。	
食事中	<ul style="list-style-type: none">○あごの食べ方について知る。<ul style="list-style-type: none">・頭をとる。・体の両側にあるヒレをとる。・お腹を押して開き、背骨をとり除く。・腹わたが苦手な人はとる。○あごを食べる。	<ul style="list-style-type: none">○あごの食べ方を説明する。<ul style="list-style-type: none">・頭を折り、尾の方に引くようにとる。・体の両側にあるヒレをとる。・お腹を押して開くと背骨が出てくるので、尾のあたりで折ってとり除く。・腹わたには苦みがある。・小骨があるのでよくかんで食べる。○食べ慣れている人は、よくかんで、頭から食べてもよいことを伝える。○机間指導をし、うまくできていない児童には手助けする。○小骨があるのでよくかんで食べるよう伝える。	焼いたあご
食後	<ul style="list-style-type: none">○あごを食べた感想を発表する。○あごが平戸の特産品であることを知る。	<ul style="list-style-type: none">○あごは、平戸に水揚げされた新鮮なとびうおを使って作られていることを知らせる。○とびうおは平戸を代表する魚で、8月下旬頃から10月上旬にかけて平戸近海でたくさんとれ、干し物や焼きあごに加工されること、平戸の有名な特産品であることを知らせる。	とびうおの写真

7 指導のつながり

給食だよりで、家庭の食事においても地域の産物の良さを理解し、積極的に取り入れるよう啓発する。