

## 小学校 第3学年 給食時間の学習指導案

### 1 題材名 「さばについて知ろう」

### 2 題材設定の理由

3年生の児童は、総合的な学習で松浦市の水産加工場の見学を行い、地域の食べ物について関心が高まっている。給食では、毎月さばやさわらなど松浦でとれる魚を使用しているが、実際には松浦産であることを知らずに食べている児童も多い。そこで、給食を通して、さばについて知らせることで、地元の食材に関心をもたせるために本題材を設定した。

### 3 本時の目標

さばをおいしく調理する工夫を知り、地域の産物に関心を持ち、進んで食べる。

### 4 食育の視点

地域の産物に興味をもつ。（食文化）

### 5 他教科との関連

社会科 「調べよう物をつくる仕事」

### 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"> <li>○お魚クイズに答える。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○クイズをしながら、さばに興味をもたせる。</li> <li>Q1 今日の魚の名前はなんでしょう。</li> <li>Q2 魚のもとの姿はどれでしょう。</li> <li>Q3 料理の名前は、なんでしょう。</li> </ul>	あじ、いわし、さばの写真
	さばについて知ろう		
食事中	<ul style="list-style-type: none"> <li>○味わって食べる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○おいしくするための工夫やどこでとれたかなどを知らせ、味わって食べるように促す。</li> </ul>	
食後	<ul style="list-style-type: none"> <li>○どこでとれたかを発表する。</li> <li>○地元産のさばについて知る。</li> <li>○松浦市は、さばがたくさんとれていることを知り、地域でとれた魚を食べる利点を知る。</li> <li>○さばのみそ煮をおいしく作るための工夫を知る。</li> <li>○さば料理に関心を持ち、進んで食べる意欲をもつ。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○給食用のさばについて知らせ、関心をもたせる。</li> <li>○加工場での様子を思い出させながら、さばは腐れやすいため、鮮度を保つ必要があることを知らせる。</li> <li>○給食センターでの調理の工夫を知らせる。</li> <li>○他のさば料理を紹介し、進んで食べる意欲をもたせる。</li> </ul>	

### 7 指導のつながり

・食育の日を「松浦の日の献立」として、松浦の食材を主に使った献立を実施していることを知らせ、地場産物に興味をもたせる。