

小学校 第5学年 給食時間の学習指導案

1 題材名 「たこについて知ろう」

2 題材設定の理由

佐世保市には大きな漁港があり、いろいろな種類の水産物が水揚げされている。給食では、地元の水産物に親んでもらうためにできるだけ多くの食材をとり入れており、将来の食生活の中で地元の魚を食べようとする態度を養うことは意義あることである。そこで、学校給食で使用したたこについて学習することで、地元でとれる食材に対する興味・関心をもたせるために本題材を設定した。

3 本時の目標

地元でとれるたこについて知り、水産物に関心をもたせる。

4 食育の視点

特産物を理解し、日常の食事と関連付けて考えることができる。（食文化）

5 他教科との関連

社会科 「水産業のさかんな地域をたずねて」

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"> ○今日の給食の献立と食材を確認する。 ○地元の食材を知る。 	<ul style="list-style-type: none"> ○今日の給食の献立と食材を紹介する。 ○今日の献立に使用されているたこが佐世保産であることを知らせる。 	
食事中	<ul style="list-style-type: none"> ○給食を味わいながら食べる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○食後に、たこについての話をするのを伝え、味わって食べるように促す。 	
食後	<ul style="list-style-type: none"> ○たこめしを食べた感想を発表する。 ○たこの体の特徴や栄養について知る。 ○たこ以外にも、佐世保ではいろいろな魚が水揚げされることを知り、新鮮な地元の魚を食べようとする意欲をもつ。 	<ul style="list-style-type: none"> ○たこめしの感想を聞く。 ○クイズを実施し、たこや佐世保に水揚げされる魚について興味をもたせる。 <ul style="list-style-type: none"> ・たこの体の特徴。(足の数、頭はどこ?) ・栄養の特徴。(たんぱく質、タウリンが豊富) ・とれる場所。 ○佐世保で水揚げされる魚を紹介し、地元でとれる食材の良さを知らせる。(鮮度・栄養価・味・価格・地域の活性化) ○新鮮な魚が手に入りやすい佐世保のよさに気づかせ、魚を食べる意欲をもたせる。 	たこの写真 クイズ お魚エリア地図 長崎海鮮マップ

7 指導のつながり

- ・食育だよりにレシピを記載し、家庭への啓発をはかる。
- ・地元の食材が給食に使われている時に、放送資料で地場産物について再認識させる。