

小学校 第5学年 給食時間の学習指導案

1 題材名 「西海市のぶた肉について知ろう」

2 題材設定の理由

西海市には、環境や肥料に配慮した養豚場があり、安心安全な豚肉を生産している。学校給食で使用している豚肉は、JA直営の養豚場（西海町）で生産されたSPFポークと、炭を混合させた飼料で生産された豚肉（西海町）の2種類を使用している。西海市の農産物生産高ベスト3や生産者の工夫を紹介することにより、地域の農産物への関心を高めたいと考え、本題材を設定した。

3 本時の目標

環境や肥料に配慮して生産されている西海市の豚肉を知り、地域で生産されている食料に興味をもつ。

4 食育の視点

特産物を理解し、日常の食事と関連づ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 「わたしたちのくらしをささえる食料生産」

総合的な学習の時間 「米作り」

家庭科 「元気な毎日と食べ物」

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	○今日の献立を確認する。 西海市のぶた肉について知ろう	○今日の献立に使用されている材料を確認させる。	
	○西海市で生産されている豚肉の種類について知る。	○給食で使用している豚肉を紹介する。 SPFポーク ・西海町で生産されている。 ・JAの直営。 ・病気にからないように、えさや衛生管理に注意している。 炭美豚（すみびとん） ・西海町の養豚場。 ・炭をえさに混ぜて、臭みのない豚肉を作っている。 ・西彼町の直売所で販売されている。	養豚場の写真 文字カード
	○豚肉の栄養について知る。	○豚肉の栄養的な特徴を知らせる。 ・からだをつくるもとになるたんぱく質が多く含まれている。 ・他の肉よりビタミンが多い。	文字カード
食事中	○豚肉を味わって食べる。	○豚肉を味わって食べるよう促す。	
食後	○西海市で生産されている農産物に興味をもって給食を食べようという意欲をもつ。	○西海市で生産されている豚肉や農産物に興味をもたせ、日常生活でも意識してほしいことを伝える。	

7 指導のつながり

- ・毎日の献立や放送資料から、地域でたくさん生産されている食料について再認識させる。
- ・食育だより等に本学習を紹介し、家庭への啓発をはかる。