

小学校 第5学年 給食時間の学習指導案

1 題材名 「ひじきについて知ろう」

2 題材設定の理由

香岐は海に囲まれた島であることから、海藻がよくとれ、給食でも香岐産のひじきを使っている。家庭では、わかめ・あおさ・もずく・かじめはよく使われ食べられているが、ひじきはあまり食べられていないようである。このことから、ひじきの良さを知り、進んで食べることができるようになってほしいと考え、本題材を設定した。

3 本時の目標

昔から食べられているひじきの良さを知り、進んで食べることができる。

4 食育の視点

栄養のバランスのとれた食事の大切さが分かる。(心身の健康)

5 他教科との関連

社会科 「わたしたちの生活と食料生産」

家庭科 「元気の毎日と食べ物」

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	<ul style="list-style-type: none"> ○「鹿尾菜」は何と読むか考える。 ○ひじきの栄養的な特徴について知る。 	<ul style="list-style-type: none"> ○今日の給食に出ている食べ物の中から考えさせる。 ○香岐でよく食べられる海藻を紹介し、海藻には食物繊維や無機質が多いが、特にひじきには成長期に大切な鉄分が多いことを知らせる。 	文カード 食品カード 海藻の実物・写真
ひじきの良さを感じながら味わって食べよう			
食事中	<ul style="list-style-type: none"> ○味や食感を確かめながら食べる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○味や食感を確かめながら食べるように促す。 ○感想を聞く。 	
食後	<ul style="list-style-type: none"> ○ひじき料理を食べた感想を発表する。 ○給食のひじきなどの海藻を使った料理を知り、今後も進んで食べる意欲をもつ。 	<ul style="list-style-type: none"> ○ひじき料理を食べた感想を発表させる。 ○給食のひじき料理を知らせ、今後も学校や家庭で進んでひじき料理を食べるように促す。 	ひじき料理の写真

7 指導のつながり

- ・給食だよりでひじきなどの海藻を使った給食メニューの紹介し、家庭での実践化をはかる。
- ・家庭科の学習で振り返らせる。