

# 自らの食を考え、主体的に学び、実践する子

—「食育カリキュラム」の開発を通して

犬山市立東小学校 著  
相沢陽一・倉橋伸子・杉江修治 監修



## はじめに

近年、日本の食は、「生命の維持のためにどう食べるか」という課題から「健康のためにどのように食べるか」に変化してきました。高度経済成長によって豊かな食品、食文化を生みましたが、その反面で飽食や栄養のアンバランス、生活習慣病などの問題も生み出したからです。こうした問題は、子どもたちの食生活にも散見されています。

学校においては、平成17年度の食育基本法の制定により、食は生活の基本であり、学校教育の柱となる知育、徳育、体育の基礎として位置づけられました。つまり、子どもたちにとって望ましい食生活は、心身の成長にとって欠くことのできない役割を果たしていることが確認されたのです。こうした背景から、犬山市では、平成18年度に文部科学省より「地域に根ざした学校給食推進授業」の委嘱を受け、犬山産の安全・安心な米や野菜を給食に使うなどの「地産地消」の取り組みを展開し、本稿はその中心的な役割を果たしました。

同時に、本校は、平成18、19年度と、丹波地方教育事務所協議会および犬山市教育委員会の委嘱を受けて、研究課題「自らの食を考え、主体的に学び、実践する子」のもと、食育カリキュラムの開発に取り組んできました。

生涯、健康な生活を送るために、自らの食について自分の頭で考え、課題を解決し、自分の健康を自分で守ることのできる望ましい食習慣を身につけることが大切と考えます。これらの力は、食に関する自己管理能力と捉え、発達段階に応じて育成していくことをねらいとしました。

このねらいを達成するために、授業などの実践を積み、ささやかではありますが、成果として食育カリキュラムを開発・編成することができました。

本研究を推進するにあたり、子どもたちの学び方の基本理念として、協同学習の考え方を柱としました。協同学習は、犬山市が市全体をあげて取り組んできた「共に学び、助け合い、教え合う」という考え方に立つもので、誰も落ちこぼれを生まず、助け合いながら学び合うという、知と徳の両面を陶冶することをめざしています。

この考え方を犬山市に導かれたのは、本市の客員指導主幹で中京大学の杉江修治教授でした。本校では、杉江教授より、特に授業における基本理念と展開のあり方についての繰り返しのご指導をいただきながら研究を進めました。

また、食育の研究方法に関しては、女子栄養大学短期大学部教授の金田雅代先生に格別のご配慮を賜りました。さらに、愛知県教育委員会の上原正子先生、日比幸先生からも多大なるご助言を賜りました。

こうした多くの諸先生方のご指導の甲斐あって、研究としてまとめることができたことを深く感謝申し上げます。

しかしながら、研究はまだまだ不十分な点が多く、途上にあるところです。多くの皆様のご指導、ご助言を賜りますようお願い申し上げます。

犬山市立東小学校校長 相沢 陽一

## 目次

|                        |     |
|------------------------|-----|
| はじめに                   | 3   |
| 第一部 研究の内容と成果           | 5   |
| I 研究の構想                | 6   |
| 1 主題設定の理由              | 6   |
| 2 めざす子ども像と具体的な活動の姿     | 6   |
| 3 研究の方策                | 7   |
| 4 食に関する指導（食育）の目標       | 8   |
| II 研究内容                | 11  |
| 1 カリキュラム開発部会           | 11  |
| 2 給食指導の充実              | 12  |
| 3 家庭・地域との連携            | 14  |
| 4 授業研究部会               | 16  |
| 5 児童活動部会               | 22  |
| III 考察                 | 22  |
| 1 食習慣の定着               | 23  |
| 2 実践力の向上               | 23  |
| 3 地域との連携               | 24  |
| IV 成果と今後の課題            | 24  |
| 1 成果                   | 24  |
| 2 今後の課題                | 25  |
| 第二部 実践資料               | 27  |
| I 食に関する指導目標と年間計画       | 28  |
| II 題材構成と実践事例           | 47  |
| III 児童の振り返りの手立て―諸様式の事例 | 95  |
| IV チャレンジクッキング・ワークシート例  | 105 |
| 東小の食育                  | 111 |
| おわりに                   | 112 |

## 第一部 研究の内容と成果

# I 研究の構想

## 1 主題設定の理由

社会の変化にともなって食生活も多様化し、子どもたちの食習慣や食生活の乱れからくるさまざまな問題が指摘されている。偏食をはじめ、孤食による家族とのコミュニケーション不足や朝食抜きからくる集中力の低下、肥満、生活習慣病への危惧に至るまで、それらの問題は実に幅広い。きれやすい、粘りが無いなどの精神面にも影響しているという指摘もある。

こうした社会背景の中、平成17年に「食育基本法」が成立し、その前文では、食育を「生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置づける」と規定している。食は生活の基本であり、生きるために不可欠な活動である。同時に、食を通して人や物とのかかわり、社会性を養い、生命に対する畏敬の念や家族、友人に対する感謝や思いやりの心を育てるという重要な役割も果たしている。子どもたちにとって望ましい食生活は、健全な心身の成長のために欠かせない重大な条件と言える。

そこで、食のあり方について、児童が自分の問題として捉え、思考と実践を繰り返しながらより良い食習慣を身に付けられるよう、本研究に取り組むこととした。これをきっかけとして学習を進展させ、広く子どもの生きる力につなげたい。すなわち、食についての学びを契機に主体性と実践力を育てることにより、子どもの将来につながる生きる力も育てたい。

## 2 めざす子ども像と具体的な活動の姿

3領域にわたってめざす子ども像を設定し、具体的な目標をそれぞれ3点設定した。

### ①自らの食を考え、追究できる子

- ・食に関する知識を得る。
- ・自分の食生活を見つめる。
- ・課題を見つけ、追究する。

### ②人や自然とのかかわり、高め合える子

- ・主体的な学びの中で、友達、家族、地域と食を通じてかかわり合う。
- ・食に関する体験活動に取り組む。
- ・温かい人間関係を築く。

### ③意欲をもって実践できる子

- ・五感を働かせた食体験を通して感動を得る。
- ・自らの意思で目標を決めて実行する。
- ・積極的に取り組み、実践できた喜びを味わう。

### 3 研究の方策

この研究は「カリキュラム開発部会」「授業研究部会」「児童活動部会」の3部会を設定して進めた。活動内容の概要を次の紹介しよう。

#### (1)「食育カリキュラム」の作成

食育は、給食の時間、特別活動、各教科等の内容に密接にかかわっている。学校教育全体の中で計画的に体系的な食に関する指導が展開できるよう全体計画を作成した。全体計画にしたがい、従来から教科や道徳、特別活動、総合的な学習で行われている食育にかかわる授業を、系統的に整理し、年間を通した指導体系と6学年の系統性を考えて作成した。年間35時間、つまり平均して1週に1時間を基本として、食育の内容に直接かかわる授業を取り込んだ。教科としては、生活、家庭、保健(体育)、総合に限定し、他に道徳、学活を加えた。結果的には、多少ふくらみ40時間を越えた学年もある。

他教科でかかわりの深い内容や給食の時間の指導は、食育の授業としては時間計上しないが、カリキュラムとしては重要な位置を占めるので、「給食指導」として別枠に位置づけた。また、本校の食育の指導は栽培活動とも関連が深いので、栽培計画についても別に欄を設けて示した。

#### (2)子どもが主体的に参加する授業の工夫

食に関する子どもの学びが生きる力となるよう、ここ数年来取り組んできた「伝え合い、学び合う」をテーマとした研究を土台に、子どもがより主体的に取り組む授業の実現をめざした。その中で、「学びを生む授業」「学びを高める授業」「学びを生かす授業」という観点を設定し、「学びを生む授業」では、関心、意欲を育て、課題を追究する姿勢が生まれるような工夫をした。特に栽培活動を中心とした「もの」にふれる活動を重視した。「学びを高める授業」では、課題を追究していくことによって、学びを高めたり広げたりすることをねらった。ここでは、友達、家族、地域の人等、人とのかかわりを重視した。「学びを生かす授業」では、食の学びを実生活に生かすことをねらった。学んだことが進んで実践できるよう、家庭との連携を重視した。

#### (3)栽培活動の充実

本校は非常に多くの作物を育てている。それは作って食べることによって、食材に対する知識を深め、愛着をもって育て、よりよい食習慣の育成に結び付くと考えるからである。また、栽培活動を通して、地域・家庭のボランティアの方に積極的にかかわってもらえるのも長所である。栽培活動は年間計画を立て、食育カリキュラムに位置づけることにより、授業と連携がとれるようにしてある。

#### (4)教材としての学校給食の活用

献立を通して栄養や食事のマナー、行事食の歴史などを継続的に指導することは、食への意識を高める

よい手だてとなる。そこで、給食の時間にその日の献立に関する内容で学級担任から毎日一言指導を行い、効果的な給食指導をねらった。

ランチルームでの会食や木立に囲まれた校庭の一部で行う青空給食を計画的に実施し、温かい人間関係をつくる手だてとしている。ランチルームでの会食では、調理員との交流の場を設定し、青空給食では松花堂弁当を用意し、日本の食文化に触れながら楽しく会食できるようにした。

#### (5) 学校・家庭・地域との連携

本研究は、実践の場が家庭や地域に多くある。したがって、保護者の理解と協力を得るために、広報活動を推進するとともに、積極的に授業にも参加していただけるよう計画を立て実践している。また、栽培活動やさまざまな行事にも地域の人に参加していただき、地域の力を学校教育に生かすとともに、学校が中心となって地域の食育の意識を高めていくこともねらっている。学校で学んだことが家庭、地域で生かされ、家庭、地域での実践が学校で生きてくる、そうした連携の中で、広く家庭や地域の食に対する意識を高めることをねらっている。

また、昨年度本校が拠点校となって、全市で進めた「地域に根ざした学校給食推進事業」の成果により、市内や近隣の地場産物が学校給食に計画的に導入されるようになった。そのため、地場産物を生かした献立を市内全体で毎月取り入れることができるようになった。献立内容や地場産物の紹介を食育だより等で広く知らせることにより、家庭や地域へ啓発活動を行い、食への意識を高めることにした。

### 4 食に関する指導（食育）の目標

#### (1) 観点別指導目標

文部科学省は、食に関する指導の目標として6つの観点を示した。本校では、「関心・意欲・態度」の項目を付け加え、下記のような7観点を設定した。

- ① 培や調理に関心をもち、進んで自らの食を考え、実践する態度を身に付ける。(関心・意欲・態度)
- ② 食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。(知識・理解)
- ③ 心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。(自己管理する力)
- ④ 正しい知識・情報に基づいて、食物の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。  
(思考・判断)
- ⑤ 食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々へ感謝する心をもつ。(感謝する心)
- ⑥ 食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。(人間関係形成能力)
- ⑦ 各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。(尊重する心)

さらに、それぞれ学年別に目標を具体化し、発達段階を考慮した系統的な指導計画を立てるための基本を作成した。

## (2) 食育の目標と教科等の目標の関連

各教科の観点別目標がそのまま食育の目標に包括されるものと捉え、食育の目標達成により、教科の目標も達成されると考えた。当然食育の目標は教科より一層広がりのあるものとする。例えば家庭科の授業の中で、食育カリキュラムに取り込んだものについては、家庭科の目標がそのまま食育の目標になりうるということである。食育カリキュラムに取り込んだ教科の目標はすべて食育の目標でもある。また、食育で重要な位置を占めている実践力に結びつく「自己管理する力」は各教科で目指す「技能・表現」の内容を含んでいるが、それを一層幅広くとらえている。

さらに食育では、教科等では目標化されていない「感謝する心」「尊重する心」「人間関係形成能力」についても目標として掲げている。これらは道徳、総合と関係の深いものであり、各教科においても学習を進めていく中で育まれている力である。

## (3) 食育と教科等の評価の関連

授業の評価は振り返りカードやプリント、アンケートなどによる。その点については、後に紹介するカリキュラムにも示した。各教科等における評価は、従来通りに教科の目標に合わせて行う。食育の評価は、子どもたちが一年間を振り返るための基準を学年別目標に応じて作成し、自己評価表「食育のあゆみ」に示す。それは食育の授業時間として計上された授業だけでなく、食育カリキュ

自己評価票の様式

| 2 年 生 「 食 育 の あ ゆ み 」          |                |
|--------------------------------|----------------|
| ( ) 組 ( )                      |                |
| 食育の学習のできるようになったこと              | よくできた◎<br>できた○ |
| 見た目だけでなく、においや味でも食べ物の特ちょうがわかった。 |                |
| 世話の仕方を考えて、夏やさいや冬やさいを育てることができた。 |                |
| ふりかえりのことば                      |                |
| 先生のことば                         |                |

ラムに明記された給食指導、その他の教科、行事等や栽培活動も含むものである。そのために各学年とも1年間のカリキュラムの実施を通して得られる子どもの姿を明確にする必要がある。



## 食に関する指導の全体計画

|   |  |   |
|---|--|---|
| <b>児童の実態</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・明るく、元気がよい。</li> <li>・給食を楽しみにしている児童が多いが、食事のマナーが身に付いていない。</li> <li>・野菜の苦手な児童が多い。</li> <li>・教育熱心な家庭が多いが、児童に家事や手伝いをさせる習慣があまりない。</li> </ul> | <b>学校教育目標</b><br><b>豊かな学びのある学校</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・礼儀正しく、きまりを守り、助け合う子を育てる学校</li> <li>・学ぶ喜び、成長する満足感、共に学び合う楽しさのあふれる学校</li> <li>・教職員、保護者、地域が連携して高め合う学校</li> </ul> | <b>関係法規</b><br>学習指導要項<br>食育基本法<br>学校給食法 |
| <b>研究主題 自らの食を考え、主体的に学び、実践する子</b>  |  |   |

|  |   |
|--|---|
| <b>食に関する指導目標</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>① 野菜を栽培したり、調理したりすることに関心をもち、進んで自らの食について考え、実践しようとする（関心・意欲・態度）</li> <li>② 食事の重要性、食事の喜び、楽しさを知る（知識・理解）</li> <li>③ 心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける（自己管理する力）</li> <li>④ 正しい知識・情報に基づいて、食物の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける（思考・判断）</li> <li>⑤ 食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々への感謝する心をもつ（感謝する心）</li> <li>⑥ 食生活のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける（人間関係形成能力）</li> <li>⑦ 各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史等を理解し、尊重する心をもつ（尊重する心）</li> </ol> | <b>体育・健康教育の目標</b><br>学校教育全体を通して健康の増進と体力の向上を図り、命を尊び、健康で安全な生活を営む態度を育てる。 |
|--|---|

|  |  |   |   |   |
|--|--|---|---|---|
| <b>幼稚園・子ども未来園との連携</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・情報交換</li> <li>・授業参観</li> <li>・食育タイムズ（食育だより）</li> </ul> | <b>自らの食を考え、追及できる子</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食に関する知識を得る。</li> <li>・自分の食生活を見つめる。</li> <li>・課題を見付け、追及する。</li> </ul> | <b>人や自然とかかわり、高め合える子</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・主体的な学びの中で、友達、家族、地域と食を通じてかわり合う。</li> <li>・食に関する体験活動に取り組む。</li> <li>・温かい人間関係を築く。</li> </ul> | <b>意欲をもって実践できる子</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・五感を働かせた食体験を通して感動を得る。</li> <li>・自らの意思で目標を決めて実行する。</li> <li>・積極的に取り組み、実践できた喜びを味わう。</li> </ul> | <b>中学校との連携</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・情報交換</li> <li>・食育タイムズ（食育だより）</li> <li>・授業公開</li> </ul> |
|--|--|---|---|---|

| 指 導 内 容                      |  |
|------------------------------|--|
| 題 材 名 と 時 間 数 (題材を構成している教科等) |  |
| 教科・道徳・総合                     | 1年 ○きゅうしょくくさい6(道徳・学活) ○きせつものをたべよう23(生活) ○いっしょにたべよう3(生活) ○げんきつりいっばい3(生活)  |
|                              | 2年 ○たのしいきゅうしょく6(道徳・学活) ○大きくなあれ やさいさん43(生活)   |
|                              | 3年 ○健康な体をつくろう12(総合・保健・学活) ○おやつ食べ方を考えよう7(総合) ○食事とおやつの今と昔を知ろう19(総合・道徳・学活)  |
|                              | 4年 ○健康な体をつくろう13(総合・保健・学活) ○食べ物に感謝しよう15(総合・道徳) ○食べ物を大切にしよう8(総合)   |
|                              | 5年 ○見直そう!食生活11(家庭・学活) ○栽培に挑戦!23(総合・道徳) ○料理に挑戦!5(家庭)  |
|                              | 6年 ○見直そう!食生活13(家庭・保健・学活) ○料理に挑戦!21(家庭・総合) ○広がれ!「食」7(家庭・道徳・学活)  |
| わかば                          | ○楽しいきゅうしょくくさい1(学活) ○やさいをそだてよう23(生活単元) ○なんでもたべよう2(学活) ○なかよくちょうりしよう10(生活単元) ○おにぎりを作って出かけよう3(生活単元) ○デイキャンプにさんかしよう9(生活単元) ○はしを正しくつかおう1(学活) ○ももたろうのきび団子を作ろう4(生活単元) ○秋のしゅわくをいおう4(生活単元) ○冬やさいをつかってちょうりしよう6(生活単元) ○ちょうりいんさんにかんしゃしよう2(道徳) |

**関連教科**  
 ●国語「おおきなかぶ」(1年)・「サラダで元気」(1年)・「インスタント食品とわたしたちの生活」(5年) ●道徳「大きくなった体」(2年) ●生活「わたしの物語を作ろう」(2年) ●総合「桃の生長を観察しよう」(3年) ●社会「人びとのしごととわたしたちのくらし」(3年)・「わたしたちの県」(4年)・「わたしたちの生活と食料生産」(5年)「申弥呼の食事」「長く続いた戦争人々のくらし」(6年) ●理科「ツルレイシ」(4年)・「インゲンマメと発芽」(5年)・「食べ物の消化と吸収」(6年) ●保健「心と体の関係を知ろう」

|           |   |   |
|-----------|---|---|
| 特別活動      | ○学級活動<br>○給食指導  | 1年 ○楽しく給食を食べよう ○正しいはしの持ち方 ○チャレンジチャレンジいただきます ○牛乳をのもう ○食器の種類・扱い方・片付け方 ○食器の置き方 ○はしの持ち方 ○手洗いの手順 ○食べる姿勢 ○よくかんで食べる ○偏らない食べ方 ○給食のきまり           |
|           |   | 2年 ○友達と仲良く食べよう ○マナーを身に付けよう ○めざそうむしばゼロ ○体によい食べ方をしよう ○給食をふりかえろう ○食器の種類・扱い方・片付け方 ○食器の置き方 ○はしの持ち方 ○手洗いの手順 ○食べる姿勢 ○よくかんで食べる ○偏らない食べ方 ○給食のきまり |
|           |   | 3年 ○好き嫌いをなく食べよう ○バランスのよい食事 ○食事のマナー ○はし・スプーン、食器の持ち方 ○じょうずに配食 ○適当な速さで食べよう ○よくかんで食べる ○残さず食べる ○偏らない食べ方                                      |
|           |   | 4年 ○バランスのよい食事を理解する ○食事のマナー ○はし・スプーン、食器の持ち方 ○じょうずに配食 ○適当な速さで食べよう ○よくかんで食べる ○残さず食べる ○偏らない食べ方  |
|           |   | 5年 ○おやつの食べ方を見直そう ○食事のマナーを見直そう ○協力して準備、片付け ○食器をきれいに ○後片付けをきれいに ○目標をもって食べる ○食事にふさわしい食べ方 ○残さず食べる ○食事のマナー                                   |
|           |   | 6年 ○家庭での食生活を見直そう ○世界の食文化に目を向けよう ○協力して準備、片付け ○食器をきれいに ○後片付けをきれいに ○目標をもって食べる ○食事にふさわしい食べ方 ○残さず食べる ○食事のマナー                                 |
|           |   | わかば ○楽しい給食にしよう ○何でも食べよう ○はしを正しく使おう ○食器の種類・扱い方・片付け方 ○食器の置き方 ○はしの持ち方 ○手洗いの手順 ○食べる姿勢 ○よくかんで食べる ○偏らない食べ方 ○給食のきまり                            |
| 児童会活動     | ・食育集会(年2回) ・食育だより(毎月) ・給食委員会 ・栽培委員会 ・放送委員会 ・広報委員会   |   |
| 全校一斉指導    | ・青空給食 ・なかよし給食(ランチルームでの給食) ・セレクト給食 ・デザートバイキング ・卒業バイキング ・元氣もりり調べ(年2回) ・料理コンクール入賞献立(毎月) ・チャレンジクッキング(夏休み・冬休み) ・給食のふり返り(マナー) |   |
| 学校行事      | ・発育測定 ・校外学習(春・秋) ・野外学習 ・修学旅行 ・ふれあい運動会 ・夏休み ・冬休み ・学習発表会 ・学校給食週間  |   |
| 家庭・地域との関連 | ・親子試食会 ・PTA給食試食会 ・学校保健委員会 ・個人懇談 ・学校だより ・給食だより ・食育タイムズ(地域版)  |   |
| 地場産物活用    | 犬山食育応援団(生産者)との話し合いのもとに年間使用量を見積もりして、学校へ計画的に野菜を提供する。生産者を「犬山の地場産物だより」で紹介する。(毎月)  |   |
| 個別指導      | 保健アンケートにより食物アレルギーがあると答えた児童を対象に追跡調査をし、指導方針を個別に対応する。食生活に関する児童のようすを情報交換する。   |   |

## II 研究内容

### 1 カリキュラム開発部会

本部会は、研究の中核を担う食育カリキュラムの編成を研究の柱とした。研究一年次は、各学年で食育カリキュラムを編成し、二年次はそれを検証しながら食育カリキュラムの修正に取り組んだ。また、食に関する指導の基盤を作るために、児童の食生活実態調査をはじめ給食指導の見直しや家庭・地域との連携の在り方も研究課題とした。

#### (1) 食育カリキュラムの開発

食に関する観点別指導目標を学年別に具体化した「食に関する指導目標」を基にして、学習指導の全領域にわたってカリキュラムを編成した。

##### 1) 教科および総合的な学習

低学年は、生活科の内容から、野菜の栽培活動を中心に植物と自分とのかかわりに視点をあてて組み入れた。中学年は、直接食育に関係する教科がないため、総合の時間で児童の食生活に密着する「おやつ」をとりあげ、食べ物と健康について学習を深めることと

##### 食育と関連づけられる各教科の題材

| 学年  | 教科(主な題材名)                         |
|-----|-----------------------------------|
| 1年  | 生活科(サツマイモの栽培,季節のものを食べる,げんきっ子いっぱい) |
| 2年  | 生活科(夏野菜や冬野菜の栽培,元気な体をつくる秘密)        |
| 3年  | 総合(健康な体づくり,おやつの食べ方,食事やおやつの今と昔)    |
| 4年  | 総合(健康な体づくり,食べ物に感謝,食べ物を大切に)        |
| 5年  | 家庭科(見直そう食生活,料理に挑戦)総合(栽培に挑戦)       |
| 6年  | 家庭科・総合(見直そう食生活,料理に挑戦,広がれ「食」)      |
| わかば | 生活単元(季節の野菜の栽培と調理,入学・進学・誕生日を祝う会)   |

した。高学年では、家庭科の学習そのものを生かして栄養バランスの良い食事を考えたり、自分で調理したりすることをめざした。また、家庭科の学習を広げたり、米作りを体験したりする活動は総合の時間を活用してカリキュラムを編成した。

##### 食習慣形成のカリキュラム

##### 2) 学級活動・保健(体育科)

学校給食を通して望ましい食習慣を形成するために、健康に良い食事のとり方、正しい食事のマナー、楽しく食事をすることを食の面からの柱とした。それに加えて健康な体づくりの柱として、3年以上は体育科の保健領域から、1・2年は学活の内容から主題を設定し、カリキュラムを編成した。

| 主題<br>学年 | 食生活の改善            | 食事のマナー             | 楽しい給食                              | 健康な体<br>(学活・保健)     |
|----------|-------------------|--------------------|------------------------------------|---------------------|
| 1年       | 好き嫌いなく<br>食べよう(1) | 正しいはしの<br>持ち方 (1)  | 準備や後片付け<br>当番の活動<br>1年(2)<br>2年(2) | 牛乳を飲もう<br>(1)       |
| 2年       |                   | 食器をきれいに<br>しよう (1) |                                    | 目指そう虫歯0<br>(1)      |
| 3年       | バランス良く<br>食べよう(1) | 姿勢良く<br>食べよう (1)   |                                    | 毎日の生活と健康<br>(1)     |
| 4年       |                   | よくかんで<br>食べよう (1)  |                                    | 体の成長と食事<br>(1)      |
| 5年       | 食生活を<br>見直そう(1)   | 食事のマナー<br>(1)      |                                    | 心と身体の関係<br>[関連] (1) |
| 6年       |                   | 世界の食文化<br>(1)      |                                    | 生活習慣病の予防<br>(1)     |

### 3) 道徳

#### 道徳における食育のねらい

食育はまた、児童の心の内面に迫る指導も大切な要素である。低学年では児童の食の実態から偏食に視点をあて、中・高学年では食べ物やそれに関わる人への感謝の気持ちを育てたり、感謝の気持ちを表したりするという視点から、上記のような道徳の領域でのカリキュラムを1時間ずつ設定した。

| 学年 | ねらい                       | 内容項目        |
|----|---------------------------|-------------|
| 1年 | 好き嫌いをなく何でも食べようとする気持ちを育てる  | 節度・自制<br>自立 |
| 2年 |                           |             |
| 3年 | 食べ物や食にかかわる人たちに感謝する気持ちを育てる | 感謝          |
| 4年 |                           |             |
| 5年 | 給食を通して支えてくれる人たちに感謝する心を育てる |             |
| 6年 | お世話になった人々に感謝の気持ちを伝える      |             |

## 2 給食指導の充実

学校教育の中で毎日食事をする給食時間は、食の指導の重要な基盤である。この給食時間を生かして、児童の食の実態を把握するとともに、望ましい食習慣の形成を図るよう努めた。

カリキュラムでは「給食指導・行事給食」の欄にマナーの指導計画を掲載した。また、地場産物を利用した献立や季節や学校行事にちなんだ献立もとあげた。「一言指導」等でそれらの献立の意義や歴史にふれることで地域の産物や食文化を理解し尊重する心を育てられると考えたからである。

### (1) 食の実態把握

#### 1) アンケート

児童の食生活や学校生活についての実態を把握するために、毎年6月にアンケート調査を実施している。集計及び分析には名古屋経済大学の協力を得ているが、児童のようすや変容をつかむ上で貴重な個別の基礎資料となっている。

アンケートの内容は、食生活、生活習慣、食事のマナー、豊かな心、人とかかわり・たくましさの5つの領域に分かれ49項目に及ぶ。(詳細は資料集)

#### 2) 子どものようすの個別把握

上記のアンケート調査から「朝食」「おやつ」「マナー」「偏食」「調理力」という食に直結する5つの視点で指導を要すると思われる児童をピックアップし、毎月その様子を把握して記録を残している。個々の実態を把握し、指導に生かすという意味で大変有効である。担当が個々の児童に目を向けて、給食を食べるときの話題にしたり、保護者との懇談でようすを伝えたりして改善に向けて少しずつ指導している。この資料は、栄養士が中心となって収集し、食物アレルギーの調査とともに一括管理して教員との情報の共有化を図っている。

#### 3) 給食の振り返り

給食後に食事の時間の活動やマナーを振り返らせることによって、望ましい食事への態度を育てる。チェック項目は学年の児童の実態にあわせて決定する。また、マナーの学習後に、児童が自分の実態からチ



児童も実物や実演、クイズなど、興味をひく指導に熱心に耳を傾け、質問も出るほどである。食に関する指導目標の中には毎日の給食一言指導で達成できるものもあり、これは重要な手続きと位置づけている。

### 給食一言集の事例（中学年 6 月）

分類：マ＝マナー エ＝栄養 シ＝食材 ソ＝その他

| ＜給食目標＞身の回りをきれいにしよう |    | ＜栄養目標＞食べ物と歯や骨との関係を知ろう     |   | 分類 | 一言  |
|--------------------|----|---------------------------|---|----|---|
| 主食                 | 牛乳 | 副食                        | 食 |    |   |
| ごはん                | ○  | かにたま はるさめスープ あんにんどうふゼリー   |   | ソ  | ・米という漢字について→八十八の手間がかかっていること。粗末にすると目がつぶれると教えられたこと。 |
| ごはん                | ○  | にくじゃが つくねぐし きゅうりのこんぶあえ    |   | シ  | ・じゃがいもについて（いも類の王様、じゃがいもは根っこ部分を食べていること）            |
| ごはん                | ○  | トマトとたまごのスープ やきにく グレープフルーツ |   | マ  | ・食器の並べ方（主食は左、汁ものは右、主菜は上）と主食とおかずは交互に食べることを確認する。    |
| むぎごはん              | ○  | やさいかレー ウィンナーサラダ オレンジ      |   | エ  | ・「ず」は夏バテ防止や疲れをとるのにとってもいいよという話。毎日少量飲んでいるよ。         |

### （3）栄養士の訪問

栄養士は給食時間に各学級を訪問し、児童とともに会食をすることを基本としている。共に食事をする中で、食の実態把握が可能となる。ときには、1、2週間同じ学級を訪問して、担任と協力しながら児童の偏食指導やマナーの指導にあたることもあった。食育の授業を栄養士とのT・Tで行うことも多いため、この機会設定は児童を理解する上でも多くの成果を挙げている。また、児童の方も栄養士を身近に感じて気軽に声を掛けたり、食育の学習の相談を持ちかけたりしている。低学年では、畑で収穫したエンドウマメの調理を児童が直接依頼するなど、栄養士が身近な存在として受け入れられている。



質問に答える学校栄養職員

### 3 家庭・地域との連携

「保護者が教育活動に参加する」「子どもが家庭で実践する」「食の活動を発信する」。この三つは、食育が家庭・地域に根を下ろす上で大切な要素である。

#### （1）ボランティアの活用

保護者の学校教育への理解を深めるとともに、児童の活動を支援してもらうことを目的に、積極的に保護者のボランティア参加を進めている。これは保護者の食への関心を高めるという相乗効果も期待できる。

また、5年生の米づくりに際しては、校門前という立地条件の良い休耕田を地域の方から借用できた上に、農家の方からは積極的な栽培のアドバイスもいただいで、収穫に至っている。

#### ボランティアが参加する活動例

|     |                           |
|-----|---------------------------|
| 1年  | サツマイモ調理                   |
| 2年  | 苗の植え付け、夏野菜新聞発表会で野菜の調理     |
| 3年  | 桃の栽培、相撲部屋のちゃんこ鍋作り、昔のおやつ作り |
| 4年  | 体に良いおやつ作り                 |
| 5年  | 米の収穫、感謝祭                  |
| 6年  | 家庭科学習（調理計画と実習）            |
| わかば | 調理実習                      |

## (2) 家庭での実践

学んだことは家庭で保護者の協力を得ながら実践することを基本とする。そこから、新たな課題を見付けて追究し、挑戦する力を培いたいと考えた。特に食事の準備への参加は、食材を知り、調理への関心と技能を高める機会と捉えている。夏休みや冬休みは全児童がチャレンジクッキングに挑戦する。

## 夏休みチャレンジクッキングの内容

|     |            |
|-----|------------|
| 1年  | 食事のお手伝い    |
| 2年  | 収穫したトマトを調理 |
| 3年  | 親子でおやつ作り   |
| 4年  | 体に良いおやつ作り  |
| 5年  | 家族のための朝食作り |
| 6年  | 自慢料理を増やそう  |
| わかば | おにぎり作り     |

## (3) 親子で学校保健委員会に参加

食育のめざす健康な体づくりを、病気の予防と体力づくりの両面から推進するために学校保健委員会でテーマを設け、学習並びに体験活動を実施した。対象は5・6年児童と保護者である。

18年度第2回の委員会では、名古屋経済大学准教授 早川麻理子氏の講義「生活習慣病と健康な食生活」聴講を企画した。6年生の保健の単元「病気の予防」と関連させた内容である。生活習慣病の予備軍にならないための健康な食生活を考える良い機会となった。19年度第1回の委員会では、愛知江南短期大学教授 脇坂康彦氏の講義と実技「運動と健康な生活－大好きな遊びや運動を通して、丈夫な体をつくろう」で、運動の楽しさを学んだ。簡単なリズム運動や音楽に合わせて体をゆっくり動かすストレッチの体操を楽しく体験した。この会の様子は、保健委員会の児童が全クラスを訪問して伝えたのを始め、放課時の遊びや体育の時間に取り入れたりして、体力の向上と健康の保持増進につなげた。

## (4) 「食育タイムズ」の発行

本校の食育の活動が広く地域住民にも理解され、食への関心が高まることをねらって、発行している。畑の栽培のようすや収穫した野菜を使って調理し味わう活動を始め、食と健康についての学習の様子など、食に関する様々な取り組みを紹介している。隔月の発行で部数は4,000部。校区を中心に近隣の小中学校、子ども未来園（保育園）等に配付し、地域住民の関心を高める内容を工夫しながら発信している。

## 2 授業研究部会

この部会は、編成された本校の食育カリキュラムにしたがって授業実践をし、食育の授業のあり方について研究した。そして、単元を通じた食を学ぶための学習の段階を、次のように定めた。

- ①食を学ぼうとする姿勢を育てる (学びを生む)
- ②食の学びを高めていく (学びを高める)
- ③食の学びで得た力を生かしていく (学びを生かす)

この3つの段階を生かした授業を通して、食の重要性を体得し、児童一人ひとりが主体的に食に関わることで、追求し、高め合い、実践できる子をめざした。

## (1) 授業で培う「食育」

### 1) 食を学ぼうとする姿勢を育てる (学びを生む)

この段階でもっとも大切なものは「感動」であろう。学習の中で得た感動は、その学習を理解しようと主体的に追求する意欲につながっていく。その感動をいかにして与えていくか。本校では、児童が食をより身近に感じることを重視し、授業の中で具体物に触れていくことに取り組んだ。「視覚で触れる」「聴覚で触れる」「嗅覚で触れる」「手で触れる」「舌で触れる」と、触れ方も5つに分けることができる。場合によっては複数の「触れる」授業が展開される場合もある。

### 2) 食の学びを高めていく (学びを高める)

食を追求して得た知識を活用して食生活を見直したり、食の工夫をしたりする。ここでは栄養の必要性を理解し、栄養バランスのよさに気づくことができるように学習を進めた。そうして自らの力で学習を作り上げることから興味・関心が高まり、学びをさらに高めていくことにつながっていくと考えたのである。

### 3) 食の学びで得た力を生かしていく (学びを生かす)

これまで身に付けてきた「食の知識や判断力」を生かして、よりよい食生活を考えたり、調理に関心を持ったり、調理に取り組んだりして学習を進める。このように自らの力で食の課題を解決したり、調理を行ったりすることで達成感を得ることができる。さらに、実践力を得ることへの喜びを感じ、実生活で活用していくことができるようになる。

## (2) 学びを構成するための方策

本校の食育授業で効果的な学びを促す工夫を一覧にして次の図に示そう。



### (3) 授業実践

#### 1) 学びを生む授業

2つの実践を要約して紹介する。なお、図中の「◎」は教師の発言、●は児童の発言である。

### 学級活動「まめとともだち ～絵本を読んで～」(1年生の実践)

**豆ご飯には、どんな豆が入っているのかな？**

● グリンピース ● エダマメ ● アズキ

いろんな豆があるんだな。

**豆さがしゲームをしよう**

◎ いろいろな豆の種類ごとに分けよう。  
◎ ソラマメを見付けよう。

● ソラマメって、おいしいの？  
● 食べたことないよ。  
● 豆はあんまり好きじゃないよ。

**ソラマメを観察しよう**



これかな？

わあ、でっかい！

これは見たことがあるよ。

あ、あった！これソラマメだよ。

中はふわふわだね。

一枚ずつ枕があるよ。

**どんな味がするか、みんなで食べてみよう**

給食と一緒に食べよう  
(親子給食)



豆だけ先に食べちゃった。

あ、おいしい。

初めて食べたよ。

### 生活科「やさいをそだてよう」(2年生の実践)

**野菜の食べ方を紹介しよう**

● えー！僕、トマト嫌いだな。  
● わたしもきら～い。 ● わたしは好きだよ。  
◎ トマトを嫌いな人が多いんだ。でも、どうして？  
● だって、苦いもん。  
● ドロっとしてて、気持ち悪い。  
◎ (本物のトマトを出して)ほら、このトマト、みんな嫌いなんだ。  
◎ でもね、このトマトが大変身したらどうかなあ？  
● **大変身？**

ぼくの家ではトマトをこうやって食べるよ。





**トマトっておいしいかな？**

学校栄養職員と調理員がトマトを目の前で調理



うわあ！

おいしいじゃん！

トマトの形、なくなっちゃった。

いいにおいがる。



みんなでおいしいトマトを作ろうよ。

トマト嫌いだけど食べちゃった。

ごんべえ先生！作り方、教えて。

## 2) 学びを高める授業

2つの実践を要約して紹介する。なお、図中の「◎」は教師の発言、●は児童の発言である。

### 学級活動「バランスのよい食事」(3年生の実践)

#### 学校給食のよさを見つめ直そう

- ◎「元気もりもり調べ」で自分の給食を振り返ろう。
- 牛乳が飲めないよ。
- キュウリは食べられないなあ。

#### 給食だよりを見て、分かったことを発表しよう

- 赤,黄,緑に分かれているよ。
- 赤も黄も緑も全部に食材が書いてあるね。
- 栄養のバランスがいいんだよね。
- 牛乳は毎日出てるよ。
- 野菜は毎日あるね。
- ◎給食は赤,黄,緑がそろったバランスのよい食事なんだね。

#### 給食再現ゲームをやろう

バラバラにされた主食・主菜・副菜を,正しく並べよう。

主食はごはんだよ。

これはかのもとになるごはんね。

副菜は野菜が多いから体の調子を整えるんだ。

くだものは副菜かなあ。

牛乳が毎日あるのは,必要だからなんだよね。

牛乳は嫌いだけどもっと飲んでみようかな。

給食は栄養バランスがいいことが分かったので,これからは残さないようにしようと思いました。(「振り返りカード」から)

### 総合的な学習「体によいおやつを作ろう」(4年生の実践)

#### 体によいおやつを作るには何を入れたらいいかな?

- ◎体によい野菜は出てこないねえ。
- 野菜はおやつにならないな。
- ◎実はねえ,野菜でおやつを作ってみるんだ。
- え〜? すごい! 見せて!

野菜のおやつ?

へえ,野菜でできるんだ。

#### 簡単コース

トマトとスイカのコンポート

#### ちょっと難しいコース(蒸す)

ニンジンの蒸しパン

何の味だろう?

#### かなり難しいコース(焼く)

おいしい。あれ?このトマト皮がないね。

食べやすいね。

すごい野菜でもおやつを作れるんだ。

僕たちも作ってみたいな。

◎じゃあ,みんなもおやつを作ってみますか?

- 僕はちょっと難しいコースに挑戦しよう!
- わたしはカボチャを使って作るわ。

なんか入ってるよ。なんだろう?肉かな?

◎えびせんべいだよ。●えびせんべい?

### 3) 学びを生かす授業

3つの実践を要約して紹介する。なお、図中の「◎」は教師の発言、●は児童の発言である。

#### 家庭科「朝ごはんを見直し、朝食を調理しよう」(5年生の実践)

朝食を食べずに学校へ来たことありますか？

- おなかがすいてつらかった。
- 体に力が入らなくて、ぼうつとした。

「朝食摂取の有無と体温の変化」を見てみよう

- 朝食を食べないと、体温が上がりにくいんだ。
- 頭も働かないんだ。



今、こんな食材があります。さて、どんな朝食ができるのか考えてみよう。

| おもち               | 食パン                 | カップめん             | シリアル食品          | うどん                      |
|-------------------|---------------------|-------------------|-----------------|--------------------------|
| お雑煮にして野菜をたっぷり入れる。 | 食パンに野菜とハムを挟む。牛乳も飲む。 | 野菜いためを作って、一緒に食べる。 | イチゴミルクをかけて食べるよ。 | 野菜入りのうどんと、デザートはヨーグルトにする。 |

- ◎朝食の献立をたてるために注意することは？ ●野菜ハムサンドと牛乳もいいよ。
- 朝食としては、ごはんのみそ汁と野菜サラダです。 ●力を付けるためには、ごはんがいいよ。
- 朝食に野菜を食べていなかったんで、野菜も ●体をつくるもとになる食品が多過ぎたので、バランスのよい朝ごはんにしたい。

#### 家庭科「見直そう、毎日の食事」(6年生の実践)

我が家のみそ汁を自慢しよう

- 実にはダイコン、ネギ、豆腐を入れます。
  - うちでは赤みそを使っています。
  - だしは「いりこだし」を使っています。
  - 「いりこだし」って、どんなもの？
  - 「だし」っていれなきゃだめなの？
  - みそはなんでもいいんだよね？
- ◎じゃあ、「だし」と「みそ」の味を確かめてみよう。

にぼし

魚くさい。おいしくないな。

かつおぶし

かつおぶしはおいしい。

いりこ

香りがいいな。



赤みそ

赤みそは味が濃いね。

白みそ

甘みとお酒の香りがしたよ。

みそ汁づくりの計画を立てよう

- グループでの話し合い。
- だしはかつおぶしにしよう。
- 実はネギとモヤシがいいな。
- タンパク質が不足してるから豚肉を入れて豚汁にしよう
- みそは白みそがいいな



ごはんのみそ汁を作ろう

火の通りにくいものから先に入れようね。(お母さん)

豚汁にするなら赤みそがいいわよ。(お母さん)

安全に気を付けて！(お母さん)



【ゲストティーチャーとしてお母さんに授業に参加してもらいました】

## 生活科「おいしいカレーを作ろう」(わかば学級の実践)

### ジャガイモを収穫しよう



ニンジンと  
タマネギも  
とれたよ。

こんなに  
たくさん  
とれたよ。

### 野菜の味って、調理の方法で変わるのかな？

生で

かたいなあ。  
からいなあ。

いためて

からいタマ  
ネギが甘くな  
ったね。

ゆでて

ゆでると  
おいしいね。



### みんなでおいしくカレーを作ろう

- ぼくたちの畑でとれたニンジン、タマネギ、ジャガイモを使うよ。
- カレールーやオイルフレークは、近くのスーパーマーケットに買いに行ったよ。



- ◎はじめは、野菜を切る大きさを考えようね。
- さいころぐらいの大きさがいいと思います。
- ◎おいしく作るコツは、まず、材料をいためそれからじっくり煮込むことだよ。
- みんなで作ったカレーはとってもおいしかったよ。
- また作りたいな。



## 4) 他教科の授業 (関連)

他教科の学習の中にも「食育」に関わる内容はいくつか存在する。その学習にも食育を意識して取り組むことが多い。その一例を紹介する。

## 国語科「インスタント食品とわたしたちの生活」(5年生の実践)

### 良い点

- ①家庭の料理と変わらない味とかおり
- ②長い間、保存ができる
- ③価格が安くすむ

### 問題点

- ①家ごとの味が失われる
- ②料理が下手になる心配
- ③栄養が偏る



グループでの  
話し合い



インスタント  
ラーメンの  
袋の成分表を  
見てみよう。

うちでは、  
こんな材料を  
よく使って  
いるよ。

家庭科の教科書  
を見てみよう。

### 良い点と問題点に対する反対意見を考えよう

#### 《良い点への反対意見》

- ①メーカーの味で心がこもってない。
- ②保存料が入っているから危険だよ。
- ③素材を生かした料理ができない。



#### 《問題点への反対意見》

- ①インスタントを使い分けながら家庭の味付けはできる。
- ②インスタントだけの食事はありえない。
- ③野菜や魚、肉なども取り入れて調理する。

### 3 児童活動部会

本部会は、食にかかわる児童会活動をどのように作り上げるかについて研究してきた。また、各学年の菜園で食とかかわって何を栽培するか、収穫したものを児童の活動や調理にどのように生かしていくか話し合ってきた。さらに、食の学びにふさわしい環境整備として、廊下や教室、各掲示板の活用についても工夫してきた。

#### (1) 生き生きとした児童会活動の推進

本校では、①元気よく外で遊ぶ東っ子、②明るいあいさつがじまんの東っ子、③好き嫌いなく、残さず食べよう東っ子、の3つのめあてを柱として活動している。

特に、③のめあてについて、児童で構成する給食委員会は常時活動としてかわり、代表委員会や栽培委員会は6月の児童集会（もりもり集会）を催した。秋の収穫祭については18年度のものを紹介した。

##### 1) 児童集会

###### もりもり集会—何でも食べよう、東っ子（18年度6月）

もりもり集会では、全校の食に対する意欲が向上をねらって実施した。

まず、栽培委員会が、各学年が栽培している野菜と花の紹介をした後、インタビューした児童の願い事や野菜の秘密を子どもたちに伝えた。葉の絞り汁を染めた緑色の布を酢の中に入れると、布がきれいなピンク色に変化し、会場からは、「わあー」という驚きの声が上がった。代表委員会は、野菜を主人公にした劇「野菜攻略大作戦」を作り、野菜の働きやおいしく食べる工夫を、クイズを交えながら発表した。

また、栽培した野菜がどのように使われて、おいしい給食になるのかをビデオで紹介した。1年生が収穫したタマネギが全校分のカレーになっていく様子が一目で分かり、調理員の一生懸命な姿も伝わった。子どもたちは、感謝の気持ちと残さず食べようという意欲を持つことができた。

###### 東っ子収穫祭（18年度12月）

全校が栽培活動を互いに紹介し合って、収穫の喜びをともにするとともに、自然の恵みに感謝し合った。そして今後の栽培活動への意欲をさらに高めることをねらった。

5年生から、米作りについての発表があり、他学年も栽培活動について紹介した。食に関するクイズやじゃんけんゲームで楽しんだ後は、児童が待ち兼ねていた「もちつき」の実演があり、ついた餅をきなこ餅にして全校児童で食べることができた。集会には、調理員と多くの5年生の保護者が餅づくりボランティアとして参加し、収穫祭を側面から支援した。

##### 2) 食にかかわる委員会活動

給食委員会では「食育だより」を毎月発行している。「好きな食べ物・嫌いな食べ物」といったみんなが興味を持つような内容や「食中毒」、「かぜ予防」、「節分」といった季節の内容、学年ごとに栽培された野菜などの紹介になっている。

また、5月には、「食事のマナー」についてミニ集会を実施した。食事時の姿勢や食器・箸の持ち方などについて、絵を使って説明したり、みんなで読み上げたりして、マナーの確認を楽しく行った。給食の時

間には放送委員会で毎日食材や栄養について説明し、給食委員会も月曜日に旬の食材や食べ物のクイズなどで楽しく紹介している。

### 3) 創作曲「元気もりもりサンバ」とダンス

「元気もりもりサンバ」は全校の心をつなげて、食育に楽しく取り組めるようにするため作ることにした。歌詞は、全校児童から「歌に入れたい言葉」を募集し、代表委員会でまとめた。曲は本校の元職員に依頼し、振り付けはアマチュア劇団の方をお願いしてできあがった。

昨年の収穫祭で歌とダンスを全校に発表し、その後練習を重ね、今年の「もりもり集会」では初めて全員で踊り、放送で曲がかかると自然に踊り出す子も見られるようになった。8月には地域の夏祭りに出演して、地域とのふれあいに一役買った。9月の運動会では、全校で楽しくダンスを踊り、盛り上がった。

## (2) 食を支える交流活動

### 1) 地域・生産者との交流

鳴子クラブは、地域の夏祭りに「元気もりもりサンバ」のダンスを披露した際に、この曲を作成した思いや学校で栽培活動などを紹介し、地域へ学校の食育を伝えた。また、4年生は9月からの「食べ物に感謝しよう」の学習で、タマネギの生産者や給食の調理員、イネを栽培した5年生にそれぞれインタビューを行い、給食に使われている食べ物が、実は生産者が大切に育てあげた「いのち」であることを学んでいる。

### 2) お相撲さんとの交流

3年生は、6月の「お相撲さんとふれあう会」で、力士と相撲を取ったり、ちゃんこ鍋を囲んだりして交流した。ちゃんこ鍋は、力士の指導で、保護者たちも調理に参加した。鍋の中には、学年園で栽培したキャベツも入れた。どの子もあつあつのちゃんこを汗をかきながら笑顔で味わうことができた。ちゃんこ鍋と一日二食の食生活が、お相撲さんの体作りに果たしている役割を知り、子どもたちは驚いていた

### 3) 調理員との交流

本校は単独調理場なので、直接調理員との交流ができる。デザートバイキングの給食の日に、子どもたちはランチルームで調理員と会食する。食後は調理員に給食についての質問をしたり、調理員から説明を聞いたりする機会を設けている。

また、学年菜園で栽培した野菜を子どもが洗って給食室へ届けることにより、調理員との会話が生まれ、より身近な存在として実感できた。自分たちの給食を作ってくれる人たちと触れ合うことにより、調理員に対する感謝の気持ちが高まっている。

## III 考察

ここで研究の成果について、質問紙による本校の児童への調査結果や地場産物導入状況をもとに考察する。比較資料として日本スポーツ振興センターによる「平成17年度児童生徒の食生活等実態調査報告書」の資料を用いた。**\*対象学年、時期**

## 1 食習慣の定着

食習慣のバロメータとなる「毎日朝食を食べますか」という質問に対して「必ず毎日食べる」が94%と、全国平均の85%を大きく上回った。ほとんどの担任が「朝食を食べるようになって落ち着きや集中力が増した」「授業中の発言が増した」と感じている。欠席数も減少している。また、朝食の品数も3品以上の家庭がほとんどである。保護者と児童に朝食の大切さを啓発した成果が反映されていると考えられよう。

衛生的な習慣を測る「食事の前の手洗いのようす」では、「いつもしている」「ほとんどしている」児童の合計が80%と、全国平均の67%を大きく上回っている。低学年も保健委員会や学級の給食係などの呼びかけで、きれいになるまで丁寧に洗っている。家庭でも手洗いは励行され、よい習慣を身につけつつある。手洗いや爪切りなどの指導の成果を反映した結果と考えられよう。

偏食を調べる「嫌いな食べ物があるときはどうしていますか」では、「がまんして食べる」「少しだけ食べる」の合計が83%となり、全国平均の73%を上回っている。教室では、何とか食べようと努力する姿が多く見られ、特に野菜の残菜が減少している。

これらの児童の好ましい変容は、望ましい食習慣の定着をめざしたさまざまな取り組みがもたらしたものと考えられるであろう。

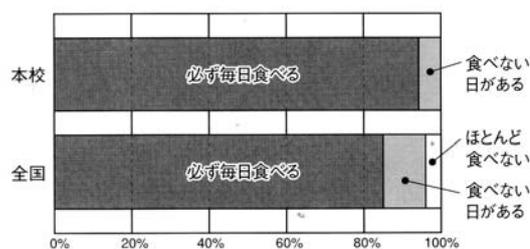
## 2 実践力の向上

学校での学習が家庭で生かされたとき、確かな実践力を養うことができたといえよう。「家で食事の手伝いをしますか」という質問には多くの児童が家庭で手伝いをしているようすを見ることができた。全国と比較して、その割合は高い。

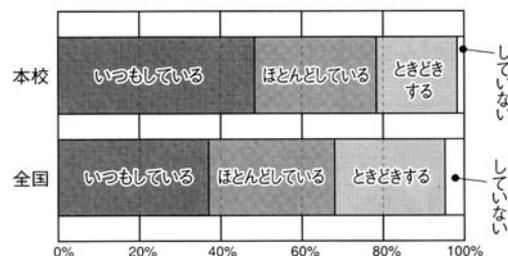
また「自分だけで料理ができますか」という質問に対しては、本稿では82%ができると答えており、全国の74%

と比較してその割合は高い。特に夏休みには多くの児童が料理をしたという報告がある。低学年では親子で料理をし、親子のふれあいができたと喜びの声が保護者から伝えられた。高学年では、毎日料理を作り、

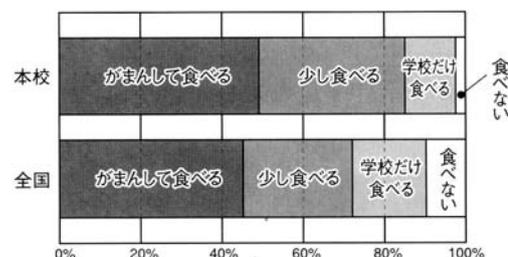
毎日朝食を食べているか



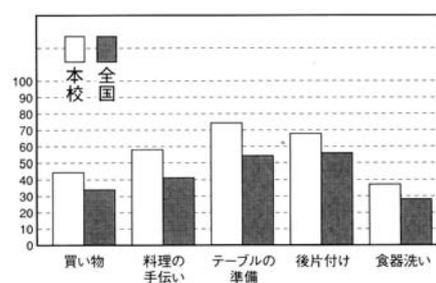
食事の前に手洗いをしているか



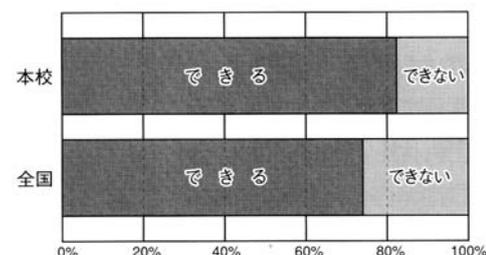
嫌いな食べ物が出たらどうするか



家で食事の手伝いをするか



自分で料理ができるか



それを「料理日記」にまとめる児童もいた。調理実習などを多く取り入れた体験的な学習の蓄積の現われと考えられるのである。

### 3 地域との連携

「地産地消」は、本研究の土台となる考えである。地域の農協や朝市会に協力を依頼し、犬山市とその近郊で作られた作物の確保に努めた。特に、米飯についてはすべて犬山産を使用している。

本稿は地域の農家から水田を借りて米作りをしている。校庭ではたくさんの野菜を栽培している。栽培の家庭で、農家の方から何度も作物づくりについての指導をいただいた。そういった地域と連携した学習を通して、児童は野菜や米に対する愛着を高め、食べ物にかかわる人への尊敬と感謝の心を持つようになってきた。

給食における犬山市および近郊の地場産物の導入状況（平成18年5～9月）

| 食材名  | %     | 食材名  | %    |
|------|-------|------|------|
| コメ   | 100.0 | カボチャ | 27.4 |
| モモ   | 100.0 | キャベツ | 25.8 |
| ニンジン | 88.6  | ゴボウ  | 21.2 |
| ダイコン | 51.1  | ネギ   | 20.5 |
| サトイモ | 43.6  | キュウリ | 20.0 |
| ピーマン | 34.7  |      |      |

## IV 成果と今後の課題

### 1 成果

#### (1) 食育カリキュラム

「自らの食を考え、主体的に学び、実践する子」の育成を図るためのカリキュラムづくりをめざした。食育の領域は、教科や総合的学習、学級会活動などと想像以上に多くのかかわりを持っている。そのすべてを系統的に整理し、すべての題材について検証授業を続けながら編成を試みた。

授業を教師相互で見合いながら意見交換をすることで、カリキュラムの全体を見通すことができ、給食指導も含めた系統的なカリキュラムを編成できたことは大きな成果といえる。

#### (2) 授業力

本研究を行う上で、2つの目的を持って授業を行った。従来より取り組んでいる「教える授業から学び合う授業への転換」をさらに推進すること、「カリキュラムの妥当性の検証」を行うことであった。

ひとり年間3回以上の授業公開をし、研鑽を積むとともに、教師集団としての同僚性を磨いてきた。児童の五感を生かした授業や、話し合い活動をふんだんに取り入れた授業が次々と生まれ、食に関する授業に楽しみを見つける児童が増加した。児童の興味関心が高まるにしたがって、「主体的に学ぶ」彼らの姿が育ってきた。

### (3) 栽培活動

栽培活動は「主体的に実践する子」の育成に欠かせない活動となった。自ら種をまき、水遣りや草取りなどの活動を通して、食材に対する知識が豊かになっただけでなく、実体験を積み重ねることで実践力がかなり育ってきた。児童集会での創作劇やゲームなどに生かされ、児童の発想や企画に驚かされることがしばしばであった。

## 2 今後の課題

### (1) 食育カリキュラムの見直し

今後、地道にカリキュラムの加除修正を行っていくことが本校職員に課せられた使命である。これからも地に足をつけた研究を継続していくことが求められる。

### (2) 食育の評価

家庭教育までも含めた食育の成果がどのように現れているか、児童の姿から評価するために、さらに評価方法を研究しなければならない。

## 第二部 実践資料

# I 食に関する指導目標と年間計画

## 1年生の目標

| 観 点      | 目 標   |
|----------|---|
| 関心・意欲・態度 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・五感を使い、食品に関心をもつ。</li> <li>・季節の野菜を知り、栽培することに関心をもつ。</li> </ul>   |
| 知識・理解    | <ul style="list-style-type: none"> <li>・元気な体をつくるためには食事が大切であることに気付く。</li> </ul>  |
| 自己管理する力  | <ul style="list-style-type: none"> <li>・自分の健康のために好き嫌いをなく食べようとする。</li> <li>・食に関する行事に積極的に参加し、自分の食生活を見つめることができる。</li> </ul>                        |
| 思考・判断    | <ul style="list-style-type: none"> <li>・給食にはいろいろな食品が使われていることが分かる。</li> <li>・日常食べているやさいなどの名前や元の形が分かる。</li> </ul>                                 |
| 感謝する心    | <ul style="list-style-type: none"> <li>・給食室で働く人たちに感謝の気持ちをもつことができる。</li> <li>・食べ物によって自分が成長していることを知る。</li> </ul>                                  |
| 人間関係形成能力 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・友だちと仲良く会食することから食事の楽しさに気付く。</li> <li>・きまりを守り準備や後片付けが上手にできる。</li> <li>・はしの正しい使い方や食器の並べ方に気を付ける。</li> </ul> |
| 尊重する心    | <ul style="list-style-type: none"> <li>・季節や行事にちなんだ料理や食べ物があることに気付く。</li> </ul>   |

### 年間指導計画表（1年）

<評価：○ アンケート、◎ 振り返り、☆ 資料作り>

| 題 材  | 時間数                     | 教科等       | 大 題 材 の 目 標  | 評価                  |
|--|-------------------------|-----------|--|---------------------|
| 1 きゅうしょく だいすき〈1〉<br>○たのしくきゅうしょくをたべよう<br>○たのしいはしのもちかた<br>○じょうぶなからだ                            | 4<br>(2)                | 学活<br>(1) | ○給食のきまりを身に付けて、楽しく給食を食べることができる。<br>○正しいはしの持ち方を身に付ける。<br>○健康な生活をするるとともにじょうぶな体を作る。<br>○自分の健康のために好き嫌いをせず、何でも食べようとする。   | ◎<br>◎<br>◎<br>◎○   |
| 2 きせつものをたべよう〈1〉<br>〔1〕みのまわりのものをたべてみよう<br>○はるをたべてみよう<br>〔2〕そだててみよう<br>○わあい、しゅうかくだ<br>○なえをうえよう | 5<br>(2)<br>(1)<br>(2)  | 生活        | ○身の回りがある体に良い物を昔から工夫して取り入れてきたことを知る。<br>○野菜の収穫をして野菜の味を味わう。<br>○野菜の育ち方を知り、興味を持って育て世話をする。                              | ◎○☆<br>◎○☆<br>◎☆    |
| 3 いっしょにたべよう〈1〉<br>○おやこきゅうしょく   | 1                       | 生活        | ○行事を通して身近な人との交流を深め、自分の食生活を見つめるとともに、感謝の気持ちをもつことができる。  | ◎                   |
| 4 きゅうしょくだいすき〈2〉<br>○ちゃれんじちゃれんじいただきます   | 1<br>(1)                | 学活        | ○好き嫌いについて話し合い、いろいろなものをバランス良く食べることの大切さを知る。  | ◎○                  |
| 5 きせつものをたべよう〈2〉<br>〔1〕みのまわりのものをたべてみよう<br>○なつをたべてみよう<br>〔2〕そだててみよう<br>○やさいをしろう<br>○なえをうえよう    | 6<br>(2)<br>(2)<br>(2)  | 生活        | ○身の回りがある体に良い物を昔から工夫して取り入れてきたことを知る。<br>○野菜は自然の恵みで作られていることを知る。<br>○日常食べている野菜の名前や形が分かる。<br>○給食には、いろいろな食品が使われていることを知る。 | ◎○<br>◎<br>◎<br>◎○☆ |
| 6 きゅうしょくだいすき〈3〉<br>○ぎゅうにゅうをのもう   | 1<br>(1)                | 学活        | ○牛乳の栄養を知り、牛乳を飲もうとする意欲をもつ。  | ◎○                  |
| 7 きせつものをたべよう〈3〉<br>〔2〕そだててみよう<br>○からだによいサラダ<br>○あきのものをたべよう<br>○ふゆのものをたべよう                    | 12<br>(4)<br>(6)<br>(2) | 生活        | ○野菜は自然の恵みで作られていることを知る。<br>○自分で育てた野菜を収穫して調理を行い、野菜の味を味わう。<br>○野菜の成長の様子を観察することで、自然への関心を高める。                           | ◎○<br>◎☆<br>◎○☆     |
| 8 げんきっ子いっぱい<br>○げんきっ子カルタ   | 3<br>(3)                | 生活        | ○食に関するカルタを作って、自分の食生活を見直すことができる。  | ◎☆                  |
| 9 いっしょにたべよう〈2〉<br>○ちょうりいんさんといっしょ   | 2<br>(2)                | 生活        | ○行事を通して身近な人との交流を深め、自分の食生活を見つめるとともに、感謝の気持ちを持つことができる。  | ◎                   |
| 合 計 時 間  | 35                      |           |  |                     |

題材別指導計画（1年）

| 月  | 食育（学活・生活・道徳）   | 給食指導・行事給食   | 他教科・行事等との関連<br>家庭・地域との連携  | 栽培活動  |
|----|--|---|---|-------|
| 4  | <p>1 きゅうしよく だいすき〈1〉（4時間）</p> <p>○たのしくきゅうしよくをたべよう【学活】（2）</p> <p>①給食当番の準備や手洗いなどの仕方を知り、当番活動の練習を行う。</p> <p>②食器の置き方や食べ方、後片付けの仕方について知り、楽しく会食するためにどうしたらよいか考える。</p> <p>○ただしはいのもちかた【学活】（1）</p> <p>①正しいはしの持ち方を知り、豆運びをして練習する。<br/>・先をそろえて、鉛筆を持つように持つ。</p> <p>○じょうぶなからだ【道徳】（1）</p> <p>①健康な生活をするには、好き嫌いをしないで、バランス良く食べることを知る。<br/>・偏った食べ方をしない。</p> | <p>□指先だけでなく、指の間や手首まで洗うことを知る。</p> <p>□給食の食器の置き方を知る。</p> <p>□同じ物ばかり食べないで交互に食べる。</p> <p>□給食の準備や片付けの仕方を知る。</p> <p>□正しいはしの持ち方や使い方を確認する。<br/>・行事食（入学祝い）<br/>・地場産物を生かした献立（台湾ちまき風尾張飯）</p> | <p>◆生活「はるとなかよし」<br/>・校庭の畑に育っているタマネギは卒業生からのプレゼントであることを知る。</p> <p>◇授業参観などで実践し、家庭において正しいはしの持ち方を練習する。</p>                       | タマネギ  |
| 5  | <p>2 きせつをのものをたべよう〈1〉【生活】（5時間）</p> <p>[1] みのまわりのものをたべてみよう</p> <p>○はるをたべてみよう（よもぎだんごをつくらう）（2）</p> <p>①よもぎだんごを作って、季節を感じる。</p> <p>[2] そだててみよう</p> <p>○わあい、しゅうかくだ（1）</p> <p>①タマネギの収穫をして、形やにおいなどの特徴を知る。</p> <p>○なえをうえよう（2）</p> <p>①サツマイモの苗の植え方を知って、畑に植える。<br/>②サツマイモの苗の様子を観察し、カードにまとめる。</p>   | <p>・行事食（端午の節句）</p> <p>・セレクト給食</p> <p>・地場産物を生かした献立（ごぼうのしょうがマヨネーズあえ）</p> <p>※収穫したタマネギを給食の食材として使う。</p>   | <p>※春の校外学習でヨモギを摘み取る。</p> <p>※卒業生からのプレゼントのタマネギを収穫する。</p> <p>◇収穫したタマネギを使って、家庭で料理してもらい、調理の仕方などをカードにまとめる。</p>                   |       |
| 6  | <p>3 いっしょにたべよう〈1〉【生活】（1時間）</p> <p>○おやこきゅうしよく [まめとともだち]（1）</p> <p>①親子で仲良く給食を食べ、給食に入っていた豆（ダイズ・ソラマメ）の種類について知る。</p>  | ◎親子給食   | ◇豆について学習したことを家庭で話し合い振り返りカードに感じたことをまとめる。   | サツマイモ |
| 6  | <p>4 きゅうしよく だいすき〈2〉【学活】（1時間）</p> <p>○ちゃれんじちゃれんじいただきます（1）</p> <p>①好き嫌いについて話し合い、嫌いな物に挑戦してみる。</p>   | <p>・セレクト給食</p> <p>□何でも食べよう</p> <p>▽元気もりもり調べ</p> <p>・地場産物を生かした献立（カレーけんちん）</p>  | ◇元気もりもり調べについて家族と話し合う。<br>※児童集会「もりもり集会」  |       |
| 7  | <p>5 きせつをのものをたべよう〈2〉【生活】（6時間）</p> <p>[1] みのまわりのものをたべてみよう</p> <p>○なつをたべてみよう（ハーブティーをのもう）（2）</p> <p>①②ハーブティーを飲んで、季節を感じる。</p> <p>[2] そだててみよう</p> <p>○やさいをしろ（2）</p> <p>①いろいろな野菜（ニンジン・ホウレンソウなど）の名前や形を知る。</p> <p>②カブの栄養や働きを知り、味わうことで、栽培に関心をもつ。</p> <p>○なえをうえよう（2）</p> <p>①カブの種を観察して、畑にまき世話（水やりや草取り）をする。</p> <p>②世話や観察をして、観察したことをカードに書く。</p> | <p>・行事食（七夕）</p> <p>・セレクト給食</p> <p>・地場産物を生かした献立（大根の和風カレー）</p> <p>◎あおぞら給食</p> <p>・行事食（十五夜）</p> <p>・地場産物を生かした献立（地場どん）</p>  | <p>◇夏休みチャレンジクッキング</p> <p>・お手伝いとして野菜を洗うことに挑戦し、カードにまとめる。</p> <p>◆国語「おおきなかぶ」<br/>・カブに興味を持つ。</p> <p>◇家庭でよく食べている野菜について調べてくる。</p> |       |
| 01 | <p>6 きゅうしよく だいすき〈3〉【学活】（1時間）</p> <p>○ぎゅうにゅうをのもう（1）</p> <p>①牛乳の栄養や働きを知る。<br/>・骨をじょうぶにする。・体をつくるもとになる。</p>  | <p>・地場産物を生かした献立（野菜いっぱい豆乳スープ）</p> <p>・セレクト給食</p>   | ◇家庭でだれがどのくらい牛乳を飲んでいるか牛乳について調べてくる。   |       |
| 7  | <p>きせつをのものをたべよう〈3〉【生活】（12時間）</p> <p>[2] そだててみよう</p>  | ▽元気もりもり調べ   | ◇元気もりもり調べについて家族と話し合う。   |       |

|               |   |  |   |                        |
|---------------|---|--|---|------------------------|
| 11<br>12<br>1 | <p>○からだによいサラダ (4)</p> <p>①家族のためにつくるサラダの食材を考える。<br/>②③サラダにどんなものを入れるかを発表する準備をする。<br/>④みんなに発表する。</p> <p>○あきのものをたべよう (6)</p> <p>①②サツマイモを収穫し、イモの様子をカードに書く。<br/>③サツマイモをどう調理するか考える。<br/>・おにまんじゅう、ふかしイモ<br/>④⑤サツマイモを調理して、味わう。<br/>・イモを洗って、切る。粉をまぜるなど。<br/>⑥サツマイモ料理のまとめをカードに書く。</p> <p>○ふゆのものをたべよう (2)</p> <p>①カブの収穫をする。<br/>②カブを味わって、感じたことを発表し合う。</p> | <p>・地場産物を生かした献立 (大根のかきたま豆腐煮)</p> <p>・セレクト給食</p> <p>・地場産物を生かす献立 (ばくばくサラダ)</p> <p>・行事食 (クリスマス)<br/>※収穫したカブを給食の食材として使う。</p> <p>・行事食 (年越し)<br/>・行事食 (正月)<br/>◎なかよし給食 (デザートバイキング)</p> <p>・地場産物を生かした献立 (具だくさんのカレースープ)<br/>※6年生と給食。</p> | <p>◆国語「サラダでげんき」</p> <p>・えっちゃんがサラダに入れた食材の働きを知る。<br/>・おいしくて、自分の体にいいサラダを考える。<br/>◇サラダに入れる野菜を家庭で調べてくる。</p> <p>◇保護者ボランティアの協力を得て、サツマイモ料理に挑戦する。<br/>※児童集会「収穫祭」<br/>※秋の校外学習で動物の食べ物について関心をもつ。<br/>◇カブを家に持ち帰って家族と一緒に調理して、カードに書く。</p> <p>◇冬休みチャレンジクッキング<br/>・野菜を洗ったり、切ったりして食事の準備や片付けに参加する。</p> | <p>サツマイモ</p> <p>カブ</p> |
| 2             | <p>8 げんきっ子がいっぱい 【生活】 ((3時間))</p> <p>○げんきっ子カルタ (食に関するカルタ) (3)</p> <p>①②げんきっ子カルタを作る。<br/>③カルタで遊ぶ。</p>   | <p>・行事食 (節分)</p> <p>・地場産物を生かした献立 (肉団子のミルクスープ煮)</p> <p>・セレクト給食</p>  | <p>◇食に関する言葉を家庭で親子で考えてきて、字カードや絵カードにかく。<br/>※「6年生にありがとうを伝える会」で一緒に遊ぶとともに、6年生に感謝の気持ちを持つ。</p>  |                        |
| 3             | <p>9 いっしょにたべよう〈2〉【生活】 (2時間) (2)</p> <p>○ちょうりいんさんといっしょ</p> <p>①感謝の気持ちを伝える手紙を書く。<br/>②教室を飾り付けて準備し、調理員さんを招待して給食をいっしょに食べ、感謝の気持ちを伝える。</p>  | <p>・行事食 (ひな祭り)<br/>◎招待給食</p> <p>・地場産物を生かした献立 (厚揚げとプロッコリーの味噌煮)</p> <p>・行事食 (卒業祝い)</p>   |   |                        |

## 2年生の目標

| 観 点      | 目 標   |
|----------|---|
| 関心・意欲・態度 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・五感を働かせて食品の特徴をとらえようとする。</li> <li>・季節の野菜を調べ、意欲的に栽培しようとする。</li> </ul>                                      |
| 知識・理解    | <ul style="list-style-type: none"> <li>・食事は体をつくるもとになることが分かる</li> <li>・食べ物には3つの働きがあることが分かる。</li> </ul>   |
| 自己管理する力  | <ul style="list-style-type: none"> <li>・自分の健康のために好き嫌いをなく食べようとする。</li> <li>・食育の学習や集会活動などに積極的に参加し、自分の食生活を見つめることができる。</li> </ul>                   |
| 思考・判断    | <ul style="list-style-type: none"> <li>・給食にいろいろな食品が使われていることが分かる。</li> <li>・日常食べているやさいなどの名前や元の形が分かる。</li> </ul>                                  |
| 感謝する心    | <ul style="list-style-type: none"> <li>・給食室で働く人たちに感謝の気持ちをもつことができる。</li> <li>・食べ物によって自分が成長していることを知る。</li> </ul>                                  |
| 人間関係形成能力 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・友だちと仲良く会食することから食事の楽しさに気付く。</li> <li>・きまりを守り準備や後片付けが上手にできる。</li> <li>・はしの正しい使い方や食器の並べ方に気を付ける。</li> </ul> |
| 尊重する心    | <ul style="list-style-type: none"> <li>・季節に合った野菜を自分で育てた喜びを味わう。</li> </ul>   |

### 年間指導計画表（2年）

＜ 評価：○ アンケート、◎ 振り返り、☆ 資料作り＞

| 題 材  | 時間数                                    | 教科等      | 大 題 材 の 目 標  | 評 価                          |
|--|--|----------|--|------------------------------|
| <b>1 たのしいきゅうしょく&lt;1&gt;</b><br>○ともだちとなかよくたべよう<br>○マナーを身につけよう<br>○きゅうしょくのになじん<br>○めざそう むしばゼロ                             | 4<br>(1)                               | 学活       | ○友達と仲良く会食することから、食事の楽しさに気付く。<br>○みんなで協力して給食時の準備や後片付けができる。<br>○正しい食器の並べ方やきれいな食べ方に気を付ける。<br>○嫌いな野菜でも体に良いことを知って食べようとする。<br>○むし歯は体の健康と関係があることを理解して、歯磨きなどに積極的に取り組む。  | ○<br>◎<br>◎<br>◎○<br>◎○      |
| <b>2 大きくなあれ やさいさん</b><br>[1] なつやさいをそだてよう<br>○やさいさん こんにちは<br>○なつやさいさんおおきなあれ<br>○そだてたやさいをりょうりしよう 《夏野菜》<br>○なつやさいのはつ表会をしよう  | 4 1<br>2 1<br>(3)<br>(8)<br>(2)<br>(8) | 生活       | ○夏野菜を育てたり、成長の様子を観察したりしながら、自然への関心と親しみを持って大切にしようとする気持ちをもつ。<br>○夏に収穫できる野菜を育てようと、意欲的に世話をする。<br>○育てた野菜を料理して、それらを食べて自分が成長していくことを知る。<br>○育ててきた野菜の成長過程や秘密を新聞形式にまとめ、発表することができる。<br>○五感を働かせて、野菜の名前や特徴を知る。                          | ◎<br>◎○☆<br>◎<br>☆<br>◎☆     |
| [2] ふゆやさいをそだてよう<br>○ふゆやさいをしらべよう<br>○ふゆやさいさんおおきなあれ<br>○そだてたやさいをりょうりしよう 《サツマイモ》<br>○もりもり食べて元気な体<br>○そだてたやさいをりょうりしよう 《ダイコン》 | 2 0<br>(3)<br>(4)<br>(3)<br>(5)<br>(5) | 生活       | ○植物の栽培に関心をもち、世話の仕方を調べたり人に聞いたりして世話をするなど、成長の様子を楽しみ、収穫まで愛着をもって継続的に育てることができる。<br>○食べ物は自然の恵みで作られており、人間も同じ恵みで生きていることを知る。<br>○健康によい食べ方を知って、好き嫌いせず、何でも食べようとする。<br>○育てた野菜を取り入れて料理し、それらを食べて自分が成長していくことを知る。<br>○食事は体をつくる元になることが分かる。 | ◎◎<br>◎<br>◎<br>◎☆<br>☆<br>◎ |
| <b>3 たのしいきゅうしょく&lt;2&gt;</b><br>○体によい食べ方をしよう<br>○きゅう食をふりかえろう   | 2<br>(1)<br>(1)                        | 学活<br>学活 | ○野菜の働きや、体に与える効果について知り、野菜を積極的に食べようとする。<br>○1年間の給食の活動を振り返り、自分の食生活を見つめることができる。  | ◎<br>◎○                      |
| 合 計 時 間  | 4 7                                    |          |  |                              |

題材別指導計画 (2年)

| 月  | 食育(学活・生活・道徳)   | 給食指導・行事給食  | 他教科・行事等との関連<br>家庭・地域との連携  | 栽培活動 |
|----|--|--|---|------|
| 4  | <p>1 たのしいきゅうしょくく1&gt; (4時間)</p> <p>○ともだちとなかよくたべよう【学活】(1)</p> <p>①給食時の約束や準備・後片付けの仕方を話し合う。</p> <p>○マナーをみにつけよう【学活】(1)</p> <p>①食器の並べ方、きれいな食べ方、片付け方を確認する。<br/>・食器に食べ残しがないよう、「集まれ、集まれ」を合い言葉に、ごはん粒をきれいに食べて返す方法を練習する。</p> <p>○きゅうしょくのにんじん【道徳】[明るい心 補充資料](1)</p> <p>①嫌いな野菜も少しずつ食べてみようとする気持ちを育てる。</p> <p>○めざそうむしばゼロ【学活】(1)</p> <p>①むし歯は、体の健康と関係のあることを理解し、むし歯ゼロを目指して自分のめあてを決める。</p>   | <p>□給食当番の配ぜんの進め方を全員で確認する。<br/>・行事食(入学祝い)</p> <p>□正しい食器の置き方を身に付ける。</p> <p>□交互に食べることの良さを知る。</p> <p>□給食の準備や片付けの仕方を確認する。<br/>・地場産物を生かした献立(台湾ちまき風尾張飯)</p> <p>□正しい手洗いの手順を知り、実践する。<br/>※手洗いや歯磨きは、児童の給食係や保健係が手洗い場で働きかける。</p>                             | <p>◇食事のマナーで気を付けたいことを決め、振り返りカードに書く。実践後は家庭へ持ち帰り、マナーについて話し合う。</p> <p>◇遠足のお弁当が栄養的に3色のバランスのとれたものになるよう、家族と考える。</p>  |      |
| 5  | <p>2 大きなあれ やさいさん【生活】(21時間)</p> <p>[1] なつやさいをそだてよう(3)</p> <p>○やさいさん こんにちは(3)</p> <p>①学校の畑の様子を観察し、エンドウマメの収穫を体験する。<br/>・筋取りをし、茹でて食べる。</p> <p>②夏に収穫できる野菜にはどんなものがあるか調べる。<br/>・好きな野菜、嫌いな野菜を調べる。</p> <p>③土作りと畝作りをする。</p> <p>○なつやさいさん 大きなあれ(8)</p> <p>①育てたい野菜を決め、植え付けの仕方を調べる。</p> <p>②苗の植え付けをする。(学年の畑と一人一鉢)<br/>・苗の違いを観察する。</p> <p>③世話の仕方を教えてもらう。</p>  | <p>・行事食(端午の節句)</p> <p>・セレクト給食</p> <p>・地場産物を生かした献立(ごぼうのしょうがマヨネーズあえ)</p> <p>・セレクト給食</p> <p>・地場産物を生かした献立(カレーけんちん)</p>   | <p>※栽培活動への関心・意欲を高めるために、2年教室の窓下の畑にエンドウマメを栽培しておく。</p> <p>◇夏野菜の植え付けには、保護者(ボランティア)の参加を呼びかける。</p> <p>◇元気もりもり調べについて家族と話し合う。</p>   | 夏野菜  |
| 6  | <p>④⑤⑥野菜の世話をする。(水やり、草取り、肥料やり、支柱立て)</p> <p>⑦⑧野菜の花や実の違いを観察する。</p> <p>○そだてたやさいをりょうりしよう《夏野菜》(2)</p> <p>①②育てた野菜で料理を作る。(包丁を使って野菜を切る)<br/>※夏野菜の発表会とドッキングして実施してもよい。料理を作ってから発表会をする。</p> <p>○なつやさいのはっ発表会をしよう(8)</p> <p>①発表したい野菜を決めてグループをつくり、発表内容を決める。</p> <p>②③④⑤栽培活動を振り返ったり、本で調べたりしながら発表する内容を新聞にまとめる。</p> <p>⑥ポスターセッションの方法で発表会の練習をする。</p> <p>⑦⑧発表会を行う。</p>  | <p>▽元気もりもり調べ</p> <p>◎なかよし給食</p> <p>・行事食(七夕)</p> <p>・セレクト給食</p> <p>・地場産物を生かした献立(大根の和風カレー)</p>   | <p>☆児童集会「もりもり集会」</p> <p>◇できた野菜から順次収穫し持ち帰ったときは野菜を家族と一緒に調理して、野菜カードに書く。</p> <p>◇発表会で簡単な野菜料理を保護者(ボランティア)に作ってもらい、試食できるようにする。発表会にも参加してもらい、料理の質問に答えてもらう。その他の保護者にも発表会への参観を呼び掛ける。</p> <p>◇夏休みチャレンジクッキング</p> <p>・一人一鉢のトマトは家庭へ持ち帰り、栽培、収穫、調理の活動を継続し、その様子を野菜カードにまとめる。</p> <p>・トマトを収穫した喜びを絵手紙にかいて担任に送る。</p> | 夏野菜  |
| 7  | <p>[2] ふゆやさいをそだてよう(22時間)</p> <p>○ふゆやさいをしらべよう(3)</p> <p>①野菜の種類や収穫の時期について調べる。</p> <p>②土作り、畝作りをする。</p> <p>③種を選んで観察する。</p> <p>○ふゆやさいさん 大きなあれ(4)</p> <p>①種をまく。</p> <p>②③野菜の世話をする。</p> <p>④間引きして、その苗を食べしてみる。</p> <p>○そだてたやさいをりょうりしよう《サツマイモ》(3)</p> <p>①家庭で調べてきたサツマイモの料理の仕方を発表し、自分たちで作るものを決める</p> <p>②③サツマイモの料理を作って食べる。<br/>・おにまんじゅう、いもきんとん、ココアボールなどを作る。</p> <p>○もりもり食べて元気な体(5)</p> <p>①元気な体の秘密は何か、学校栄養職員などに質問したいことを考える。</p> <p>②知りたいことを質問して話を聞く。<br/>・学校栄養職員や養護教諭から話を聞く。</p> <p>③④分かったことやみんなに伝えたいことをまとめる。</p> <p>⑤まとめたことを発表する。</p> | <p>▽元気もりもり調べ</p> <p>▽給食のマナー調べ</p> <p>◎青空給食</p> <p>・行事食(十五夜)</p> <p>・地場産物を生かした献立(地場どん)</p> <p>・セレクト給食</p> <p>・地場産物を生かした献立(野菜いっぱい豆乳スープ)</p> <p>・セレクト給食</p> <p>・地場産物を生かした献立(大根のかきたま豆腐煮)</p> <p>□姿勢良く食べることの大切さを知る。</p> <p>□かむ回数を意識しながら、よくかんで食べる。</p> | <p>◇「元気もりもり調べ」「給食のマナー調べ」について家族と話し合う。</p> <p>◇サツマイモの料理について家庭で調べてくる。</p> <p>◇保護者(ボランティア)の参加</p> <p>◆生活「みんなでつくろうフェスティバル」</p> <p>・サツマイモのお菓子を作って出す。</p> <p>・次の2年生にプレゼントできる野菜はないか考えて種を蒔く。(例)エンドウマメ</p>  | 冬野菜  |
| 9  |  |  |   |      |
| 10 |  |  |   |      |
| 11 |  |  |   |      |

|                    |   |  |  |          |
|--------------------|---|--|--|----------|
| <p>12</p> <p>1</p> | <p>・発表会に1年生を招待する。</p> <p>○そだてたやさいをりょうりしよう《ダイコン》 (5)</p> <p>①野菜の料理の仕方を調べる。<br/>・ダイコンにどんな料理があるか本で調べたり、学校栄養士にたずねたりする。<br/>②野菜を収穫する。<br/>③④⑤ダイコンを料理して食べ、感想をまとめる。</p>  | <p>◎なかよし給食 (デザートバイキング)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・セレクト給食</li> <li>・地場産物を生かした献立 (ばくばくサラダ)</li> <li>・行事食 (クリスマス)</li> <li>・行事食 (年越し)</li> </ul> <p>※収穫した大根を給食の食材として使う。</p> <p>・行事食 (正月)</p> <p>・行事食 (七草粥)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・地場産物を生かした献立 (具だくさんのカレースープ)</li> </ul> | <p>◇遠足のお弁当のおかずが3色のバランスのとれたものになるよう家族と考える。</p> <p>☆児童集会「収穫祭」</p> <p>◇ダイコンを家に持ち帰って家族と一緒に調理して、野菜カードに書く。</p> <p>◇保護者 (ボランティア) の参加</p> <p>◇冬休みチャレンジクッキング</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・雑煮やおせち料理について調べる。(料理とそのいわれ)</li> <li>・野菜を洗ったり切ったりして食事の準備や片付けに積極的に参加する。(洗い名人、切り名人、盛りつけ名人、配膳名人、片付け名人など、頑張ってきたことに対して保護者から称号を授けてもらう。)</li> </ul> | <p>↓</p> |
| <p>2</p> <p>3</p>  | <p>3 たのしいきゅう食 &lt;2&gt; (2時間)</p> <p>○体によい食べ方をしよう 【学活】 (1)</p> <p>①野菜の働きや、体に与える効果について知り、野菜を食べようとする意欲をもつ。<br/>・食べられるようになった野菜について発表する。</p> <p>○きゅうしよくをふりかえろう 【学活】 (1)</p> <p>①1年間の給食の活動を振り返り、できるようになったことやこれからの目標を決める。<br/>・「もりもりファイル」を見て振り返る。</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・行事食 (節分)</li> <li>・地場産物を生かした献立 (肉団子のミルクスープ煮)</li> <li>・セレクト給食</li> <li>・行事食 (ひな祭り)</li> <li>・地場産物を生かした献立 (厚揚げとブロッコリーの味噌煮)</li> <li>・行事食 (卒業祝い)</li> </ul>  | <p>◆生活「わたしの物語を作ろう」<br/>体の成長やできるようになったことを振り返るとき、食に関連する学習で、できるようになったことにも気付くことができるようにする。</p>  | <p>↓</p> |

## 3年生の目標

| 観 点      | 目 標  |
|----------|--|
| 関心・意欲・態度 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・おやつ役割を知り、「体によいおやつの食べ方をしよう」とする。</li> <li>・栽培した野菜を使って、調理体験を楽しむことができる。</li> </ul>   |
| 知識・理解    | <ul style="list-style-type: none"> <li>・健康な体をつくるためには、生活のリズムとバランスの良い食事が大切であることが分かる。</li> </ul>  |
| 自己管理する力  | <ul style="list-style-type: none"> <li>・自分の健康を考え、よくかんで残さず食べることができる。</li> <li>・給食をもとに規則正しい食事に心がけ、自分の食生活をふり返ることができる。</li> <li>・おやつのとり方を通して、よりよい食生活ができる。</li> </ul> |
| 思考・判断    | <ul style="list-style-type: none"> <li>・自分のおやつや食事のとり方をふり返り、問題点をつかむことができる。</li> <li>・食べ物を、その働きによって3つに分類できる。</li> </ul>  |
| 感謝する心    | <ul style="list-style-type: none"> <li>・給食を通して自分を支えている人や友だちに感謝の気持ちをもつことができる。</li> <li>・自然の恵みである食べ物をもらって自分が成長していることが分かる。</li> </ul>                               |
| 人間関係形成能力 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・食事のマナーを守り、みんなで仲良く楽しく給食を食べることができる。</li> <li>・仲間と協力して、責任をもって給食の準備や片付けなどの活動ができる。</li> </ul>                                 |
| 尊重する心    | <ul style="list-style-type: none"> <li>・地域で生産される農作物について調べ関心を深める。</li> <li>・日本の伝統食（穀類、野菜、海藻を中心とした日本の伝統的な食事）の良さに気付く。</li> </ul>                                    |

年間指導計画表（3年）

<評価：○アンケート、◎振り返り、☆資料作り>

| 題 材  | 時間数  | 教科等  | 大 題 材 の 目 標  | 評 価                        |
|--|--|--|--|----------------------------|
| <b>1 健康な体をつくろう</b><br>○毎日の生活と健康<br>○好き嫌いをなく食べよう<br>○食べ物のゆくえ（よいんち）<br>○バランスのよい食事<br>○スポーツ選手と体型<br>○お相撲さんの生活と食事を調べよう<br>○相撲とちゃんこに挑戦  | 12<br>(1)<br>(1)<br>(1)<br>(1)<br>(1)<br>(2)<br>(5)        | 保健<br>学活<br>総合<br>学活<br>総合<br>総合             | ○生活のリズムが健康に深くかかわっていることを理解する。<br>○健康に過ごすために、食べ物の働きを知り、バランスよく食べようとする気持ち育てるとともに、体の器官の働きを大まかにつかむ。<br>○調べ学習をすることにより、力士の生活のリズムやちゃんこ鍋についての理解を深める。<br>○「ちゃんこ鍋と給食交流会」を行う中で、力士・調理員さん・保護者ボランティアの皆さんに感謝の気持ちを持つことができる。                  | ◎<br>◎<br>◎☆<br>◎◎         |
| <b>2 おやつの食べ方を考えよう</b><br>○おやつについて考えよう<br>○スナックスクール・おやつの食べ方   | 7<br>(4)<br>(3)  | 総合<br>総合                                     | ○1週間の「おやつ調べ」から、自分の食習慣を振り返ることができる。<br>○おやつの役割を知り、量と時間帯の観点から、体に良いおやつの食べ方をしようとする意欲をもつことができる。  | ◎☆<br>◎◎☆                  |
| <b>3 食事やおやつの今と昔を知ろう</b><br>○食事のマナー<br>○お年寄りの子どもの頃の食事やおやつを知ろう。<br>○今と昔を比較し、自分の食事とおやつを振り返ろう。<br>○伝統食のパワーを知ろう。<br>○発表会を開き、かったことを知らせ合おう。<br>○収穫した食材で料理に挑戦しよう。<br>○感謝の気持ちをもとう。<br>○学習のまとめ | 19<br>(1)<br>(4)<br>(5)<br>(4)<br>(2)<br>(2)<br>(1)<br>(1) | 学活<br>総合<br>総合<br>総合<br>総合<br>総合<br>道徳<br>総合 | ○昔と今のおやつについて、話を聞いたり、調べたりすることを通して比較し、それぞれの良さや課題を見つけることができる。<br>○食べ方・姿勢・時間・量・「咀嚼（そしゃく）」の重要性などについて見つめ直すことができる。<br>○ボランティアの方に感謝の気持ちをもつことができる。<br>○日本に古くから伝わる伝統食の良さに気づき、積極的に調べ学習に取り組み、発表することができる。<br>○穀物を使った料理に、意欲的に取り組むことができる。 | ◎◎☆<br>◎◎<br>◎<br>◎◎☆<br>○ |

題材別指導計画 (3年)

| 月  | 食育(学活・体育・総合・道徳)  | 給食指導・行事給食  | 他教科・行事等との関連、<br>家庭・地域との連携   | 栽培活動  |
|----|--|--|---|---|
| 4  | <p>1 健康な体をつくろう (12時間)</p> <p>「バランスのよい食事と健康」</p> <p>○毎日の生活と健康【保健】 (1)</p> <p>①1日の生活のリズムが健康に深くかかわっていることを理解する。</p> <p>○好き嫌いをなく食べよう【学活】 (1)</p> <p>①食べ物の働きを知り、好き嫌いをなく何でも食べようとする気持ちを育てる。</p> <p>5 ○食べ物のゆくえ(よいうち)【総合】 (1)</p> <p>①野菜や海藻などを食べると良い便ができることを知る。</p> <p>○バランスのよい食事【学活】 (1)</p> <p>①給食の献立は栄養素の3つのグループがバランス良く入っていることを知る。</p> <p>「お相撲さんとちゃんこ鍋」</p> <p>○スポーツ選手と体型【総合】 (1)</p> <p>①力士の場合、筋力とスピードなどスポーツ選手は、その種目によって鍛える力が違うことを知る。</p> <p>6 ○お相撲さんの生活と食事を調べよう【総合】 (2)</p> <p>①②空腹のままけいこするといった力士の生活のリズムやちゃんこ鍋について調べ学習をする。</p> <p>○相撲とちゃんこに挑戦【総合】 (5)</p> <p>①すもうごっことちゃんこ鍋の交流会の計画と準備をする。</p> <p>②③④⑤すもうごっことちゃんこ鍋で交流会を行う。</p> <p>7</p> | <p>□はし、スプーン、食器の持ち方を確かめる。</p> <p>・行事食(入学祝い)</p> <p>□苦手な物でも少しずつ食べる。</p> <p>・地場産物を生かした献立(台湾ちまき風尾張飯)</p> <p>・行事食(端午の節句)</p> <p>・セレクト給食</p> <p>・地場産物を生かした献立(ごぼうのしょうがマヨネーズあえ)</p> <p>・キャベツを収穫し、給食調理室へもって行く。</p> <p>□偏らない食べ方をする。</p> <p>・セレクト給食</p> <p>・地場産物を生かした献立(大根の和風カレー)</p> <p>▽元気もりもり調べ</p> <p>□自分に配食された分は残さず食べる。</p> <p>・行事食(七夕)</p> <p>・セレクト給食</p> | <p>◇校外学習のお弁当作りを手伝う。</p> <p>◇1週間、うち調べをする。</p> <p>◇1週間、生活のリズム調べをする。</p> <p>◆総合「桃の生長を観察しよう」桃農家を訪問し、桃作りについて学習を深める。</p> <p>◇保護者ボランティアにちゃんこ作りの手伝いを依頼する。</p> <p>・お礼の手紙を書く。</p> <p>式秀部屋<br/>調理員さん<br/>桃農家</p> <p>※児童集会「もりもり集会」</p> <p>◇夏休みチャレンジクッキング</p> <p>・どんなおやつを作るか親子で相談し、使う食材やおやつの種類など自由にテーマを決</p> | <p>キャベツ</p> <p>ナス・オクラ・トウモロコシ</p> <p>ダイズ</p> |
| 9  | <p>2 おやつを食べ方を考えよう (7時間)</p> <p>「体によいおやつの食べ方」</p> <p>○おやつについて考えよう【総合】 (4)</p> <p>①夏休みのおやつに関する課題(夏休みチャレンジクッキング)を振り返ろう。</p> <p>②③自分のおやつの食べ方を振り返る。(1週間のおやつ調べをもとに)</p> <p>④スナック菓子里に牛乳を添えるなど、体に良いおやつの組み合わせを考える。</p> <p>10 ○スナックスクール・おやつの食べ方【総合】 (3)</p> <p>①②③スナックスクールで、おやつの量・食べる時間を考えよう。</p>  | <p>・地場産物を生かした献立(カレーけんちん)</p> <p>◎青空給食</p> <p>□一人分の量を考えて上手に配食する。</p> <p>・行事食(十五夜)</p> <p>・地場産物を生かした献立(地場どん)</p>   | <p>◇1週間、おやつ調べをする。</p> <p>◇夏休みの課題で作ったおやつのレシピをみんなで見せ合う。</p>   | <p>ダイズ</p>                                  |
| 11 | <p>3 食事やおやつの今と昔を知ろう (19時間)</p> <p>「食事の姿勢を振り返る」</p> <p>○食事のマナー【学活】 (1)</p> <p>①背筋を伸ばし、食器は両手で持つなど、座卓に向かう食事での姿勢や食器の持ち方・食べ方について、具体的に知る。</p> <p>「お年寄りの食事やおやつ」</p> <p>○お年寄りが子どものころの食事やおやつを知ろう【総合】 (3)</p> <p>①②昔の和食を中心とした食事や、切り干しや干し柿といったおやつについて調べる。</p> <p>③食事やおやつについて、お年寄りの話を聞く。(学級毎)</p> <p>○今と昔を比較し、自分の食事とおやつを振り返ろう【総合】 (5)</p> <p>①お年寄りから聞いた話をまとめ、自分たちとの違いを考える。</p> <p>②③各学級でまとめた内容を、交流会を開いて交換しあう。</p> <p>④⑤食事やおやつの昔と今を比べ、それぞれの栄養・食感・味などの良さや課題を考える。</p>   | <p>・地場産物を生かした献立(野菜いっぱい豆乳スープ)</p> <p>・セレクト給食</p> <p>□適当な速さで食べることを覚える。</p> <p>□よくかんで食べる。</p> <p>・地場産物を生かした献立(大根のかきたま豆腐煮)</p> <p>▽元気もりもり調べ</p> <p>・セレクト給食</p> <p>◎なかよし給食(デザートバイキング)</p>   | <p>◆社会「人びとのしごととわたしたちのくらし」コンビニエンスストアで働く人の「食」を中心とした工夫や努力を考える。</p> <p>◇家族や近所のお年寄りから、昔の食事やおやつについてお話を聞く。</p> <p>◇お年寄りと一緒に、今の食事の典型である給食を実際に食べる。</p> <p>※児童集会「収穫祭」</p> <p>◇食事とおやつの昔と今を知る</p>   | <p>ダイコン・ハクサイ</p>                            |
| 12 |  | <p>・地場産物を生かした献立(ばくばくサラダ)</p>   | <p>ため、祖父母をボランティアとしてお願いする。</p>   |   |

|                            |   |  |   |          |
|----------------------------|---|--|---|----------|
| <p>1</p> <p>2</p> <p>3</p> | <p>「優れた栄養をもつ伝統食」</p> <p>○伝統食のパワーを知ろう【総合】 (4)</p> <p>①伝統食（穀類・野菜・海藻を中心とした日本の伝統的な食事）についての話を聞き、グループ毎に学習テーマを決める。</p> <p>②③④グループ毎のテーマに沿って調べ学習をし、発表の準備を進める。</p> <p>○発表会を開き、分かったことを知らせ合おう【総合】 (2)</p> <p>①②学級毎に発表会を開き、互いによかった点を認め合う。</p> <p>○収穫した食材（ダイズ）で、料理に挑戦しよう【総合】 (2)</p> <p>①②穀物を使った料理に挑戦しよう。</p> <p>○感謝の気持ちを持とう【道徳】 (1)</p> <p>①1年間、家族や調理員など調理に携わってくれた方や、昔から伝わる好まれ親しまれる食事やおやつに感謝の気持ちを持つ。</p> <p>「学習のまとめ」</p> <p>○学習のまとめをしよう【総合】 (1)</p> <p>①学習をまとめ、次年度の構想を組み立てる。</p> | <p>・行事食（クリスマス）</p> <p>・行事食（年越し）</p><br><p>・行事食（正月）</p> <p>・行事食（七草粥）</p> <p>・地場産物を生かした献立（具だくさんのカレースープ）</p> <p>・行事食（節分）</p> <p>・地場産物を生かした献立（肉団子のミルクスープ煮）</p> <p>・セレクト給食</p> <p>・行事食（ひな祭り）</p> <p>・地場産物を生かした献立（厚揚げとブロッコリーの味噌煮）</p> <p>・行事食（卒業祝い）</p> <p>□給食のきまりを守る事ができたか振り返る。</p> | <p>◇校外学習のお弁当作りを手伝う。</p> <p>◇冬休みチャレンジクッキング</p> <p>・学習を振り返り、昔のおやつ作りに挑戦する。</p> <p>◇伝統食について、家族や近所の方からお話を聞く。</p> <p>◇料理作りのボランティアを、お願いする。</p> | <p>↓</p> |
|----------------------------|---|--|---|----------|

## 4年生の目標

| 観 点      | 目 標   |
|----------|---|
| 関心・意欲・態度 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・体に良いおやつを考え、おやつ材料や作り方を調べることができる。</li> <li>・栽培した野菜を使って、調理体験を楽しむことができる。</li> </ul>   |
| 知識・理解    | <ul style="list-style-type: none"> <li>・健康な体をつくるためには、生活のリズムとバランスの良い食事が大切であることが分かる。</li> </ul>   |
| 自己管理する力  | <ul style="list-style-type: none"> <li>・自分の健康を考え、よくかんで残さず食べることができる。</li> <li>・給食をもとに規則正しい食事に心がけ、自分の食生活を振り返ることができる。</li> <li>・おやつとり方を通して、より良い食生活ができる。</li> </ul> |
| 思考・判断    | <ul style="list-style-type: none"> <li>・自分のおやつや食事のとり方を振り返り、問題点をつかむことができる。</li> <li>・食べ物を、その働きによって3つに分類できる。</li> </ul>   |
| 感謝する心    | <ul style="list-style-type: none"> <li>・給食を通して自分を支えている人や友だちに感謝の気持ちをもつことができる。</li> <li>・自然の恵みである食べ物をもらって自分が成長していることが分かる。</li> </ul>                              |
| 人間関係形成能力 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・食事のマナーを守り、みんなで仲良く楽しく給食を食べることができる。</li> <li>・仲間と協力して、責任をもって給食の準備や片付けなどの活動ができる。</li> </ul>                                |
| 尊重する心    | <ul style="list-style-type: none"> <li>・給食は地域の人々と深いつながりがあることが分かり、食べ物を大切にすることを覚えることができる。</li> </ul>  |

### 年間指導計画表（4年）

＜評価：○アンケート、◎振り返り、☆資料作り＞

| 題 材   | 時間数                                | 教科等                      | 大 題 材 の 目 標  | 評 価                 |
|---|------------------------------------|--------------------------|--|---------------------|
| <b>1 健康な体をつくろう</b><br>○体の成長と食事について考えよう<br><1><br>○体に良いおやつとり方をしよう<br>○体の成長と食事について考えよう<br><2>（食事のマナー） | <b>13</b><br>(3)<br><br>(9)<br>(1) | 保健<br>学活<br><br>総合<br>学活 | ○おやつ役割を知り、体によいおやつとり方をしようとする意欲を持つことができる。<br>○栄養のバランスを考えたおやつ選びを心がけることができる。<br>○体をより良く発育・発達させるためには、規則正しくバランス良く食事をとることが大切であることを理解する。<br>○食事のマナーを守り、体に良い給食の食べ方ができる。                 | ◎<br>○<br>◎◎☆<br>◎◎ |
| <b>2 食べ物に感謝しよう</b><br>○地場産物について考えよう<br>○食材の旅（生産・運搬・調理）<br>○感謝の気持ちを表そう                               | <b>15</b><br>(2)<br>(12)<br>(1)    | 総合<br>総合<br>道徳           | ○給食を通して、食べ物や食にかかわる人たちに感謝する気持ちを育てる。<br>○料理の中には多くの人の手で育てられ、大切に運ばれた食べ物の「いのち」が入っていることや、食べ物の「いのち」をいただくことで自分の健康な体が守られていることに気付く。<br>○給食は、地域の人々と深いつながりがあることが分かり、食べ物を大切にすることを覚えることができる。 | ◎<br>◎☆<br>◎        |
| <b>3 食べ物を大切にしよう</b><br>○エコクッキングに挑戦しよう   | <b>8</b><br>(8)                    | 総合<br>総合                 | ○環境に気をつけながら料理をする「エコクッキング」について知り、食生活に取り入れることができる。<br>○調理や食事の後に出る生ごみの実態に気づき、食べ物を大切にしようとする気持ちを持つことができる。   | ◎◎<br>◎☆            |
| 合 計 時 間   | 36                                 |                          |  |                     |

題材別指導計画（4年）

| 月  | 食育（学活・体育・総合・道徳）   | 給食指導・行事給食   | 他教科・行事等との関連<br>家庭・地域との連携   | 栽培活動   |
|----|---|---|--|--|
| 4  | <p>1 健康な体をつくろう (13時間)</p> <p>○体の成長と食事について考えよう&lt;1&gt; (3)</p> <p>①自分の体の成長を通して、年齢に伴って変化することや男女差、個人差があることを理解する。【保健】</p> <p>②たんぱく質・ビタミン・カルシウムの働きを知り、健康でよりよく生活するためには、規則正しく食事をとり、いろいろなものをバランス良く食べることが大切であることを理解する。【保健】</p> <p>③バランスの良い食事やおやつを理解する。【学活】</p> <p>○体に良いおやつとり方をしよう【総合】 (9)</p> <p>①おやつと量や種類を考え、校外学習のおやつ計画を立てる。</p> <p>②校外学習のおやつについて振り返る。</p> <p>③グループや学級全体で振り返り、よかった点や問題点をつかむ。</p> <p>④体に良いおやつとり方を、糖分・塩分・脂質の視点から理解する。</p> <p>⑤体に良いおやつ作り（計画1）野菜を使ったおやつを考える。</p>   | <p>□はし、スプーン、食器の持ち方を確かめる。</p> <p>・行事食（入学祝い）</p> <p>・地場産物を生かした献立（台湾ちまき風尾張飯）</p> <p>□苦手な物でも少しずつ食べる。</p> <p>・行事食（端午の節句）</p> <p>・セレクト給食</p> <p>・地場産物を生かした献立（ごぼうのしょうがマヨネーズあえ）</p> <p>▽マナー調べ</p> <p>□一人分の量を考えて上手に配ぜんする。</p> <p>・セレクト給食</p> <p>▽元気もりもり調べ</p> <p>・地場産物を生かした献立（カレーけんちん）</p> <p>・行事食（七夕）</p> <p>・セレクト給食</p> <p>・地場産物を生かした献立（大根の和風カレー）</p> <p>□給食時間に合わせてよくかんで食べる。</p> | <p>◇校外学習のおやつを家族と考える。</p> <p>◆理科「ツルレイシ」の種まきと栽培</p> <p>◇家庭の手作りおやつを参考にしながら計画を立てる。</p> <p>○保護者ボランティアとともにおやつ作りをする。</p> <p>◆理科「ツルレイシ」を持ち帰り、家庭でも栽培と観察</p> <p>*児童集会「もりもり集会」</p>  | <p>スイカ</p> <p>メロン</p> <p>ツルレイシ</p> <p>カボチャ</p> <p>ヒヨウタン</p>                              |
| 7  | <p>○体の成長と食事について考えよう&lt;2&gt;（食事のマナー） (1)</p> <p>①給食時のマナーを振り返り、時間に合わせてよくかんで食べようとする意欲を高める。【学活】</p>  | <p>○青空給食</p>  |  |  |
| 8  |   | <p>・収穫したゴーヤを給食の食材として使う。</p> <p>・地場産物を生かした献立（地場どん）</p>   | <p>◇夏休みチャレンジクッキング親子で野菜を使った体に良いおやつを作る。</p> <p>◆食材としてゴーヤについて調べる。</p> <p>◇ゴーヤを家庭で調理し味わう</p>   |  |
| 9  | <p>2 食べ物に感謝しよう (15時間)</p> <p>○地場産物について考えよう【総合】 (2)</p> <p>①②地域の生産物を使った献立には、地域の特性や農家の人々の願いが込められていることを知る。</p> <p>○食材の旅【総合】 (12)</p> <p>①給食の食材の準備や調理にはどんな人たちが関わっているかを調べる。（生産・運搬・調理）</p> <p>②③取材の計画を立てる。（だれに、どんなことを）</p> <p>④計画にもとづいてグループ別に取材活動をする。</p> <p>⑤⑥取材してきたことを整理しまとめる。</p> <p>⑦取材の足りなかった課題を別の視点から、さらに取材する。</p> <p>⑧⑨伝えたいことが聞き手に伝わるように表現方法を工夫し、発表に向けての準備をする。</p> <p>⑩発表の練習をする。</p> <p>⑪調べ・まとめたことを伝え合う。</p> <p>⑫食材が給食の献立になるまでの過程を考え、給食にはたくさんの「いのち」が集まっていること、多くの人がかかわっていることを知る。</p> <p>○感謝の気持ちを表そう【道徳】 (1)</p> <p>①給食は、地域の人々と深いつながりがあることが分かり、食べ物を大切に感じる気持ちを表現することができる。</p> | <p>□自分に配食された分は残さず食べる。</p> <p>・行事食（月見）</p> <p>・セレクト給食</p> <p>・地場産物を生かした献立（野菜いっぱい豆乳スープ）</p> <p>□適当な速さで食べることを覚える。</p> <p>・セレクト給食</p> <p>・地場産物を生かした献立（大根のかきたま豆腐煮）</p> <p>○なかよし給食（デザートバイキング）</p> <p>・地場産物を生かした献立（ばくばくサラダ）</p> <p>・行事食（クリスマス）</p> <p>・行事食（年越し）</p>  | <p>◇給食に取り入れられている地場産物について学校栄養職員や生産者から話を聞く。</p> <p>◆社会・給食の食材として使用されている農産物を、地理的位置関係と結びつけて理解する。</p> <p>◇給食食材を供給している犬山青空朝市会の方に、野菜の育て方や苦労、願いなどについてインタビューする。</p> <p>*給食調理員の方に、給食の作り方、苦労や願いについてインタビューする。</p> <p>◇校外学習のおやつとして、野菜を使った体によいおやつを親子で作る。</p> <p>☆児童集会「収穫祭」</p> <p>◇冬休みチャレンジクッキング「我が家のお雑煮調べ」</p> | <p>イチゴ</p> <p>桜島ダイコン</p> <p>ツルレイシ</p> <p>聖護院ダイコン</p> <p>ハウレンソウ</p> <p>ハクサイ</p> <p>春菊</p> |
| 10 |   |   |  |  |
| 11 |   |   |  |  |
| 12 |   |   |  |  |

|   |  |  |   |  |
|---|--|--|---|--|
| 1 | <p>3 食べ物を大切にしよう（生ごみのリサイクルを考えよう）（8時間）</p> <p>○生ごみ（食べ残し/調理くず）のリサイクルについて考えよう</p> <p style="text-align: right;">【総合】（4）</p> <p>①②給食の残さい調べや家庭での生ごみ調べを通して、食料を無駄にしている状況をつかみ、生ごみを減らしたりリサイクルしたりすることの大切さを考える。</p> <p>③④生ごみを再利用した環境にやさしい肥づくりについて知り、実践の準備をする。</p> <p>○エコクッキング（食材を使い切る）に挑戦しよう 【総合】（4）</p> <p>①グループごとにエコクッキングの実習計画を立てる。</p> <p>②③計画に基づいて調理実習をする。</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・行事食（正月）</li> <li>・行事食（七草粥）</li> <li>・地場産物を生かした献立（具だくさんのカレースープ）</li> </ul>  | <p>*調理員さんから、給食の残さいの処理の仕方や、野菜くずの再利用について話を聞く。</p> <p>◇ゲストティーチャーから、EMぼかしについての話を聞く。</p> <p>◆たい肥づくりを実践する。</p> <p>*聖護院ダイコン等をエコクッキングに使う。</p> | <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">イチゴ</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-top: 10px;">ホウレンソウ</div> |
| 2 | <p>④実習を振り返り、これからの生活に生かそうとする。</p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>・行事食（節分）</li> <li>・地場産物を生かした献立（肉団子のミルクスープ煮）</li> <li>・セレクト給食</li> <li>▽元気もりもり調べ</li> <li>・行事食（ひな祭り）</li> <li>・地場産物を生かした献立（厚揚げとプロッコリーの味噌煮）</li> <li>・行事食（卒業祝い）</li> <li>▽給食のきまりを守ることができたかを振り返る。</li> </ul> |   |  |
| 3 |  |  |   |  |

## 5年生の目標

| 観 点      | 目 標   |
|----------|---|
| 関心・意欲・態度 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・調理に関心を持ち、栽培した野菜を生かして進んで調理に取り組むことができる。</li> <li>・自分の食生活を見つめ直し、より良い食習慣を形成しようと努力する。</li> </ul> |
| 知識・理解    | <ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養バランスを考えた食事の必要性が分かる。</li> </ul>  |
| 自己管理する力  | <ul style="list-style-type: none"> <li>・健康の保持増進のためには、規則正しい1日3食の栄養バランスの良い食事が大切であることが分かり、1食分の食事を作ることができる。</li> </ul>                  |
| 思考・判断    | <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品に含まれる栄養素やその働きを考えて、食事を作ることができる。</li> <li>・食品表示や食品の安全性に関心を持ち、選ぶことができる。</li> </ul>           |
| 感謝する心    | <ul style="list-style-type: none"> <li>・食料の生産、流通、消費にかかわる工夫や努力を知り、食べ物を大切にしようとする気持ちをもつことができる。</li> </ul>                              |
| 人間関係形成能力 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・日本や外国の食事のマナーに関心を持ち、より良い食習慣を身に付ける。</li> <li>・当番や係の活動に責任をもって自主的に取り組むことができる。</li> </ul>        |
| 尊重する心    | <ul style="list-style-type: none"> <li>・米の栽培活動を通して米食の特徴を知り、日本の食文化に関心をもつことができる。</li> <li>・日本の食料生産に関心を持ち、地産地消の良さを知る。</li> </ul>       |

### 年間指導計画表（5年）

＜評価：○アンケート、◎振り返り、☆資料作り＞

| 題 材  | 時間数                             | 教科等                  | 大 題 材 の 目 標   | 評 価                          |
|--|---------------------------------|----------------------|---|------------------------------|
| <b>1 見直そう！食生活</b><br>○朝ご飯を見直し、朝食を調理しよう<br>○なぜ食事をするのかを考えよう<br>○おやつのおべ方を見直そうー2<br>○食事のマナーを見直そう | 11<br>(7)<br>(2)<br>(1)<br>(1)  | 家庭<br>家庭<br>学活<br>学活 | <ul style="list-style-type: none"> <li>○栄養バランスを考えた食事の必要性が分かる。(朝食)</li> <li>○自分の食生活を見つめ直し、よりよい食習慣を形成しようと努力することができる。</li> <li>○食品(おやつ)に含まれる栄養素やその働きを考えて、選ぶことができる。</li> <li>○日本や外国の食事のマナーに関心を持ち、より良い食習慣を身に付ける。</li> <li>○当番や係の活動に責任をもって自主的に取り組むことができる。</li> </ul>                            | ○☆<br>◎○☆<br>◎○☆<br>○☆<br>◎○ |
| <b>2 栽培に挑戦！</b><br>○青菜作りに挑戦しよう<br>○米作りに挑戦しよう<br>○感謝して食べよう<br>○収穫祭を開こう                        | 25<br>(2)<br>(14)<br>(1)<br>(8) | 総合<br>総合<br>道徳<br>総合 | <ul style="list-style-type: none"> <li>○米や青菜の栽培を通して、日本の食文化に関心をもつことができる。</li> <li>○日本の食料生産に関心を持ち、地産地消の良さを知る。</li> <li>○食料の生産、流通、消費にかかわる工夫や努力を知り、食べ物を大切にしようとする気持ちをもつことができる。</li> <li>○調理に関心を持ち、栽培した野菜を生かして進んで調理に取り組むことができる。</li> <li>○収穫を喜び合うとともに、収穫祭の計画を立ててみんなで楽しいお祭りに行うことができる。</li> </ul> | ◎○☆<br>◎○☆<br>◎☆<br>◎☆<br>◎☆ |
| <b>3 料理に挑戦！</b><br>○1日の食事を調べよう<br>○野菜を調理しよう  | 5<br>(1)<br>(4)                 | 家庭<br>家庭             | <ul style="list-style-type: none"> <li>○健康の保持増進のためには、規則正しい1日3食のバランスの良い食事が大切であることが分かり、1食分の食事を作ることができる。</li> <li>○これまでの学習を生かして、調理実習計画を立て、安全に気をつけて調理することができる。</li> <li>○食品に含まれる栄養素やその働きを考えて、バランスのとれた献立を考えることができる。</li> <li>○食品表示や食品の安全性に気をつけ、食品を組み合わせ、家族が喜ぶおかずを工夫してつくる。</li> </ul>           | ◎◎☆<br>◎☆<br>◎☆<br>◎◎☆       |
| 合 計 時 間  | 41                              |                      |   |                              |



## 6年生の目標

| 観 点      | 目 標   |
|----------|---|
| 関心・意欲・態度 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・栽培した野菜を生かして、進んで調理に取り組むことができる。</li> <li>・自分の食生活を見つめ直し、より良い食習慣を形成しようと努力することができる。</li> </ul>                           |
| 知識・理解    | <ul style="list-style-type: none"> <li>・自分たちの健康の保持増進には、学校給食が大きな役割を果たしていることが分かる。</li> <li>・栄養バランスを考えた食事の必要性が分かる。</li> </ul>                                  |
| 自己管理する力  | <ul style="list-style-type: none"> <li>・健康の保持増進のためには、規則正しい1日3食のバランスの良い食事が大切であることが分かり、1食分の食事を作ることができる。</li> <li>・自分の健康を生活習慣から考え、規則正しい食事をとることができる。</li> </ul> |
| 思考・判断    | <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品に含まれる栄養素やその働きを考えて、バランスのとれた献立を考えることができる。</li> <li>・食品表示や食品の安全性に関心をもち、選ぶことができる。</li> </ul>                          |
| 感謝する心    | <ul style="list-style-type: none"> <li>・自分の食生活を振り返り、家族の健康や周りの人たちの健康を願い感謝する気持ちを表すことができる。</li> </ul>  |
| 人間関係形成能力 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・日本や外国の食事のマナーに関心をもち、より良い食習慣を身に付ける。</li> <li>・当番や係の活動に責任をもって自主的に取り組むことができる。</li> </ul>                                |
| 尊重する心    | <ul style="list-style-type: none"> <li>・外国の食文化について調べ、日本の食文化との違いや外国とのつながりを考える。</li> </ul>  |

### 年間指導計画表（6年）

<評価：○アンケート、◎振り返り、☆資料作り>

| 題 材   | 時間数  | 教科等                                  | 大 題 材 の 目 標   | 評 価                                   |
|---|--|--------------------------------------|---|---------------------------------------|
| <b>1 見直そう！食生活</b><br>○どんな食べ物を食べているのかな<br>○ごはんのみそ汁をつくらう<br><br>○おかずの必要性を考えよう<br>○家庭での食生活を見直そう<br>○生活習慣病を予防しよう                    | 13<br>(1)<br>(7)<br><br>(2)<br>(1)<br>(2)        | 家庭<br>家庭<br><br>家庭<br>学活<br>保健       | ○主食に注目して、毎日の食事とする食べ物について理解を深める。<br>○ごはんのみそ汁の作り方を知り、手順よく衛生や安全に気をつけてつくること<br>ができるようにする。<br>○健康な生活のために、いろいろな食品をバランスよく組み合わせて食べること<br>が大切であることを理解する。<br>○自分の食事のとり方を栄養的なバランスの面から振り返り、よりよい食生活を<br>送ろうとする意欲をもつ。<br>○生活習慣病の予防には、糖分、脂肪分、塩分などをとりすぎる偏った食事を避<br>けたり、健康により生活行動をすることが必要であることを理解する。 | ○<br>○◎☆<br><br>◎<br>◎<br>○☆<br><br>◎ |
| <b>2 料理に挑戦！</b><br>○ジャガイモ料理に挑戦！<br>○自慢料理の発表会（夏休み直後）<br>○食べ物の組み合わせを考えよう<br>○お弁当づくりに挑戦！<br>○家族の喜ぶおかずをつくらう<br><br>○とれたて野菜でチャレンジ料理！ | 21<br>(4)<br>(1)<br>(2)<br>(5)<br>(7)<br><br>(2) | 総合<br>総合<br>家庭<br>総合<br>家庭<br><br>家庭 | ○ジャガイモを使った料理を調べ、調理を通して収穫の喜びを味わうことができ<br>る。<br>○夏休みの調理体験の結果を交流し合って調理への意欲を高める。<br>○食品を組み合わせ、家族が喜ぶおかずを工夫して調理することができる。<br>○1食分の食べ物の組み合わせを考えることができる。<br>○これまでの学習を生かして計画を立て、めあてに合う弁当作りができる。<br>○自分の食生活を振り返り、家族に喜ばれるおかずを作ることができる。<br>○収穫した聖護院大根を使った料理を考え、調理することができる。                       | ☆<br>☆<br><br>◎<br>◎☆<br>◎☆<br><br>◎  |
| <b>3 広がれ！「食」</b><br>○世界の食文化に目を向けよう<br>○感謝の気持ちを伝えよう<br>○「ありがとう会食会」を開こう   | 7<br>(3)<br>(1)<br>(3)                           | 学活<br>道徳<br>家庭                       | ○外国の食文化を調べることを通して各国への理解を深めたり、日本の食文化の<br>良さに気付いたりする。<br>○恵まれた食環境は、多くの人々に支えられていることを知る。<br>○楽しい会食会にするための工夫や配慮に気付くことができる。<br>○お世話になった人々に感謝し、それを表現する方法を考えて会を開く。  | ◎<br>◎<br><br>○◎                      |
| 合 計 時 間   | 41   |                                      |   |                                       |

題材別指導計画（6年）

| 月  | 食育・学活・家庭・総合・道徳・  | 給食指導・行事給食   | 他教科・行事等との関連、家庭・地域との連携   | 栽培活動  |
|----|--|---|---|---|
| 4  | <p>1 見直そう！食生活 (13時間)</p> <p>○どんな食べ物を食べているのかな【家庭科】 (1)</p> <p>①1週間の食事調べをもとに、毎日の食事について話し合う。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・どんな食べ物を組み合わせて食べているか話し合う。</li> <li>・主食として何を食うことが多いか話し合う。</li> </ul> <p>○ごはんのみそ汁をつくろう【家庭科】 (7)</p> <p>①②ごはんのみそ汁のつくり方を調べる。</p> <p>③④ごはんのみそ汁の調理計画を立てる。</p> <p>⑤⑥ごはんのみそ汁の調理をする。</p> <p>⑦実習を振り返り、これからの生活に生かそうとする。</p> <p>○おかずの必要性を考えよう【家庭科】 (2)</p> <p>①食品は、栄養的特徴からグループ分けができることを理解する。</p> <p>②資料や自分が食べた食事に使われた食品について調べる。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品を書き出し、栄養的なバランスを調べる。</li> <li>・学習を振り返り、これからの生活に生かそうとする。</li> </ul> <p>○家庭での食生活を見直そう【学活】 (1)</p> <p>①各自の家庭での食生活をPCサイト「食事バランスガイド」でチェックし、問題点に気付いて今後の食生活に生かす。</p> <p>○生活習慣病を予防しよう【保健】 (2)</p> <p>①生活習慣病の予防のための健康な生活行動について調べる。</p> <p>②食生活を中心にして、予防のために気を付けることを話し合っ</p> | <p>□給食活動の確認</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・係、当番の活動</li> <li>・配膳の流れ</li> <li>・給食時間の過ごし方・行事食（入学祝い）</li> <li>・地場産物を生かした献立（台湾ちまき風尾張飯）</li> </ul> <p>□給食のマナー</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・行事食（端午の節句）</li> <li>・セレクト給食</li> <li>・地場産物を生かした献立（ごぼうのしょうがマヨネーズあえ）</li> </ul> <p>◎あおぞら給食</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・セレクト給食</li> <li>・地場産物を生かした献立（カレーけんちん）</li> </ul> <p>▽元氣もりもり調べ</p>   | <p>◆社会科「卑弥呼の食事」</p> <p>☆児童集会「もりもり集会」</p> <p>・「自慢料理を作ろう」のタイトルでみんなに勧められる料理作りに挑戦し、夏休み明けに発表できるようまとめる。</p> <p>夏休みチャレンジクッキング</p>  | <p>ジャガイモ</p> <p>タマネギ</p>                            |
| 5  |  |   |   |   |
| 6  |  |   |   |   |
| 7  |  |   |   |   |
| 8  | <p>2 料理に挑戦 (21時間)</p> <p>○ジャガイモ料理に挑戦！【総合】 (4)</p> <p>①ジャガイモを使った料理について調べる。</p> <p>②ジャガイモを使った調理の計画を立てる。</p> <p>③④ジャガイモを使った調理をし、収穫を喜ぶ。</p>  | <p>※収穫したジャガイモを給食の食材として使う。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・行事食（七夕）</li> <li>・セレクト給食</li> <li>・地場産物を生かした献立（大根の和風カレー）</li> </ul>   | <p>◇家庭のジャガイモ料理を学んで、練習してくる。</p>  |   |
| 9  | <p>○自慢料理の発表会【総合】 (1)</p> <p>①夏休みの課題「自慢料理に挑戦」の様子について発表する。</p> <p>○食べ物の組み合わせを考えよう【家庭科】 (2)</p> <p>①資料から1食分の食べ物を選び、どんな食品をどんな調理法で作っているか話し合う。</p> <p>②1食分の食べ物を組み合わせるときは、どのようなことに注意しなければならないかを考える。</p> <p>○お弁当づくりに挑戦！【総合】 (5)</p> <p>①②弁当の特性（携行食、調理後すぐに摂食しないなど）や種類、作り方などについて調べたり話し合ったりして理解を深める。</p> <p>③学んだことをもとに自分のオリジナルの弁当を作る計画を立てる。</p> <p>④⑤弁当づくりの実習をする。</p> <p>○家族の喜ぶおかずをつくろう【家庭科】 (7)</p> <p>①家族のための1食分の食事を考える。</p> <p>②栄養的なバランスを調べ、家族の好みなども考慮した1食分の食事を考える。</p> <p>③④自分のつくりたいおかずの調理法を調べ、実習計画を立てる。</p> <p>⑤実習計画についてグループで発表し合い、互いに助言し合う。</p> <p>⑥⑦自分の計画に基づいて実習する。</p> <p>○とれたて野菜でチャレンジ料理！【家庭科】 (2)</p> <p>①収穫した聖護院大根を使った料理を考え、調理計画を立てる。</p> <p>②計画に沿って、聖護院大根料理を作る。</p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>・行事食（十五夜）</li> <li>・地場産物を生かした献立（地場どん）</li> <li>・セレクト給食</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>・地場産物を生かした献立（野菜いっぱい豆乳スープ）</li> <li>・セレクト給食</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>・セレクト給食</li> <li>・地場産物を生かした献立（大根のかきたま豆腐煮）</li> </ul> <p>□もりもり調べを活用して偏食をなくすよう目標を持って食べる。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・地場産物を生かした献立（ばくばくサラダ）</li> <li>・行事食（クリスマス）</li> <li>・行事食（年越し）</li> </ul> <p>※聖護院ダイコンを給食の食材として使う。</p> <p>◎交流給食</p> <p>食事にふさわしい会話を</p> | <p>◇夏休みに行った家庭での調理の様子について発表をする。</p> <p>◇トウモロコシを家庭で調理して味わう。</p> <p>◇遠足の弁当を自分で作る。</p> <p>◆社会「長く続いた戦争と人々のくらし」</p> <p>◆理科「食べ物の消化と吸収」</p> <p>※山東菜を給食に使う。</p> <p>※ダイコンを使った料理について聞いたり、調べたりする。</p> | <p>トウモロコシ</p> <p>山東菜</p> <p>聖護院ダイコン</p> <p>タマネギ</p> |
| 10 |  |   |   |   |
| 11 |  |   |   |   |
| 12 |  |   |   |   |
| 1  | <p>3 広がれ！「食」 (7時間)</p> <p>○世界の食文化に目を向けよう【学活】 (3)</p> <p>①自分が興味をもっている国の食に関する文化やマナーについて調べたりまとめたりする。</p> <p>②調べたことを交流しながら、世界の国々の食文化への理解を深める。</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>・行事食（正月）</li> <li>・行事食（七草粥）</li> <li>・地場産物を生かした献立（具だくさんのカレースープ）</li> </ul> <p>□会食時のマナーを振り返り、給食会や会食</p>   | <p>◇正月料理の手伝いを通して、日本の伝統料理や文化について触れる。</p> <p>冬休みチャレンジクッキング</p>  |   |
| 2  |  |   |   |   |
| 3  | <p>○感謝の気持ちを伝えよう【道徳】 (1)</p> <p>①お世話になった人たちに感謝の気持ちをどのように表したらよいか話し合う。</p> <p>○「ありがとう会食会」を開こう【家庭科】 (3)</p> <p>①会食会へ招待する人や会の内容などについて計画を立てる。</p> <p>②③お世話になった人や家族を招いて感謝の気持ちを込めた会食をする。</p>   | <p>を実践の機会とする。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・行事食（節分）</li> <li>・地場産物を生かした献立（肉団子のミルクスープ煮）</li> <li>・セレクト給食</li> </ul> <p>◎校長先生との会食</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・行事食（ひな祭り）</li> <li>・地場産物を生かした献立（厚揚げとブロッコリーの味噌煮）</li> <li>・行事食（卒業バイキング）</li> </ul>   | <p>☆「感謝の会」を開く。</p> <p>○タマネギを卒業生からのプレゼントとして来年度の新入児に残す。</p>   | <p>タマネギ</p>   |

## わかばの目標

| 視 点      | 目 標  |
|----------|--|
| 関心・意欲・態度 | ・季節の野菜を知り、栽培することに関心をもつ。(低・高)<br>・調理を楽しみ、最後まで作ることができる。(低・高)   |
| 知識・理解    | ・食べ物には、その働きによって3つに分類できることが分かる。(低)<br>・栄養のバランスを考えた食事の必要性が分かる。(高)<br>・昔から四季を通じて、旬のものを食べやすく調理して食べていたことに気付く。 |
| 自己管理する力  | ・何でも食べて健康な体をつくろうとする。(低)<br>・自分から進んで調理をしようとする気持ちをもつ。(高)<br>・規則正しい食生活をおくることができる。(高)                        |
| 思考・判断    | ・給食には色々な食材が使われていることを知り、その食材の名前や形が分かる。(低)<br>・食品表示や食品の安全性に関心を持ち、食品を選ぶことができる。(高)                           |
| 感謝する心    | ・給食を通して自分を支えている人や友達に感謝の気持ちをもつことができる。(低・高)  |
| 人間関係形成能力 | ・食事のマナーを守り、みんなで仲良く楽しく給食を食べることができる。(低・高)<br>・給食の準備や片付けなどの活動が仲間と協力してできる。(低・高)                              |
| 尊重する心    | ・給食は地域の人々と深いつながりがあることが分かり、食べ物を大切にすることを覚える。(低・高)<br>・昔から食べられてきた食材が現在まで受け継がれてきたわけを考え、その味に親しむ。(高)           |

### 年間指導計画表(わかば)

<評価: ○アンケート、◎振り返り、☆資料作>

| 題 材  | 時間数              | 教科等      | 大 題 材 の 目 標  | 評価          |
|--|------------------|----------|--|-------------|
| 1 楽しいきゅうしょくにしよう<br>○きゅうしょくのじゅんぴをしよう                          | 1                | 学活       | ○給食の準備や後片付けを協力して行うことができる。  | ◎           |
| 2 やさいをそだてよう<br>○春野菜を育て収穫しよう<br>(エドムシ・ナバナ)                    | 2 3<br>(2)       | 生活<br>単元 | ○土と触れ、食べ物は自然の恵みで作られることを体感する。<br>○育てた野菜の調理方法や活用方法を考えることができる。  | ◎<br>☆      |
| 3 なかよくちょうりしよう(1)<br>○入学・進級を祝う会をしよう<br>○誕生日を祝う会をしよう(1)        | 10<br>(2)<br>(4) | 生活<br>単元 | ○いろんな行事の機会に簡単な調理をして、会食会を行うことができる。<br>○友達と協力し合って、仲よく簡単な調理をすることができる。<br>○友達と楽しく会食し、人間関係を豊かなものにする。                    | ☆<br>◎<br>☆ |
| 4 おにぎりを作って出かけよう  | 3                | 生活<br>単元 | ○自分でおにぎりを作ることができる。   | ☆           |
| 5 やさいをそだてよう(2)<br>○春野菜を収穫し秋野菜を育てよう<br>(レタス・カブ)               | (5)              | 生活<br>単元 | ○土と触れ、食べ物は自然の恵みで作られることを体感する。<br>○育てた野菜の調理方法や活用方法を考える。  | ☆<br>☆      |
| 6 なんでも食べよう   | 2                | 学活       | ○食べ物はその働きによって3つに分類できることを理解する。<br>○自分の健康のために好き嫌いをせず、何でも食べようとする。   | ◎<br>◎      |
| 7 やさいをそだてよう(3)<br>○夏野菜を収穫し秋野菜を育てよう<br>(シヤブイモ・ニンジン・カブ・サライモ)   | (7)              | 生活<br>単元 | ○土と触れ、食べ物は自然の恵みで作られることを体感する。<br>○育ててみたい野菜を自分たちで育てることができる。<br>○育てた野菜の調理方法や活用方法を考えることができる。                           | ☆<br>◎<br>☆ |
| 8 デイキャンプにさんかしよう(1)<br>○カレー作りを通して学級の友達との交流を深めることができる。         | 9<br>(5)         | 生活<br>単元 | ○切ったり煮たりの簡単な調理をすることができる。<br>○カレー作りを通して学級の友達との交流を深めることができる。   | ◎<br>☆      |
| 9 はしを正しくつかおう   | 1                | 学活       | ○はしの正しい持ち方やマナーが分かる。  | ◎           |
| 10 なかよくちょうりしよう(2)<br>○誕生日を祝う会をしよう(2)                         | 10<br>(4)        | 生活<br>単元 | ○友達と協力し合って、仲よく簡単な調理をすることができる。<br>○友達と楽しく会食し、人間関係を豊かなものにする。   | ◎<br>☆      |
| 11 デイキャンプにさんかしよう(2)<br>○デイキャンプに参加しよう                         | (4)              | 生活<br>単元 | ○切ったり煮たりの簡単な調理をすることができる。<br>○カレー作りを通していろいろな人との交流を深めることができる。  | ◎<br>☆      |
| 12 やさいをそだてよう(4)<br>○冬野菜を育てよう<br>(ハクサイ・ダイコン・コマナ・ナバナ)          | (4)              | 生活<br>単元 | ○土と触れ、食べ物は自然の恵みで作られることを体感する。<br>○育ててみたい野菜を自分たちで育てることができる。  | ☆<br>◎      |
| 13 ももたろうのきびだんごを作ろう<br>○たかきびの収穫をしよう<br>○きび団子を作ろう              | 4<br>(2)<br>(2)  | 生活<br>単元 | ○犬山の「ももたろう伝説」を知り、友達と協力し合っつきび団子作りをすることができる。<br>○昔から伝わる素朴な食材に親しむことができる。  | ☆<br>◎      |
| 14 やさいをそだてよう(5)<br>○夏野菜を育て収穫しよう(カブ)                          | (5)<br>(1)       | 生活<br>単元 | ○育ててみたい野菜を自分たちで育てることができる。  | ◎           |
| 15 秋のしゅうかくをいわおう<br>○干し柿をつくろう<br>○サツマイモの調理をしよう                | 4<br>(2)<br>(2)  | 生活<br>単元 | ○皮引きを使って柿の皮をむくことができる。<br>○友達と協力し合っ、仲よく簡単なサツマイモ等の調理をすることができる。   | ◎<br>☆      |
| 16 やさいをそだてよう(6)<br>○冬野菜を収穫しよう<br>(ハクサイ・ダイコン・コマナ・ナバナ)         | (6)<br>(3)       | 生活<br>単元 | ○育てた野菜の調理方法や活用方法を考えることができる。  | ◎           |
| 17 冬やさいをつかってちょうりしよう<br>○育てた野菜を給食で食べよう<br>○おでん作りをしよう          | 6<br>(2)<br>(4)  | 生活<br>単元 | ○育てた野菜を通して調理員さんとかかわり、とれた野菜が給食になることを実感することができる。<br>○友達と協力し合っ、仲よく簡単な調理をすることができる。<br>○食品の安全性を考え、表示を見ておでんの材料を選ぶことができる。 | ☆<br>◎<br>◎ |
| 18 ちょうりいんさんにかんしゃしよう<br>○育てた野菜が給食になるまでの学習をしよう<br>○調理員さんに感謝しよう | 2<br>(1)<br>(1)  | 道徳       | ○野菜がどのようにして給食になるかを学習し、調理員さんの仕事や苦労が分かる。<br>○給食室で働く人たちに感謝の気持ちを持つことができる。  | ◎<br>☆      |
| 19 やさいをそだてよう(7)<br>○夏野菜を育てよう<br>(シヤブイモ)                      | (7)<br>(1)       | 生活<br>単元 | ○育ててみたい野菜を自分たちで育てることができる。  | ◎           |
| 合 計 時 間  | 6 5              |          |  |             |

題材別指導計画（わかば）

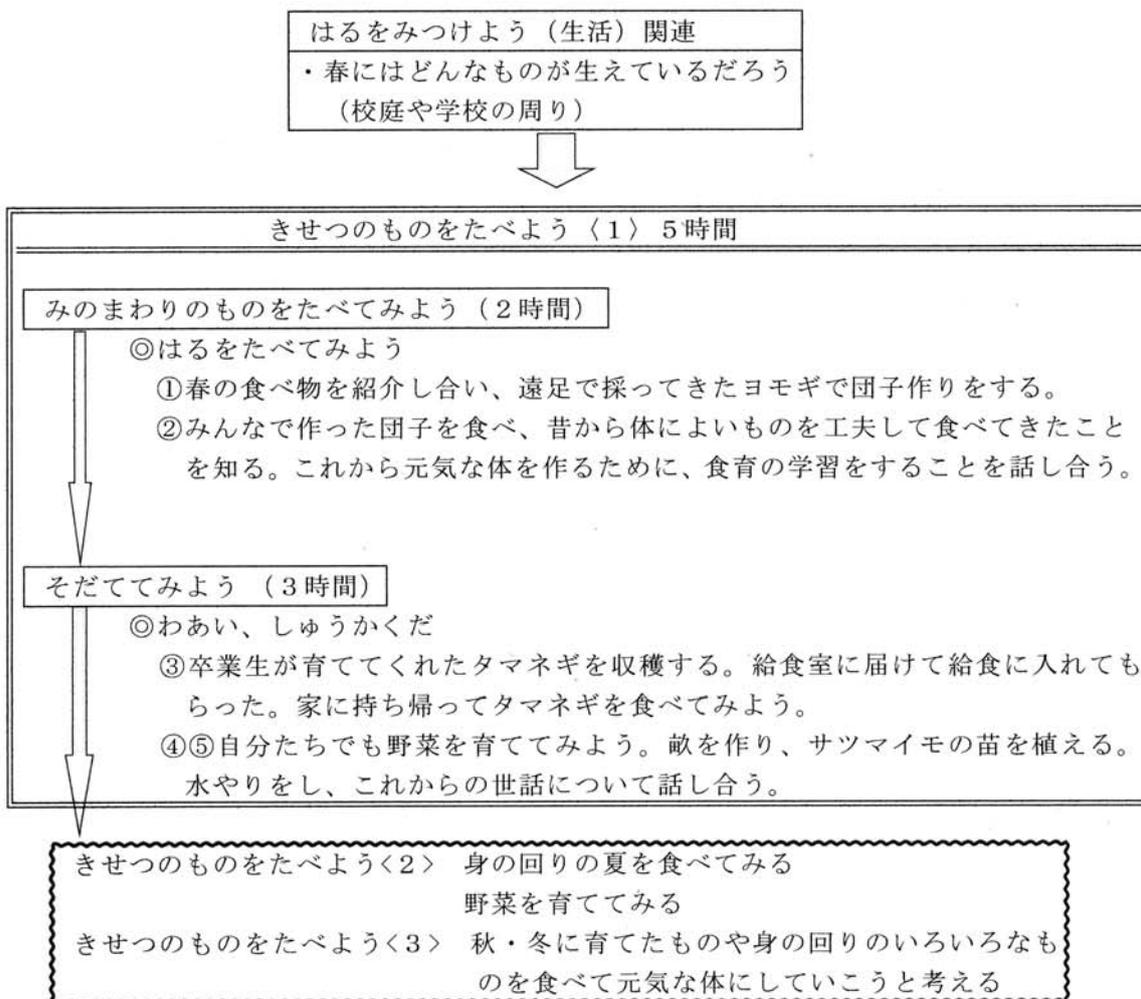
| 月 | 食育（生活単元・学活・道徳）   | 給食指導・行事給食  | 他教科・行事との関連<br>家庭・地域との連携  | 栽培活動   |
|---|--|--|--|--|
| 4 | <p>1 楽しいきゅうしょくにしよう 【学活】</p> <p>○給食の準備をしよう<br/>①給食の準備や片付け方を知り、協力して当番活動をする。(1)</p> <p>2 やさいをそだてよう〈1〉 【生活単元】</p> <p>○春野菜を育てしゅよくしよう<br/>①春野菜が育っている畑の世話をする。(1)<br/>②春野菜の収穫をし、後片付けをする。(エンドウ、ナバナ) (1)</p> <p>3 なかよくちゅうりしよう〈1〉 【生活単元】</p> <p>○入学・進級を祝う会をしよう<br/>①入学や進級を祝う会を計画する。簡単な調理を考える。(1)<br/>②みんなで協力して仲よく楽しく祝う会を行う。(1)</p> <p>○誕生日を祝う会をしよう〈1〉<br/>①誕生日会を開く計画をする。簡単な調理を考える。(1)<br/>②誕生日のお祝いカードを作る。(1)<br/>③④なかよく調理をして、お友達の誕生日のお祝いをする。(2)</p> | <p>1</p> <p>□当番活動<br/>□食器の種類、<br/>□扱い方<br/>□片付け方<br/>・行事食（入学祝い）<br/>・地場産物を生かした<br/>献立（台湾ちまき風<br/>尾張飯）</p>                            | <p>◇エンドウ豆を使<br/>った料理を家庭<br/>で聞いたり調べ<br/>たりする。</p>  | <p>ジャガイモ</p> <p>レタス</p> <p>エンドウ</p> <p>タマネギ</p> <p>ニンジン・キュウリ</p> <p>コマツナ・ナバナ</p> |
| 5 | <p>4 おにぎりをつくって出かけよう 【生活単元】</p> <p>①エンドウ豆の収穫をする。(1)<br/>②豆の種類やエンドウ豆の栄養を知る。(1)<br/>③エンドウ豆御飯でおにぎりを作る。(1)</p> <p>5 やさいをそだてよう〈2〉 【生活単元】</p> <p>○春野菜を収穫し秋野菜を育てよう（レタス・タカキビ）<br/>①春野菜が育っている畑の世話をする。(1)<br/>②レタスを収穫する。(1)<br/>③レタスを、お世話になっている先生にプレゼントする。(1)<br/>④春野菜を収穫した後、次の野菜を育てるために畑作りをする。(1)<br/>⑤タカキビの種まきをする。(1)</p>   | <p>3</p> <p>□給食の時間<br/>□食器の置き方<br/>◎1年 親子給食<br/>◎6年 青空教室</p> <p>5</p> <p>・行事食（端午の節句）<br/>・地場産物を生かした<br/>献立（ごぼうのしょう<br/>がマヨネーズあえ）</p> | <p>◇夏休みに、自分<br/>の作ったおにぎ<br/>りを持って、親<br/>子で尾張富士登<br/>山に出かける。</p>                          | <p>サツマイモ</p> <p>ミニトウガン</p> <p>スイカ</p>  |
| 6 | <p>6 なんでも食べよう 【学活】</p> <p>①食べ物は働きによって赤・黄・緑の3種類に分けられることを知る。(1)</p>  | <p>2</p> <p>・セレクト給食<br/>・地場産物を生かした<br/>献立（カレーけんち<br/>ん）</p>  | <p>※児童集会<br/>「もりもり集会」</p>  | <p>ジャガイモ</p> <p>ミニトウガン</p> <p>スイカ</p>  |
| 7 | <p>7 やさいをそだてよう〈3〉 【生活単元】</p> <p>○夏野菜を収穫し秋野菜を育てよう<br/>①②③④夏野菜の収穫をする。(ジャガイモ、ニンジン、タマネギ) (4)<br/>⑤⑥夏野菜の収穫の後片付けをする。(2)<br/>⑦サツマイモの苗植えをする。(1)</p> <p>8 デイキャンプにさんかしよう〈1〉 【生活単元】</p> <p>○カレー作りにチャレンジしよう<br/>①②カレーの材料を買いに行く計画を立てる。(1)<br/>③カレーの材料を買いに行く。(1)<br/>④⑤仲よく協力してカレー作りをする。(2)</p>   | <p>7</p> <p>□残さず食べよう<br/>□偏らない食事<br/>◎3年 青空給食</p> <p>5</p> <p>・行事食（七夕）<br/>・セレクト給食<br/>地場産物を生かした<br/>献立（大根の和風カ<br/>レー）</p>           | <p>◇家庭に協力して<br/>もらい、我が家<br/>のおいしいカレ<br/>ーの作り方を紹<br/>介し合う。<br/>◇地域のお店に協<br/>力をお願いする。</p>  | <p>ジャガイモ</p> <p>タマネギ</p> <p>ニンジン・キュウリ</p> <p>サツマイモ</p> <p>ミニトウガン</p> <p>スイカ</p>  |
| 9 | <p>9 はしを正しくつかおう 【学活】</p> <p>①箸の正しい持ち方やマナーを理解する。(1)</p> <p>10 なかよく調理しよう〈2〉 【生活単元】</p> <p>○誕生日を祝う会をしよう〈2〉<br/>①誕生日会を開く計画をする。簡単な調理を考える。(1)<br/>②誕生日カードや飾りを作り誕生日会の準備をする。(1)<br/>③④なかよく調理をし、お友達の誕生日のお祝いをする。(2)</p> <p>11 デイキャンプに参加しよう〈2〉 【生活単元】</p> <p>○かがやきデイキャンプに参加しよう<br/>⑤⑥⑦⑧かがやきの友達と一緒に仲よく協力してカレー作りをし、交流を深める。(4)</p> <p>12 やさいを育てよう〈4〉 【生活単元】</p> <p>○冬やさいを育てよう<br/>①冬野菜を植える準備をする。(1)<br/>②③④ハクサイの苗を植えたり、コマツナ、ナバナ、などの種を蒔いたりする。(3)</p>    | <p>1</p> <p>▽元気もりもり調べ<br/>□箸・スプーンの正しい持ち方</p> <p>4</p> <p>◎1年 青空給食</p> <p>4</p> <p>・行事食（十五夜）<br/>・地場産物を生かした<br/>献立（地場どん）</p>          | <p>◇夏休みチャレン<br/>ジクッキング</p> <p>◇かがやきデイキ<br/>ャンプに、保護<br/>者も参加し他校<br/>の人たちと交流<br/>を深める。</p> | <p>コマツナ・ナバナ</p> <p>ハクサイ・ダイコン</p>   |

|    |    |   |                               |   |                             |  |  |  |  |       |       |          |           |      |      |
|----|----|---|-------------------------------|---|-----------------------------|--|--|--|--|-------|-------|----------|-----------|------|------|
| 10 | 13 | ももたらうのきびだんごを作ろう 【生活単元】<br>①タカキビの収穫をする。<br>②桃太郎の劇を完成させる。<br>③④作り方を調べ、きび団子を作る。  | 4<br>(1)<br>(1)<br>(2)        | ・セレクト給食<br>・地場産物を生かした<br>献立 (野菜いっぱい<br>豆乳スープ)   |                             |  |  |  |  | サツマイモ |       |          |           |      |      |
|    | 14 | やさいをそだてよう (5) 【生活単元】<br>○夏野菜を育てしゅうかくしよう<br>①タマネギの苗植えをする。  | 1<br>(1)                      |   |                             |  |  |  |  |       |       |          |           |      |      |
| 11 | 15 | 秋のしゅうかくをいわおう 【生活単元】<br>○干し柿を作ろう<br>①②しぶ柿を収穫し、皮をむいて干し柿作りをする。<br>○サツマイモの調理をしよう<br>①サツマイモの収穫をする。<br>②サツマイモの調理する。                               | 2<br>(2)<br>2<br>(1)<br>(1)   | □良い姿勢でこぼさないで食べる<br>□口を閉じ、よくかんで食べる。<br>◎3年<br>なかよし給食<br>・セレクト給食<br>・地場産物を生かした<br>献立 (大根のかきた<br>ま豆腐煮) |                             |  |  |  |  |       | サツマイモ | コマツナ・ナバナ | ハクサイ・ダイコン | タマネギ | エンドウ |
| 12 | 16 | やさいをそだてよう (6) 【生活単元】<br>○冬やさいを育て収穫しよう<br>①育てた冬野菜を収穫する。<br>②育てた冬野菜を収穫し、おひたしを作る。<br>(ハクサイ、コマツナ、ナバナ)   | 3<br>(1)<br>(2)               | □手洗いの順序<br>・地場産物を生かした<br>献立 (ばくばくサラダ)<br>・行事食 (クリスマス)<br>・行事食 (年越し)                                 | ◇冬休みチャレンジ<br>ジクッキング         |  |  |  |  |       |       |          |           |      |      |
| 1  | 17 | 冬やさいをつかってちょうりしよう 【生活単元】<br>○育てた野菜を給食で食べよう<br>①ハクサイを収穫し、給食で使ってもらい計画を立てる。<br>②ハクサイを給食室に持って行き、給食に使ってもらいようにする。<br>③ダイコンを使った料理について話し合い調理の計画を立てる。 | 6<br>(1)<br>(1)<br>(1)<br>(1) | ◎1年<br>なかよし給食 (デザートパイキング)<br>・行事食 (正月)<br>・行事食 (七草粥)<br>・地場産物を生かした<br>献立 (具だくさんの                    | ※とれた野菜を給食室に持って行き給食で使ってもらおう。 |  |  |  |  |       |       |          |           |      |      |
|    |    | ④おでんの材料を考え、買いに行く。<br>⑤⑥ダイコンを使って、おでん作りをする。   | (2)                           | カレースープ<br>・セレクト給食   |                             |  |  |  |  |       |       |          |           |      |      |
| 2  | 18 | ちょうりいんさんにかんしゃしよう 【道徳】   | 2                             | ▽給食の振り返り  |                             |  |  |  |  |       |       |          |           |      |      |
|    |    | ①育てた野菜が給食になるまでを理解する。<br>②調理員さんを招待し、毎日の給食のお礼を言う。   | (1)<br>(1)                    | ◎6年<br>なかよし給食 (卒業パイキング)<br>・行事食 (節分)<br>・地場産物を生かした<br>献立 (肉団子のミルクスープ煮)<br>・セレクト給食                   |                             |  |  |  |  |       |       | コマツナ・ナバナ | タマネギ      | エンドウ |      |
| 3  | 19 | やさいをそだてよう (7) 【生活単元】<br>○夏野菜を育て収穫しよう<br>①ジャガイモの種芋を植える。  | 1<br>(1)                      | ・行事食 (ひな祭り)<br>・地場産物を生かした<br>献立 (厚揚げとプロ<br>ッコリーの味噌煮)<br>・行事食 (卒業祝い)                                 |                             |  |  |  |  |       | ジャガイモ |          |           |      |      |

## II 題材構成と実践事例

### 第1学年 題材構成図

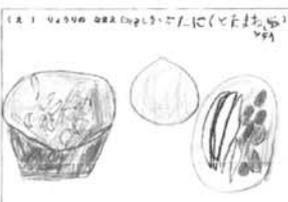
- 1 題材 きせつのもをたべよう〈1〉(5時間完了)  
 2 構成図



### 3 食に関する観点別指導目標

|           |   |
|-----------|---|
| 関心・意欲・態度  | ○五感を使い、食品に関心を持つ。<br>○季節の野菜を知り、栽培することに関心を持つ。                 |
| 知識・理解     | ○元気な体を作るためには食事が大切であることに気付く。                                 |
| 自己管理能力    | ○自分の健康のために好き嫌いをなく食べようとする。<br>○学習に積極的に参加し、自分の食生活を見つめることができる。 |
| 思考・判断     | ○日常食べている野菜などの名前や形が分かる。                                      |
| 感謝する心     | ○給食室で働く人たちに感謝の気持ちを持つことができる。<br>○食べ物によって自分が成長していることを知る。      |
| 人間関係形成能力  | ○友達と仲良く会食することから食事の楽しさに気付く。<br>○きまりを守り準備や後片付けができる。           |
| 食文化を尊重する心 | ○季節や行事にちなんだ料理や食べ物があることに気付く。                                 |

| 題 材 名  | きせつのものを食べよう〈1〉   | 本時 (1・2 / 5)  |
|--|--|---------------|
| 本時の学習課題  | 春をおいしく食べて元気な体にしよう  |               |
| 学 習 の 流 れ  | 児 童 の 反 応  | 指 導 上 の 留 意 点 |
| <p>〈第1時〉</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>遠足で採ったヨモギについて思い出す。 <ul style="list-style-type: none"> <li>公園にいっぱいあったよ。</li> <li>家の近くにもあったよ。</li> </ul> </li> <li>ゆでたものを少量食べてみる。 <ul style="list-style-type: none"> <li>苦くておいしくない。</li> </ul> </li> <li>ヨモギを使って何を作りたいか考える。</li> <li>作り方を知って、協力してヨモギ団子を作る。</li> <li>できた団子を皿に入れ、ゆでてもらうために教師に持って行く。</li> </ol>  <p>〈第2時〉</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>みんなで作ったヨモギ団子を食べる。 <ul style="list-style-type: none"> <li>団子にするとおいしいね。</li> </ul> </li> <li>季節のものを食べるわけを話し合う。 <ul style="list-style-type: none"> <li>おいしいから。</li> <li>そのときにしか採れないから。</li> <li>体にいいから。</li> </ul> </li> <li>ヨモギの他にも季節のものを食べた経験を話し合う。 <ul style="list-style-type: none"> <li>タケノコがおいしかったよ。</li> <li>ツクシを食べたよ。</li> </ul> </li> <li>自分の食生活を振り返る。 <ul style="list-style-type: none"> <li>嫌いで食べないものがあるよ。</li> <li>食べられなかったけれど工夫したら食べられたよ。</li> </ul> </li> <li>「げんきもりもりファイル(食の学習)」について話を聞き、まとめをする。 <ul style="list-style-type: none"> <li>サツマイモを掘ってみたいな。</li> <li>タマネギを掘るのは初めてだよ。</li> <li>いろいろなものを食べて元気な体にする学習を食育というのかな。</li> </ul> </li> </ol> | <p>T1担任T2学校栄養職員で授業を展開する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ヨモギを見せて思い出させる。</li> <li>食べてみた感想を自由に発表。</li> <li>レシピを見せながら、作業の手順を説明する。</li> <li>安全のためゆでるのは教師が行う。</li> </ul>  <ul style="list-style-type: none"> <li>身近にあった体によいものを食べやすく工夫して食べてきたことを知らせる。</li> <li>「はるをたべたよ」カードをもとに紹介し合えるようにする。</li> <li>写真や実物を提示する。</li> <li>いろいろなものを食べて元気な体にする事の大切さを話す。</li> <li>元気な体を作るために、これからタマネギを収穫したり、自分たちでもサツマイモやカブを栽培して食べてみたりすることを話し合わせる。</li> </ul> |               |

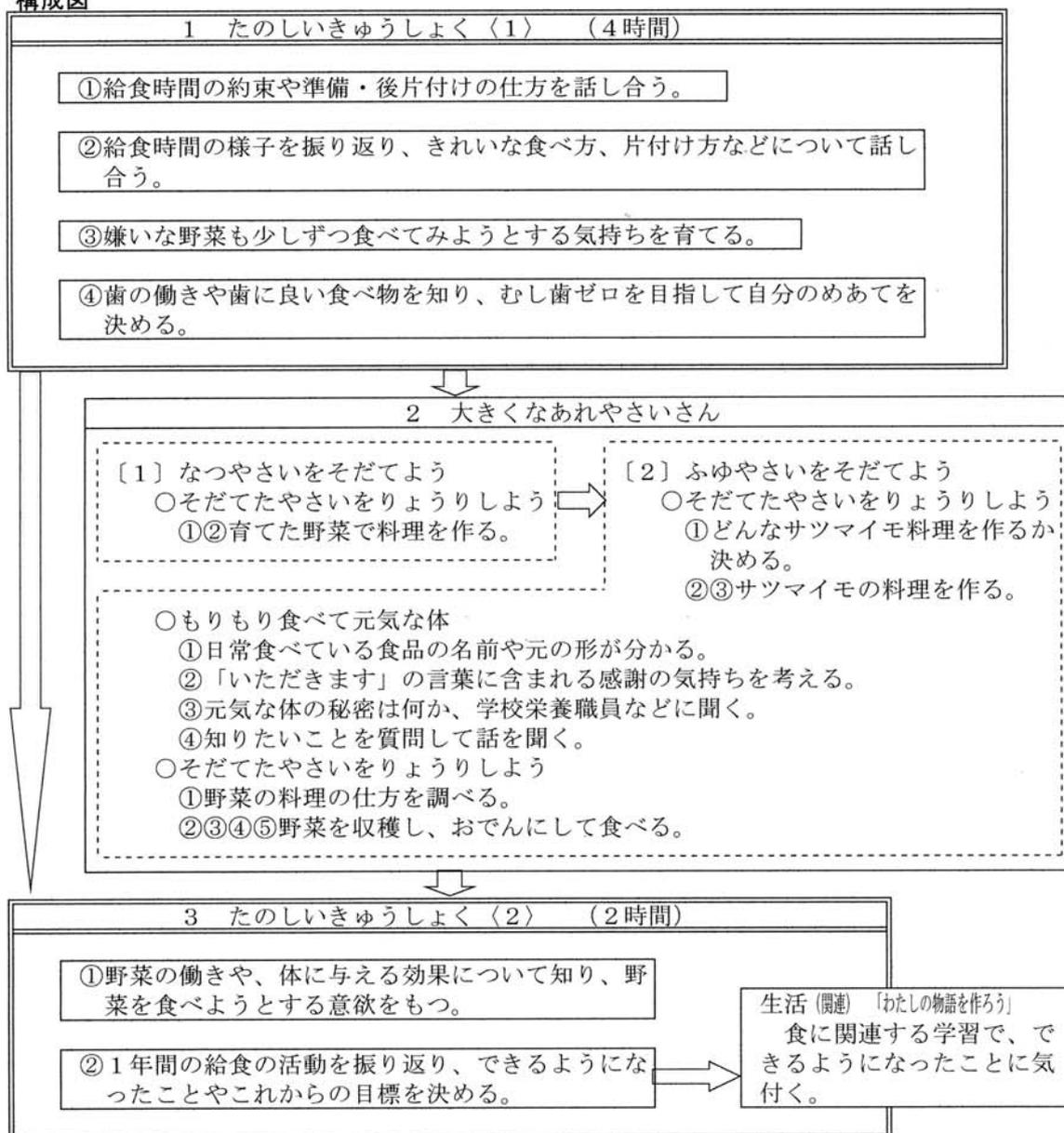
| 題 材 名   | きせつのものを食べてみよう | 本時 (3 / 5)  |
|---|---------------|---|
| 本時の学習課題 卒業生に感謝して、タマネギを収穫しよう   |               |   |
| 学 習 の 流 れ   | 児 童 の 反 応     | 指 導 上 の 留 意 点   |
| <p>〈事前指導〉</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>卒業生にもらった畑に育っているタマネギを見る。 <ul style="list-style-type: none"> <li>タマネギ、知ってる。</li> <li>いっぱいあるね。 ・ネギと違うの？</li> </ul> </li> </ul> <p>〈本時の指導〉</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>卒業生の思いを聞き、収穫の時期を知る。 <ul style="list-style-type: none"> <li>うれしいな。</li> <li>タマネギあんまり好きじゃないよ。</li> </ul> </li> <li>タマネギを収穫する。 <ul style="list-style-type: none"> <li>周りの土を掘る。</li> <li>タマネギを優しくゆする。</li> <li>ぐらぐらしたら、引っ張って抜く。 <ul style="list-style-type: none"> <li>わあ、大きいな。</li> <li>硬くて抜けないよ。手伝って！</li> <li>もっと取ってもいい？</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>冷暗場所に持って行き、干しておく。<br/>※大方乾いた頃、ボランティアの方に縛ってもらい、吊り下げて干しておく。</li> </ol> <p>〈事後指導〉</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>収穫時に1個ずつ持ち帰り、家庭で調理してもらい、感想をカードにまとめる。</li> <li>カードを掲示して、見合う。</li> <li>よく乾いたタマネギを給食室に持っていく。</li> <li>給食のカレーの具にしてもらい、昼の放送で紹介してもらう。 <ul style="list-style-type: none"> <li>私たちのタマネギだね。</li> <li>おいしいね。</li> <li>今度はいつ出てくるかな。</li> </ul> </li> </ol> |               | <ul style="list-style-type: none"> <li>学校探検の折に畑を観察に行く予定であること、6月頃に収穫することを知らせる。</li> <li>卒業生が入学してくる1年生のために植えておいてくれたことを話す。</li> <li>ネギの葉が倒れたら収穫できる印であることを知らせる。</li> <li>実を傷めないよう周りの土をしっかりと掘るよう話す。</li> <li>葉先の部分を引っ張ると葉だけ切れてしまうので、実の部分を持つよう指導する。</li> </ul> <div data-bbox="991 1133 1362 1480">  <p>（表） 4/4/2008 収穫（カレー）</p> <p>（裏）<br/> がっこうでたマネギをいりました。<br/> それを家でカレーの具に<br/> カレーライスもつくりました。おいしいが<br/> た。</p> </div> <div data-bbox="991 1525 1362 1872">  <p>（表） 4/4/2008 収穫（カレー）でたに（たマネギ）</p> <p>（裏）<br/> おおいなたマネギをいただきました。<br/> たマネギをもらって家でみそ汁<br/> ぶたにくたまねがのりをつけてたよ。</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>保護者に説明を加えてもらってもいいことにする。</li> </ul> |

| 題 材 名   | きせつのものを食べよう | 本時(4・5/5)  |
|---|-------------|--|
| 本時の学習課題 サツマイモの苗をよく見て、植え方に気を付けて苗を植えよう  |             |  |
| 学 習 の 流 れ   | 児 童 の 反 応   | 指 導 上 の 留 意 点  |
| <p>(第1時)</p> <p>1 サツマイモの苗を観察する。</p> <p>・葉っぱがハートの形だね。・白いのが出ているよ。<br/>・茎が長いね。・葉っぱの緑色が濃いよ。</p> <p>2 サツマイモの苗がどうやって、どこから出てきたのか説明を聞く。</p> <p>・芋から出てくるんだ。・こんなに大きくなるんだ。</p> <div data-bbox="560 857 906 1104" data-label="Image"> </div> <p>3 サツマイモの苗について分かったこと、気付いたことをカードにまとめる。</p> <div data-bbox="560 1104 906 1211" data-label="Text"> <p>・ははにまながもりてははた<br/>くさかたののの字とす、ちいはい<br/>しまっばくもいありました</p> </div> <p>(第2時)</p> <p>4 サツマイモの苗の植え方や世話の仕方を聞く。</p> <p>・ねかせて植えるんだ。・難しそうだな。</p> <p>5 畑に苗を植える。(1人1本ずつ)</p> <p>・土が軟らかいから、簡単だな。<br/>・他の苗を踏まないようにしなくちゃ。</p> <div data-bbox="564 1514 959 1805" data-label="Image"> </div> <p>6 水やりをする。</p> <p>・たくさんあげよう<br/>・こっちにもまこう<br/>・1回だけでいいの</p> <p>7 これからの世話について考える。</p> <p>・毎日水をあげなくちゃ。・草取りはいつするの。<br/>・ひりょうもあげようよ。・大きくなって欲しいね。</p> |             | <ul style="list-style-type: none"> <li>・苗を見せ、これは何かと問いかけて苗に興味を持たせる。</li> <li>・葉の数や形などに注目させる。</li> <li>・サツマイモを見せながら、穴のようなどころから、芽が出てくることを説明する。</li> <li>・葉の形や茎の太さにも注目させるようにする。</li> <li>・分からない字を書いて教えるようにする。</li> <li>・野菜のことに詳しい T1 が説明をして、T2 が実演をする。</li> <li>・2人の教師で児童一人一人を支援する。</li> <li>・茎の向きに注意させるようにする。</li> <li>・一人一人ペットボトルに水を用意し、たっぷりあげるように助言する。</li> <li>・栽培活動に希望を持たせるよう話をする。</li> </ul> |

## 第2学年 題材構成図

1 題材 たのしいきゅうしょく〈1〉〈2〉 (6時間完了)

2 構成図



### 3 食に関する観点別指導目標

|          |   |
|----------|---|
| 関心・意欲・態度 | ○健康な体にするために大切なことを意欲的に学ぼうとする。  |
| 知識・理解    | ○野菜の働きや体に与える効果が分かる。<br>○食べ物には、3つの働きがあることが分かる。<br>○歯の働きや、歯をじょうぶにする食べ物が分かる。 |
| 自己管理する力  | ○自分の健康のために好き嫌いなく食べようとする。<br>○健康な体づくりのために、体に良い食べ方やむし歯予防に心掛ける。              |
| 思考・判断    | ○日常食べている野菜などの名前や元の形が分かる。  |
| 感謝する心    | ○食べ物によって自分が成長していることを知る。   |
| 人間関係形成能力 | ○友達と仲良く料理し会食をすることから、食事の楽しさに気付く。   |
| 尊重する心    | ○自分たちで栽培した野菜を料理して食べる良さを知る。  |

| 題 材 名  | 1 たのしいきゅうしょく〈1〉 (とだちとかよ(たべよう))  | 本時 (1 / 4)  |
|--|---|---|
| 本時の学習課題  | 給食の準備や片付けの仕方を決めよう。  |   |
| 学 習 の 流 れ  | 児 童 の 反 応   | 指 導 上 の 留 意 点   |
| <p>1 給食で楽しみにしていることを発表する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・お代わりをしてたくさん食べたい。</li> <li>・デザートがあるといいな。</li> </ul> <p>2 本時の学習課題を知る。</p> <p>3 給食の準備の仕方を話し合う。</p> <p>(1) 給食当番の動き</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>①正しい服装の整え方</li> <li>②用便→服装→手洗いの順番</li> <li>③配るもの、片付けるもの</li> </ul> <p>(2) 給食係の動き</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・配ぜん台を並べる。</li> <li>・配ぜん台をきれいに拭く。</li> <li>・全員の机も拭く。</li> <li>・当番と重なったら助ける。</li> </ul> <p>(3) そのほかの人の動き</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・手洗いは当番や係の人が先だから、静かに待つ。</li> <li>・給食当番の合図で給食を取りに行こう。</li> <li>・当番や係の分をみんなで気を付けて配る。</li> </ul> <p>4 給食の片付けの仕方を話し合う。</p> <p>(1) 食器の片付け方</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・グループで片付けよう。</li> <li>・食べた人から片付けた方が、早くていいよ。</li> </ul> <p>(2) 給食当番と給食係</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・給食当番はだれが何を持って行くのか決めた方がいいよ。</li> <li>・給食係は配ぜん台をきれいに拭いてね。</li> </ul> <p>(3) そのほかの人</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・みんなの机を戻す。</li> <li>・歯磨きかうがいをする。</li> <li>・時間があったらお絵かきや読書をしたらいいね。</li> </ul> <p>5 給食時間のめあてを話し合って決める。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・みんなで力を合わせて準備や片付けをしよう。</li> <li>・グループで楽しい話をしながら食べよう。</li> <li>・時間 (1時10分) までに食べよう。</li> <li>・食器を割らないように気を付けよう。</li> </ul> <p>6 楽しい給食にするために、自分のめあてを考える。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食べるのが遅いので、時計を見ながら食べる。</li> <li>・給食当番になったら、おかずを上手に配る。</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・髪の毛を入れる。</li> <li>・きれいに洗う。</li> <li>・当番表を作る。</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・本時の学習課題につながるためにも、楽しみにしていることをたくさん発表させる。</li> <li>・児童の発言を大切にしながら学校全体の約束を基本として学級のルール作りを進める</li> <li>・1年生のときのルールがクラスによって異なっていたときは、どれが良いか話し合っ決めて決めるようにする。</li> <li>・児童の視点で足りない部分があれば投げ掛ける。</li> <li>・話し合いが行き詰まったり場面がイメージできなかつたりしたら、実際にみんなで場面を想定して動いてみる。</li> <li>・給食当番の準備や片付けの分担表はあらかじめ用意しておき、児童の話し合いで決まったら提示する。順番でいろいろなことを体験できる楽しみを持たせる。</li> <li>・みんなで協力して楽しい給食時間にしようという気持ちを高める。</li> <li>・この後、給食時間に入り、話し合ったことを一つ一つ確認しながら進める。</li> </ul> |

| 題 材 名   | 1 たのしいきゅうしょく〈1〉   | 本時（2／4）       |
|---|---|---------------|
| 本時の学習課題   | 食べるときのマナーについて考えよう。  |               |
| 学 習 の 流 れ   | 児 童 の 反 応   | 指 導 上 の 留 意 点 |
| <p>1 マナーとは何か、確認し合う。</p> <p>・上手にすること    ・約束みたいなもの</p> <p>2 本時の学習課題を知る。</p> <p>3 5月の「給食振り返りカード」を見て、気付いたことを自由に話し合う。</p> <p>・どれもよくできた。    ・はしを正しく持てない。<br/> ・かみ方が足りない。    ・交互に食べていない。<br/> ・食器を持っていない。</p> <p>4 グループで食べるときに気付いたことを話し合う。</p> <p>・気持ち悪いことを言ってきた。<br/> ・笑わせたので、牛乳が飲めなかった。</p> <p>5 食器を返すときのマナーについて考える。</p> <p>(1) 汚れた食器を見て気付いたことを話し合う。</p> <p>・汚い。<br/> ・食べられるのにもったいないよ。<br/> ・給食のおばさんが洗うのに困ると思う。</p> <p>(2) ご飯粒をきれいに集める練習をする。</p> <p>・「あつまれ、あつまれ」あつ、本当だ！ご飯が集まってきたぞ、おもしろい。<br/> ・ほらっ、こんなにきれいになったよ。<br/> ・これからは、みんなでやろうよ。</p> <p>6 食べるときのマナーが大切な理由を考える。</p> <p>・楽しく食べるため。<br/> ・人に迷惑をかけない。<br/> ・体に良い食べ方をする。</p> <p>7 より良いマナーを身に付けるための方法を考える。</p> <p>・頑張る目標を決めよう。<br/> ・振り返りカードに目標を書くといいよ。<br/> ・友達と励まし合う。<br/> ・気付いたら注意する。<br/> ・給食係が呼びかける。<br/> ・ポスターをかきたい。</p> <p>8 給食のマナー「全校一」を目指して、みんなで頑張る気持ちを高め合う。</p> <p>・食器をきれいにして返す。</p> | <p>・マナーの意味を確認し合うことで、本時の課題の把握へとつなげる。</p> <p>・最近が残さいが減る傾向にあることを伝えることで学級としての頑張りを評価する。</p> <p>・言葉が出ない児童には、寄り添って発言を支援する。</p> <p>・グループやクラス全体の食べ方に視点を変えて話し合わせるようにする。</p> <p>・ここでは、調理員や栄養士の立場に立ってマナーの必要性を考えさせる。</p> <p>・実際にご飯粒が付いたままの食器を児童に示すことで、マナーの大切さを実感できるようにする。</p> <p>・「あつまれ、あつまれ」を合い言葉にして食器をきれいにしよう助言する。</p> <p>・児童の発言を大切にまとめてみる。</p> <p>・個々の発想を大切に、今後その取り組みを支援していくことを伝える。</p> <p>・ここでは、振り返りカードの項目欄が白紙のものを配付し個々に目標を決めて書くように助言する。</p> <p>・数人に目標を発表させ、今後の活動への意欲を高める。</p> |               |

| 題 材 名  | 1 たのしいきゅうしょく(1) (きゅうしょくのにんじん)  | 本時(3/4)   |
|--|--|---|
| 本時の学習課題  | たべもののすききらいについて考えよう   |   |
| 学 習 の 流 れ  | 児 童 の 反 応  | 指 導 上 の 留 意 点   |
| <p>1 5月の「元気もりもりカード」を見て話し合う。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・嫌いなものがあるときは残している。</li> <li>・頑張って食べている。</li> </ul> <p>2 本資料を読んで話し合う。</p> <p>(1) 主人公は、先生に「色のついた野菜を食べないと…」と言われてどきっとしたとき、何を考えたか。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・お医者さんに言われたことを思い出した。</li> <li>・嫌いな物があって食べないから熱を出したんだ。</li> </ul> <p>(2) 思い切ってにんじんを口に入れる主人公は、どんなことを考えたか。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・もう病気をしないぞ。</li> <li>・頑張って食べよう。</li> <li>・元気になろう。</li> </ul> <p>(3) 先生ににっこり笑いかけた主人公は、どんな気持ちだったか。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・甘いにんじんの味がおいしかった。</li> <li>・嫌いにんじんを食べたので嬉しかった。</li> <li>・これからは、嫌いにんじんも食べられそうだ。</li> <li>・先生、ありがとう。</li> </ul> <p>3 嫌いな食べ物を食べて良かった経験を発表する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・まずいと思っていたら、意外においしかった。</li> <li>・好きなものといっしょだったら食べることができて、すごくおいしかった。</li> <li>・食べたら、お母さんやお父さんが喜んだ。</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・日頃の給食の食べ方について振り返る。</li> <li>・嫌いにんじんやピーマンが入っているため残そうとした主人公が、担任の一言と医者の言葉を結び付けて考える</li> <li>・過程をしっかりとつかませる。そのため、二人の言葉を短冊に書いて貼り、視覚に訴える。</li> <li>・「おもいきって」にんじんを口にする主人公の気持ちを十分にふくらませる。</li> <li>・発言を通して主人公の気持ちに共感させる。</li> <li>・おいしくないと思っていたにんじんに、大好きなカレーの味がしみ込んで、予想外にもおいしかったとする主人公の気持ちに十分共感できるように場面や情景をきちんとイメージ化させる。</li> <li>・嫌いな物が食べられるようになった児童を把握しておき、ここでその体験を発表できるよう、寄り添って発言を促す。</li> <li>・嫌いな食べ物も、普段から食べる努力をすることの良さを感じ取らせたい。</li> </ul> | <p>4 学校栄養職員、調理員、保護者からの手紙を読む。</p> <p>／</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・何でも食べて元気な体になってほしいと、調理の仕方を工夫している保護者らの手紙を紹介する。</li> </ul> |

| 題 材 名  | 1 たのしいきゅうしょく〈1〉   | 本時（4／4）       |
|--|---|---------------|
| 本時の学習課題  | むし歯にならない方法を考えよう。  |               |
| 学 習 の 流 れ  | 児 童 の 反 応   | 指 導 上 の 留 意 点 |
| <p>1 日常の歯磨きの様子を話し合う。</p> <p>・朝、給食の後、寝る前の3回磨く。</p> <p>・家では、3分磨くのに砂時計を使うよ。</p> <p>・朝、起きるのが遅いと歯磨きも少しだけだね。</p> <p>2 本時の学習課題を知る。</p> <p>3 歯の働きを知る。</p> <p>○前歯 ----- ペンチのように引きちぎる。</p> <p>○奥歯 ----- おろし金のようにすりつぶす。</p> <p>○糸切り歯 --- はさみのように噛み切る。</p> <p>4 歯と食べ物の関係を考える。</p> <p>(1) 歯をじょうぶにする食べ物は何か。</p> <p>・牛乳と野菜</p> <p>・魚もいいよ。</p> <p>・硬いものをよくかむといいそうだよ。</p> <p>(2) むし歯をつくりやすい食べ物は何か。</p> <p>・チョコレートとキャラメルとケーキ</p> <p>・ポテトチップスもだめだね。</p> <p>・ジュースのように甘い物は良くないよ。</p> <p>5 「6歳臼歯」の磨き方を知る。</p> <p>(1) 「6歳臼歯」とは、どの歯のことか。</p> <p>○1・2年生の時期に生える最初の奥歯</p> <p>(2) 自分の6歳臼歯を見付ける。</p> <p>○前歯から6番目の歯。抜けている歯も忘れずに数える。</p> <p>(3) 6歳臼歯の磨き方を知る。</p> <p>○口の横から歯ブラシを入れて、肘を上げて磨く。</p> <p>○前の歯と同じ高さまで生えてきたら、歯ブラシのつま先で磨く。</p> <p>6 歯磨きをする。</p> <p>・うちの人も正しい歯磨きを教えよう。</p> <p>7 「むし歯ゼロ！」を目指して、これから実行することを話し合う。</p> <p>・おやつを食べ方に気を付けよう。</p> <p>・正しい歯磨きをする。 ・食べたら磨くよ。</p> | <p>・T1担任、T2養護教諭で授業を展開する</p> <p>・相互指名で歯磨きについての様子をたくさん出させる。</p> <p>・歯の模型を使って前歯、奥歯、糸切り歯を確認する。それぞれの歯の形をカードで示し、どんな働きをするのか推測できるようにする。</p> <p>・ワークシートに書き込むがそれ以外にもどんな食べ物があるか考えるよう助言する。</p> <p>・歯に悪いと否定するのではなく、食べ過ぎや食べた後の処置に気を付けることが大切であることを確認する。</p> <p>・養護教諭が中心となって指導する。</p> <p>・自分の6歳臼歯に関心が高まると予想されるので、見付ける活動を組み入れるが、乳歯が生え替わる時期なので、切歯・犬歯・臼歯の形による判別は児童だけでは難しいことも言い添える。</p> <p>・6歳臼歯を重点に歯磨きの仕方を確認する。</p> <p>・歯の模型を使って手本を示す。</p> <p>・学校では、給食後の歯磨きをみんなで頑張ろうという気持ちを高め、互いに声を掛け合うよう助言する。</p> |               |

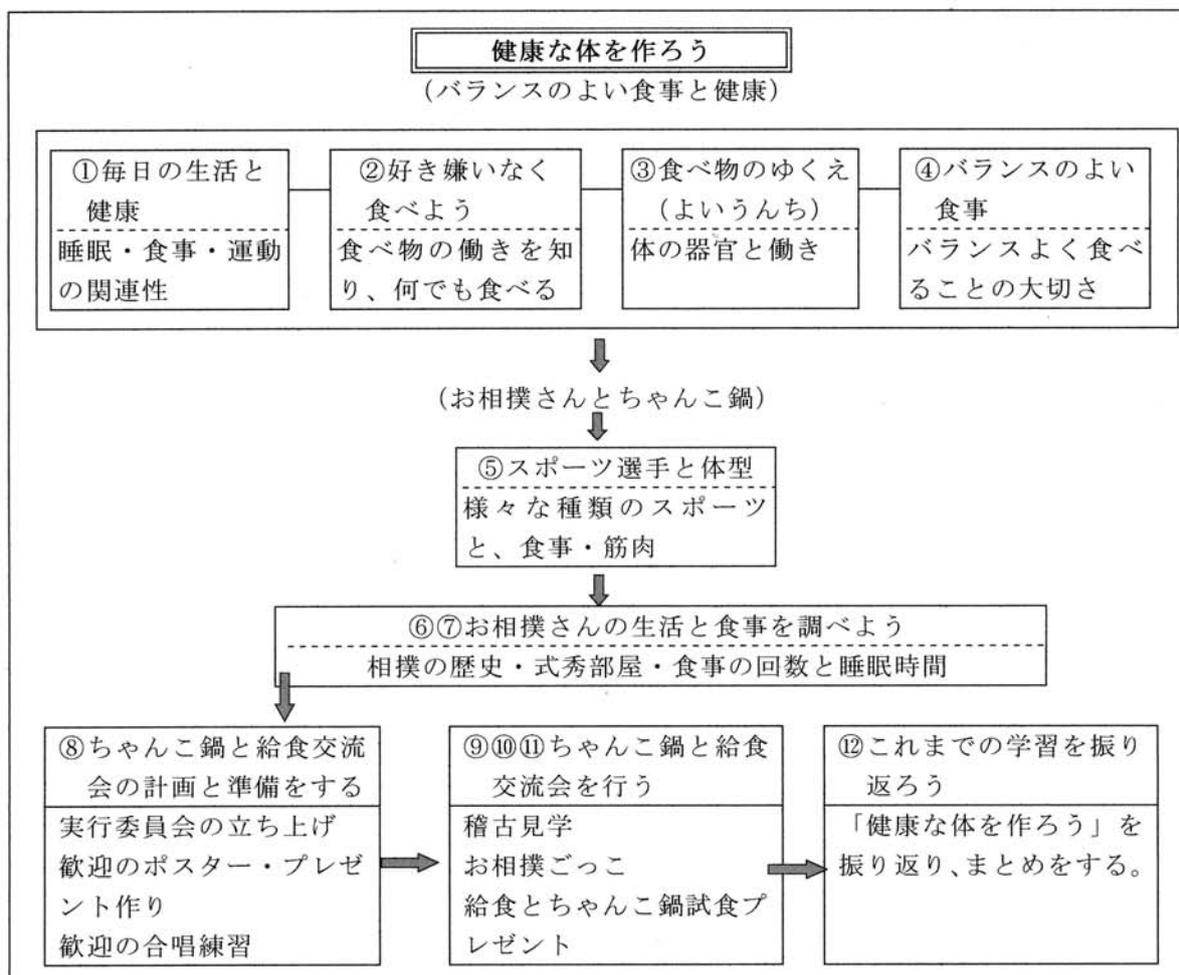
| 題 材 名  | 1 たのしいきゅうしょく(2) |  | 本時(1/2) |
|--|-----------------|--|---------|
| 本時の学習課題  | 体に良い食べ方を考えよう。   |  |         |
| 学 習 の 流 れ  | 児 童 の 反 応       | 指 導 上 の 留 意 点  |         |
| <p>1 「すきなやさい、きれいなやさい」調べをする。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ トマトを育てたので食べられるようになったよ。</li> <li>・ 1年生に比べて野菜が好きになったけれど、まだ嫌いな野菜があるよ。</li> </ul> <p>2 本時の学習課題を知る。</p> <p>3 体に良い食べ方には何があるか話し合う。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 好き嫌いをしないで何でも食べる。</li> <li>・ よくかんで食べる。</li> <li>・ おなか一杯食べるとよくないので、少し我慢する。</li> </ul> <p>4 なぜ野菜は体に良いのか考える。</p> <p>(1) 野菜の働きについて知っていることを発表する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ うんちが出るってお兄ちゃんが言ってたよ。</li> <li>・ 体がきれいになるんだって。</li> <li>・ いろいろな野菜を食べると病気になりにくい。</li> </ul> <p>(2) 学校栄養職員の話を聞く。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 野菜の働きと好き嫌なく食べることの大切さ</li> <li>○ 「旬」の野菜やとれたての野菜のおいしさ</li> </ul> <p>5 今日の給食の献立に使われている野菜について知る。</p> <p>(1) 献立表から野菜の名前を発表する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ にんじん、大根</li> <li>・ 葱とごぼうもあるよ。</li> <li>・ 里芋も入っている。</li> </ul> <p>(2) 野菜の実物と名前を照合する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 大根、ごぼう、にんじん、里芋は僕たちも育てたので分かるよ。</li> </ul> <p>6 野菜について知りたいことを学校栄養職員に質問する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 給食で使っている野菜はいくつぐらいありますか。</li> <li>・ 給食で使わない野菜もありますか。</li> <li>・ 一番食べると良い野菜は何ですか。</li> <li>・ 大嫌いなピーマンを、どうすると食べられますか。</li> </ul> <p>7 体に良い食べ方で気を付けることをまとめる。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 野菜は何でも食べるので、よくかむようにする。</li> <li>・ 嫌いなピーマンも肉詰めなら食べられそうだからお母さんに作ってもらおう。</li> <li>・ 2年生のうちに、嫌いな野菜を二つ減らすぞ。</li> </ul> |                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・ T1担任、T2学校栄養職員で授業を展開する。</li> <li>・ 年度当初から食育の学習の節目に実施してきたカードに記入する。</li> <li>・ 2年生なりに得た知識や考えたことを基に発表させ、まとめる。その中から、野菜に焦点を絞って学習を深める。</li> <li>・ 栄養素の名前が出て、その詳細にはふれない。体にどう働くのか、具体的で分かる表現でまとめる。</li> <li>・ ここは学校栄養職員がT1で進める。野菜の働きの話合いで感じたことにもふれる。</li> <li>・ 給食の食材には、毎日たくさんの野菜が使われていることから、野菜を食べることの大切さに気付かせる。</li> <li>・ 名前は知っていても、意外に触れたことがない児童も多いので、手で触れたり、においを確かめたりするよう助言する。</li> <li>・ あらかじめ野菜について質問したいことを調査しておき内容を伝えておく。</li> <li>・ 自己管理力の向上につながるよう、これからの食生活のめあてを明確にさせる。</li> <li>・ 家庭との連携を図るため、学習の様子を通信で知らせる。</li> </ul> |         |

| 題 材 名   | 1 たのしいきゅうしょく(2) | 本時(2/2)  |
|---|-----------------|--|
| 本時の学習課題   | 1年間の給食をふりかえろう。  |  |
| 学 習 の 流 れ   | 児 童 の 反 応       | 指 導 上 の 留 意 点  |
| <p>1 給食活動の思い出の写真(ビデオ)を見ながら、自由に感想を出し合う。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・青空給食だ!虫がこないか心配しながら食べたよ。</li> <li>・四角いお弁当の名前は何と言ったかな?</li> <li>・お代わりの行列だ。みんなよく食べるね。</li> </ul> <p>2 自分の給食時間の過ごし方を振り返る。</p> <p>(1) どんな場面を振り返ると良いか。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・給食当番の活動。</li> <li>・友達の給食も準備したか。</li> <li>・手洗いができたか。</li> <li>・食べるときのマナー。</li> <li>・後片付けの仕方。</li> <li>・好き嫌いをしないで食べたか。</li> </ul> <p>(2) 良かったこと、反省することをまとめる。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・野菜がだんだん好きになってきた。</li> <li>・友達と楽しくおしゃべりして食べたよ。</li> <li>・食器をきれいにして返すようになったよ。</li> <li>・給食係さんの声で、手洗いがきちんとできた。</li> <li>・まだ、時間までに食べられないよ。</li> <li>・給食当番のマスクを忘れたり、エプロンのボタンを留めないで友達に注意されたりしたよ。</li> </ul> <p>3 1年間の反省を生かして、今後の自分のめあてを持つ。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・給食当番になったら、こぼさないよう上手に配る。</li> <li>・食べるのが遅くて給食当番に迷惑を掛けたので、おしゃべりを減らして食べるようにする。</li> <li>・こぼさないよう、姿勢に気を付ける。</li> <li>・感謝の気持ちを込めてあいさつをする。</li> <li>・「ぼっかり食べ」をなくして、交互食べをする。</li> </ul> <p>4 みんなで楽しく食事ができるように話し合う。</p> <p>(1) 学級として良かったことは何か。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・残さいが少なくなった。空っぽの日もあったね。</li> <li>・配るのが早くなったよ。</li> </ul> <p>(2) みんなで頑張ることは何か。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・声の大きさに気を付けて食べた方がいい。</li> <li>・進んで給食当番や給食係の手伝いをしよう。</li> </ul> |                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・この学習を生かすためにも様々な給食活動の様子を写真やビデオで記録しておく。</li> <li>・発言の中から反省材料となるものは板書しておく。</li> <li>・「もりもりファイル」を開いて、「元気もりもりしらべ」や「給食のふりかえり」を参考にしよう助言する。</li> <li>・振り返りの視点を児童から引き出し、足りなければ補足する。</li> <li>・給食活動を思い出させることによって、食事をいろいろな方向から見直すことができるようにする。</li> <li>・ワークシートにまとめさせるが、なかなか思い浮かばない児童には寄り添って考える。また、良い点が書けない児童には、担任が気付いていることを伝える。</li> <li>・2年生のうちにこれだけはおもうもの一つか二つに絞って目標とするよう助言する。</li> <li>・早く決まったら、グループでめあてを交流し合い、相互に良い点を認め合ったり励まし合ったりするよう助言する。</li> <li>・今後の給食ですぐに実践できるように意欲を高めるとともに、給食だけでなく、これからの自分の食事にも生かすように働き掛ける。</li> </ul> |

### 第3学年 題材構成図

1 題材 健康な体をつくろう（全12時間完了）

2 構成図



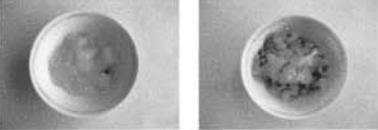
3 観点別目標

|          |  |
|----------|--|
| 関心・意欲・態度 | ○健康に過ごすために食べ物の働きを知り、バランスよく食べようとする気持ちを持つ。                                 |
| 知識・理解    | ○食べ物にはいろいろな働きがあることを知る。   |
| 自己管理する能力 | ○給食をもとに栄養のバランスを考えた食事を心がけ、自分の食生活を振り返ることができる。<br>○間食の摂り方を通して、よりよい食生活を心がける。 |
| 感謝する心    | ○ちゃんこ料理作りに参加していただいたボランティアの方に感謝する心を持つ。                                    |
| 人間関係形成能力 | ○友達の意見を聞きながら、自分の考えをまとめていくことができる。   |
| 尊重する心    | ○食に関する文化から、自分の食生活を見つめることができる。  |

| 題 材 名  | 毎日の生活と健康  |   | 本時(1/12) |
|--|---|---|----------|
| 本時の学習課題  | けんこうにすごすためには、どうしたらよいでしょう。   |   |          |
| 学 習 の 流 れ  | 児 童 の 反 応   | 指 導 上 の 留 意 点   |          |
| <p>1 「けんこう」について話し合う。</p> <p>2 本時のめあてと活動内容をつかむ。</p> <p>3 3人の登場人物が、健康だと考えたことを実行するにはどうしたらよいか話し合う。</p>  <p>4 グループで話し合ったことを発表し合い、3つの条件の関連性について考える。</p> <div data-bbox="742 1310 837 1523" style="text-align: center;">       食事<br/>        <br/>       睡眠<br/>        <br/>       運動     </div> <p>5 生活アンケートの結果を見ながら話し合う。</p> <p>6 今までの生活を見つめ直し、これからも健康な生活を送るために、自分にできることを考える。</p> | <p>どうということかな？</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・かぜをひかない。</li> <li>・けがをしない。</li> </ul> <p>A男：ご飯がおいしく食べられる。</p> <p>B男：思い切り運動できる。</p> <p>C子：ぐっすり眠れる。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・3つとも関係しているんじゃない？</li> <li>・運動すればお腹がすくでしょ？</li> <li>・よく眠れるし…。</li> <li>・睡眠が十分とれると体調も良い。</li> </ul> <p>おやつを食べ過ぎてご飯が食べられなかった。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・昼まで寝ていて、朝食を抜いた。</li> <li>・お腹がすいて眠れないことがあった。</li> <li>・「早寝早起き朝ご飯を守る。</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・毎朝の健康観察を想起させ健康であることのすばらしさや心地よさについて気づかせる。</li> <li>・健康の条件に「食事」「運動」「睡眠」をあげている3人の児童を登場させる。</li> <li>・健康な生活を送るための方法を、グループ毎に分担して話し合わせ、ホワイトボードに書かせる。</li> <li>・話し合いが進まない班に対しては他の2人が言っていることから考える方法もあることを助言する。</li> <li>・児童の発表をもとに、相互関係を矢印で結んでいく。</li> <li>・運動、睡眠、食事が綿密に関わり合って、健康を支えていることを知り、どこかでリズムが狂うとずるずると悪循環に陥ってしまう可能性があることをみんなで確認する。</li> <li>・実態調査の結果について説明する。</li> <li>・不健康な生活も関連し合っていることに気づかせる。</li> <li>・不健康な要素の見あたらない児童には、自分の良さをさらに伸ばすにはどうしたらよいか考えさせる。</li> </ul> |          |

| 題 材 名   | 健康な体を作ろう   | 本時(2/12)      |           |      |           |  |  |     |       |     |      |     |    |    |      |    |     |      |       |       |     |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |  |
|---|--|---------------|-----------|------|-----------|--|--|-----|-------|-----|------|-----|----|----|------|----|-----|------|-------|-------|-----|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|--|
| 本時の学習課題   | みんなで、きれいな野菜にチャレンジしよう   |               |           |      |           |  |  |     |       |     |      |     |    |    |      |    |     |      |       |       |     |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |  |
| 学 習 の 流 れ   | 児 童 の 反 応  | 指 導 上 の 留 意 点 |           |      |           |  |  |     |       |     |      |     |    |    |      |    |     |      |       |       |     |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |  |
| <p>1 野菜を中心に、食べ物の働きを知る。</p> <p>2 本時のめあてと活動内容をつかむ。</p> <p>3 野菜が嫌いな理由を発表する。</p> <p>4 調理方法の工夫を出し合う。<br/>         ・他の食品と共に<br/>         ・味付けやドレッシング<br/>         ・食べる量<br/>         ・空腹時 など</p> <p>5 自分の調理方法を決める。<br/>         工夫のポイント<br/>         ・味<br/>         ・におい<br/>         ・かんしょく<br/>         ・見た目<br/>         ・その他</p> <p>6 自分の方法を発表する。</p> <p>7 給食ビンゴの取り組み方を説明する。</p> | <p>嫌いな野菜<br/>         ・トマト<br/>         ・ピーマン<br/>         ・大根<br/>         ・なす</p> <p>「えー」という驚きの声</p> <p>嫌いな理由<br/>         ・苦い<br/>         ・酸っぱい など</p> <p>克服体験<br/>         ・ハンバーグの中にピーマンを入れる。<br/>         ・少しずつ食べてみる。<br/>         など</p>  <p>みんなでチャレンジ! きききらいなく食べよう</p> <table border="1" data-bbox="683 1624 938 1915"> <tr> <td colspan="3">おもしろくなるもの</td> <td colspan="3">おもしろくなるもの</td> </tr> <tr> <td>ごぼう</td> <td>じゃがいも</td> <td>リンゴ</td> <td>きゅうり</td> <td>たまご</td> <td>いも</td> </tr> <tr> <td>なす</td> <td>ピーマン</td> <td>パン</td> <td>わかめ</td> <td>かぼちゃ</td> <td>さつまいも</td> </tr> <tr> <td>さくらんぼ</td> <td>ごぼう</td> <td>きゅうり</td> <td>ごぼう</td> <td>ごぼう</td> <td>ごぼう</td> </tr> <tr> <td>ごぼう</td> <td>ごぼう</td> <td>ごぼう</td> <td>ごぼう</td> <td>ごぼう</td> <td>ごぼう</td> </tr> <tr> <td>ごぼう</td> <td>ごぼう</td> <td>ごぼう</td> <td>ごぼう</td> <td>ごぼう</td> <td>ごぼう</td> </tr> </table> | おもしろくなるもの     |           |      | おもしろくなるもの |  |  | ごぼう | じゃがいも | リンゴ | きゅうり | たまご | いも | なす | ピーマン | パン | わかめ | かぼちゃ | さつまいも | さくらんぼ | ごぼう | きゅうり | ごぼう | <ul style="list-style-type: none"> <li>・T1担任, T2学校栄養職員で授業を展開する。</li> <li>・緑色の食品群を食べないと体がどうなるか具体的に考えさせるとともに、今、偏食を直す必要があることを実感させる。</li> <li>・嫌いな野菜料理の食べ方を考え、家庭で調理して食べることを知らせる。</li> <li>・調理方法を考える時の参考になるように味、匂い、感触、見た目などに分けて板書する。</li> <li>・嫌いな野菜を克服した体験を発表させる。</li> <li>・身近な体験や情報を発表し合ってから、味や見た目など、嫌いな理由に合う調理方法を考えさせる。</li> <li>・児童から出ていない方法を紹介する。</li> <li>・「お薦めメニュー」を後日、みんなで調理して食べることを伝え、現実的な方法を考えられるようにする。</li> <li>・チャレンジする野菜の種類を限定する。</li> <li>・自分の考えをプリントにまとめた後、グループで伝え合い、補足し合って具体的な方法をまとめられるようにする。</li> <li>・自由に相手を選んで伝えあい、みんなで一緒にチャレンジする実感をもてるようにする。</li> <li>・今後1週間、食品群ごとの給食ビンゴに学級全体で取り組むことを知らせる。</li> </ul> |
| おもしろくなるもの   |  |               | おもしろくなるもの |      |           |  |  |     |       |     |      |     |    |    |      |    |     |      |       |       |     |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |  |
| ごぼう   | じゃがいも  | リンゴ           | きゅうり      | たまご  | いも        |  |  |     |       |     |      |     |    |    |      |    |     |      |       |       |     |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |  |
| なす  | ピーマン   | パン            | わかめ       | かぼちゃ | さつまいも     |  |  |     |       |     |      |     |    |    |      |    |     |      |       |       |     |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |  |
| さくらんぼ   | ごぼう  | きゅうり          | ごぼう       | ごぼう  | ごぼう       |  |  |     |       |     |      |     |    |    |      |    |     |      |       |       |     |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |  |
| ごぼう   | ごぼう  | ごぼう           | ごぼう       | ごぼう  | ごぼう       |  |  |     |       |     |      |     |    |    |      |    |     |      |       |       |     |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |  |
| ごぼう   | ごぼう  | ごぼう           | ごぼう       | ごぼう  | ごぼう       |  |  |     |       |     |      |     |    |    |      |    |     |      |       |       |     |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |  |

| 題 材 名   | 健康な体を作ろう   |   | 本時 (3 / 12) |
|---|--|---|-------------|
| 本時の学習課題   | うんちのひみつを見つけよう  |   |             |
| 学 習 の 流 れ   | 児 童 の 反 応  | 指 導 上 の 留 意 点   |             |
| <p>1 本時のめあてと活動内容を知る。(谷川俊太郎作「うんこ」)</p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>・(詩を見て) 興味津々な様子で、「何これえ!</li> <li>・「うんこ」の部分がなかなか分からず、とまどっている。</li> </ul>                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>・T1担任、T2養護教諭で授業を展開する。</li> <li>・提示した詩「うんこ」を活用し、学習への関心が高まるようにする。また、いろいろな便があることに気づくようにする。</li> </ul> |             |
| <p>2 家庭で調べた「一週間うんち調べ」を見せ合う。</p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>・活発にお互いの結果を見せ合っている。</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>・どんな便が出たか、席を立って自由に相手を選んで伝え合うことにより、全員が活動できるようにする。</li> </ul>  |             |
| <p>3 「うんちのひみつ」について話し合う。(紙芝居「おしえて!ウンチくん」を使い、食べ物が便となって出てくるまでの流れを知る。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食べ物の行方</li> <li>・便秘の原因</li> </ul>     | <ul style="list-style-type: none"> <li>・楽しそうに聞く。</li> <li>・「大腸」「小腸」の役割の話に驚きながら聞き入っている。</li> <li>・なぜいろんな種類の便があるのか、不思議そうに考えている。</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・本時の学習を振り返ることができるように、ポイントを確認しながらまとめる。</li> </ul>   |             |
| <p>4 どうしたら毎日うんこが出るのか、グループで話し合っ発表する。</p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>・小腸がそんなに長いなんて知らなかったよ。</li> <li>・大腸で水分を吸収するんだあ。</li> </ul>   | <p>○よい考えをもてたグループ(個人)を賞賛し、全体の場でも自信を持って発言できるようにする。</p>  |             |
|  <ul style="list-style-type: none"> <li>・便通をよくする生活の仕方</li> </ul> | <p>排便と、食べ物や運動との関連、あるいは体調への影響について説明を聞く。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・野菜が大切なんでしょう?</li> </ul>                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>・具体例を提示することによって、自分のこととしてとらえられるようにする。</li> </ul>  |             |
| <p>5 紙芝居の続きを使って、「かっこいいウンチをするための五箇条」を知る。</p>   |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>・少しずつでもいいから、嫌いな野菜も食べようという気持ちを持つように声かけをする。</li> </ul>   |             |
| <p>6 実行宣言をする。(五箇条を全員で読み上げる。今日からでも実行できそうな事柄を学習プリントに書き込む。)</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>・運動と水分補給ならできそうだなあ。</li> <li>・野菜はあんまりなあ。</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>・次の時間は、様々な種類のスポーツと食事や使われる筋肉について学習することを知らせる。</li> </ul>   |             |

| 題 材 名   | 健康な体を作ろう   |   | 本時(4/12) |
|---|--|---|----------|
| 本時の学習課題   | 学校給食のよさを見つめ直そう   |   |          |
| 学 習 の 流 れ   | 児 童 の 反 応  | 指 導 上 の 留 意 点   |          |
| <p>1 「元気もりもり調べ」を見て、これまでの自分と給食について振り返る。</p> <p>2 本時の学習課題を知る。</p> <p>3 「きゅうしょくだより」4月号を見ながら話し合い「給食のさい発見」を発表する。</p> <p>4 「給食さいげんゲーム」に取り組む。</p> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>【給食さいげんゲーム】</p> <p>バラバラにされた13種類の主食・おかずを正しい3日分の給食に再現する。</p> </div> <p>↓ さいげんゲームで使用した写真例</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・牛乳がいつも飲めないんだ。</li> <li>・玉葱が入っているおかずは残してしまう。</li> </ul> <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <ul style="list-style-type: none"> <li>・赤・黄・緑に分かれているね。</li> <li>・牛乳は毎日出ているよ。</li> </ul> <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <ul style="list-style-type: none"> <li>・この日の主食はごはん、この日はパンだ。</li> <li>・この日のメニューの野菜は、このおかずで摂ったんじゃない。</li> <li>・マーガリンはパンの日だよ。</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・席を立てて自由に話し合わせ、「食」について学習する雰囲気づくりをする。</li> <li>・残さず食べている子を探すなど、個別に課題を与える。</li> <li>・ペア→全体と意見を伝え合い、多くの発見を共有できるようにする。</li> <li>・食がバランスのよい食事であることをおさえる。</li> <li>・再現できないグループには、「赤・黄・緑の食品は分け隔て無く含まれているか」など3で出された意見を視点として考えるよう支援する。</li> <li>・発表後、教師がトレイに盛りつけられた写真と、「きゅうしょくだより」を示し、正解を知らせる。その時、1食分の給食の中に前述の視点が生かされていることを確認しながら知らせる。</li> </ul> |          |
| <p>5 小学生が1日に必要な量について知る。</p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>・3色のうち、給食でこれだけ食べることができるとだね。</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>・1日に必要な量を紙テープで示し、そのうち再現した3日分の熱量を、色を変えて貼る。</li> </ul>   |          |
| <p>6 分かったことや、これからの心構えを振り返りカードに書く。</p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>・給食にはこれだけ栄養があるんだから、がんばって食べよう。</li> <li>・今日の給食から残さず食べよう。</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>・給食には学童期に必要な量が十分考慮されていることを知る。</li> <li>・給食のよさを繰り返し伝え、残さず食べることができるよう働きかける。</li> </ul>   |          |

| 題 材 名  | 健康な体を作ろう   |   | 本時(5 / 12) |
|--|--|---|------------|
| 本時の学習課題  | 体力の三要素について知ろう  |   |            |
| 学 習 の 流 れ  | 児 童 の 反 応  | 指 導 上 の 留 意 点   |            |
| <p>1 筋力・スピード・持久力について知る。(式秀部屋からの資料)</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>筋 力：<sup>きんにく</sup>筋肉が作り出す力の強さ。<br/> スピード：<sup>うんどう</sup>その運動の速さ。<br/> 持 久 力：どれくらい続けることができるか、ということを表しているもの。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・筋力とスピードを合わせたものを「パワー」という。</li> <li>・すもうは、パワーを上手に使って、力の強い方が迫力があり、相手を倒すことができる。</li> </ul> </div> | <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>・テレビで見るおすもうさんは、動きが速いよ！</li> <li>・あんなにからだが大きいのに…。</li> <li>・どうやってあんなに大きな体を作るんだろう？</li> </ul> </div> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>・一瞬のうちに勝敗が決まるんでしょ？</li> <li>・ずっと続くすもうなんて見たことないよ。</li> <li>・野球やサッカーとは全然違うね。</li> <li>・剣道や柔道と似てるのかも…。</li> <li>・剣道で太ってる人はあまり見ないよ。</li> </ul> </div> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・おすもうさんは、短い時間に大きなパワーを出す運動家だということを伝える。</li> <li>・10秒ちょっとの間に最高の力が出せることに気づかせる。</li> <li>・他の競技と比較して考えさせる。</li> <li>・昨年送られてきた、式秀部屋からのメッセージを紹介する。</li> </ul> |            |
| <p>式秀部屋親方からの、皆さんへのメッセージ</p> <p>皆さんは、まだ体を作っている真っ最中です。だから、一つの力だけを強くしようとすると、偏った体になってしまうことがあります。今の時期は体に必要なものをバランスよく食べて、体をよく動かすようにしましょう。</p>  |  |   |            |
| <p>2 運動と健康な成長との関係を考える。(式秀部屋からの資料)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・バランスのとれた食事</li> <li>・能力にあった勉強</li> </ul>   | <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>・でも、おすもうさんは太りすぎじゃないの？</li> <li>・やせたおすもうさんはいない！</li> </ul> </div>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>・現在「食育学習」で勉強していることとの関連を考えさせる。</li> </ul>   |            |

| 題 材 名   | 健康な体を作ろう                      | 本時 (6・7/12)  |
|---|-------------------------------|--|
| 本時の学習課題   | すもうの歴史・式秀部屋・食事の回数と睡眠時間について知ろう |  |
| 学 習 の 流 れ   | 児 童 の 反 応                     | 指 導 上 の 留 意 点  |
| <p>(第1時)</p> <p>1 すもうの歴史 (資料を見ながら)</p> <div data-bbox="220 600 1013 862" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>日本の国技とされる相撲は、いまから 1300 年ほど前の 700年代に書かれた「古事記」「日本書紀」といった歴史書にも記されているほど歴史は古く、当時の農業中心の社会において大切な行事としておこなわれ、広まってきました。</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 1300年前の想像</li> <li>・ 「古事記」「日本書紀」の説明</li> <li>・ 農業中心だった日本</li> </ul> <div data-bbox="710 884 1021 1097" style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ そんなに昔からあるんだあ！</li> <li>・ 国技って？</li> <li>・ 行事って？</li> </ul> </div> <p>2 来校されるすもう部屋 (資料を見ながら)</p> <div data-bbox="231 1160 885 1422" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>式秀部屋 (在籍力士10人)<br/> <small>ししょう</small> 師匠 式守秀五郎 (しきもりしゅうごろう)<br/> <small>もとこむすび</small> しこ名 元小結大潮 (おおしお)<br/> 生涯戦歴 964勝 929敗 47休<br/> <small>じゅしょうれき</small> 受賞歴 <small>かんとくしょう</small> 敢闘賞 1回 / <small>ぎのうしょう</small> 技能賞 1回</p> </div> |                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 難しい語句が多いので、平易な言葉に代えて例えながら説明する。</li> <li>・ 取り組みの前に手を打ったり「しこ」を踏んだりする「作法」についても説明する。</li> </ul> <div data-bbox="1021 1131 1316 1422" style="text-align: center;"> </div>  |
| <p>(第2時)</p> <p>1 どうやって体を大きくするか</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 毎朝空腹のまま稽古する</li> <li>・ 遅めの朝食</li> <li>・ 昼寝</li> <li>・ 夜もお腹いっぱい食べて寝る</li> </ul> <p>2 挑戦した人の話</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 2週間で13.5kg増えて、病院で診察した結果問題なしと言われたという。</li> </ul> <p>3 入門するとき、身長や体重で審査されることを聞く。</p>   |                               | <div data-bbox="710 1489 1021 1825" style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 本当は体に悪いんじゃないの？</li> <li>・ 健康的に太るって変じゃない？</li> <li>・ 前の時間に、筋力と脂肪が大事だって言ってたよ。</li> <li>・ 不思議だなあ…。</li> </ul> </div> <div data-bbox="710 1870 1021 1960" style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ このクラスだったらだれがなれそう？</li> </ul> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 一日2食だと、食事と食事の間が開き、胃や腸の消化吸収率が高まり、太りやすくなることを伝える。</li> <li>・ 今の自分たちは、3食定時に食べ、しっかり運動と睡眠をとる生活に心がけることの大切さを伝える。</li> </ul> |

| 題 材 名   | 健康な体を作ろう   |   | 本時（8・9・10・<br>11／12）  |
|---|--|---|---|
| 本時の学習課題   | 計画と準備をし、ちゃんこ鍋と給食交流会をせいこうさせよう   |   |   |
| 学 習 の 流 れ   | 児 童 の 反 応  | 指 導 上 の 留 意 点   |   |
| <p>〈第1時〉</p> <p>1 ちゃんこ鍋と給食交流会の準備を行う。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・実行委員会の立ち上げ（各クラス4名計16名）</li> <li>・歓迎のポスターとプレゼント作りをする。</li> <li>・歓迎の合唱練習をする。</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>・おすもうさんが来るのお？どうしよう…。</li> <li>・対決できるのお？やったあ！！</li> <li>・サインはしてもらっていいの？</li> <li>・何人来るの？</li> <li>・テレビに出てる人、いる？</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>・各学級で役割を分担し、放課等の時間を使って進めるよう指示する。</li> <li>・実行委員会で当日の役割を分担し、前日のリハーサルまで練習させる。</li> </ul>   |   |
| <p>〈第2時〉</p> <p>1 交流会を行う。（当日の流れ）</p> <p>10:00～10:02 ①始めの言葉</p> <p>10:02～10:05 ②校長先生のあいさつ</p> <p>10:05～10:10 ③相撲部屋の親方さん及び世話人会代表のあいさつ</p> <p>10:10～10:30 ④稽古見学（基本練習と準備運動）</p> <p>10:30～11:00 ⑤児童との相撲体験（おすもうごっこ）</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・（大歓声と共に）でか〜い！！</li> <li>・（保護者の声）初めて見られてうれしい〜！！</li> <li>・恥ずかしい…</li> <li>・（すもう体験後）もっとやりたいのにー！！</li> <li>・勝った勝った、僕たちが勝ったあ…</li> <li>・押し出しだよ！！</li> <li>・お腹がプニャプニャしてるう。</li> <li>・怪我してるみたいなのがあるう！</li> </ul> |  <ul style="list-style-type: none"> <li>・元気よく挨拶するよう、促す。</li> <li>・力士の自己紹介を、それぞれ拍手をもって聞くように伝える。</li> </ul> |  <ul style="list-style-type: none"> <li>・親方と力士の話をよく聞くよう伝える。</li> <li>・「しこ」の大切さを、力士に説明してもらう。</li> <li>・「しきり」の意味と、ルールを伝える。</li> </ul> |

〈第3時〉

2 交流会を行う (当日の流れ)

- 11:00～11:50 ⑥秀部屋力士とのふれあいゲーム  
質問コーナー
- 11:50～12:00 ⑦教室へ戻り、手洗いとこれからの動きを確認。
- 12:00～12:15 ⑧体育館で配膳、席に着く。
- 12:15～12:50 ⑨給食とちゃんこ鍋試食会 (栄養士と朝市の会代表者の説明)

- ・(会食しながら恥ずかしそうに) 一日にどれくらい食べるんですか?
- ・(保護者が) 稽古は辛くないんですか? どうして力士になろうと思ったの?。お代わり、もらってきましょうか?
- ・(モンゴル力士に) お国はどこですか?
- ・(驚きながら) スゲー、もうこんなに食べたあ!
- ・(牛乳を数本飲んでる力士に) 毎日こんなに飲むんですか?
- ・腕相撲してよ!!

〈第4時〉

3 交流会を行う (当日の流れ)

- 12:50～12:55 ⑩児童による合唱プレゼント
- 12:55～13:00 ⑪児童お礼の言葉 (力士への励ましの言葉)
- 13:00～13:10 ⑫プレゼントの贈呈
- 13:10～13:50 ⑬終わりの言葉と歓送(～13:15)片付け(～13:50)

- ・ええ～、もうおしまいなの?
- ・楽しかった。来年も来るんだよね。
- ・お母さんの方が喜んでたね。
- ・握手したけど、すごく手が大きかったよ。手が痛くなっちゃったあ。
- ・(帰り際に手を振る力士に) おーい、また来てね
- ・がんばってえ!!

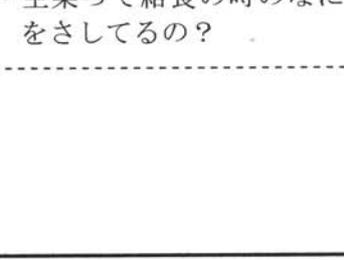
- ・友達への応援を精一杯するよう呼びかけるとともに、行儀よく順番を待つように指示する。



- ・できる限り力士とたくさん話をするよう促す。
- ・ちゃんこの野菜をしっかりと味わうよう伝えるとともに、味付けの感想を後から文章にすることを伝える。



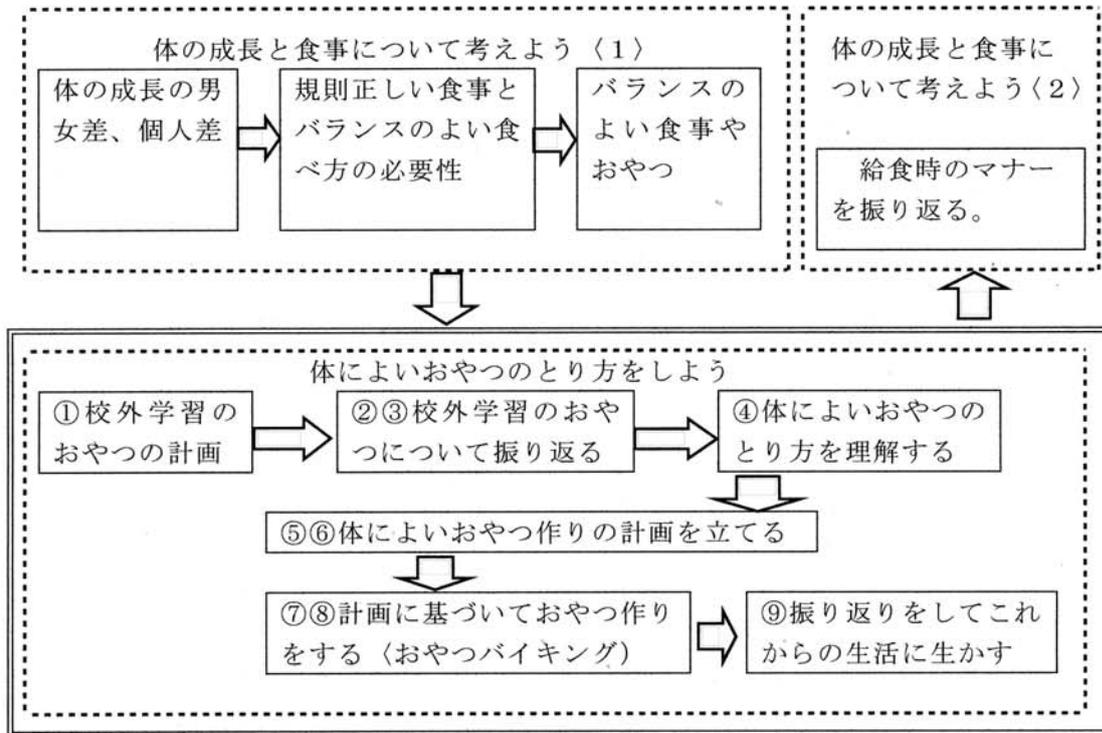
- ・「元気もりもりサンバ」を大きな声で歌うよう呼びかけるとともに、ダンスを披露する児童にはがんばって踊るよう激励する。
- ・交流会終了後、「わーいニュース」に本日の感想を書くことと、力士へのお礼の手紙を書くことを伝え、本日のがんばりを称揚する。

| 題 材 名   | 健康な体を作ろう   |   | 本時 (12/12) |
|---|--|---|------------|
| 本時の学習課題   | これまでの学習をもとに、パソコンで献立をつくろう   |   |            |
| 学 習 の 流 れ   | 児 童 の 反 応  | 指 導 上 の 留 意 点   |            |
| <p>1 給食を食べる上で、進歩した事柄を思い出す。</p> <p>2 本時の学習課題を知る。「これまでの学習をもとに、PCで献立をつくろう」</p> <p>3 「3つの食品群」について想起するとともに、ゲームの仕方を知る。<br/>・サイトの準備をして説明を聞く。</p> <p>4 サイトを使って、食材を3つのグループに分けていく。<br/>・「食材グループ当てゲーム」に2回挑戦し、自分の知識を確かめる。</p> <p>5 ゲームの結果を互いに確かめ、賞賛し合う。</p> <p>6 タご飯の献立をつくるゲームに挑戦する。<br/>・サイトの準備をして説明を聞く。<br/>(「ネスレキップタウンジュニア」)</p> <p>7 グループで意見をまとめながら献立を仕上げる。</p> | <p>・牛乳を残さなくなった。<br/>・野菜を残す量が減った。<br/>・おはしの持ち方がよくなった。(他たくさん)</p> <p>・名札を各項目に貼り付けていった。(進歩した事柄を示したボードに)</p> <p>・(開始後すぐ) 2回やって2回とも満点だったあ。<br/>・もう3回目に入っているよ。<br/>・簡単だよお。</p> <p>・〇〇君が、自分の好きな物ばかり選ぶから、変なピラミッドになるう。<br/>・アドバイス見て変更していいんだよね?<br/>・完成したよ。ぐるぐる回ってるよ。<br/>・すごくむずかしい。<br/>・主菜って給食の時のなにをさしてるの?</p> | <p>・T1担任、T2学校栄養職員で授業を展開する。</p> <p>・氏名板をボードに貼ることで、自分の進歩を確かめさせる。</p> <div data-bbox="995 779 1359 887" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>主に体を作る食品<br/>主に力のもとになる食品<br/>主に体の調子を整える食品</p> </div> <p>・「豆腐」の分類に注意するよう伝える。</p> <p>・一問ずつみんな同時に解いていき、2回の成績を記録することを確認する。</p> <p>・ゲームの様子を見て、個別に助言したり、進み方にばらつきがないように指示する。</p> |            |
|    |   |  <p>・献立サンプルを見せ、主食、主菜、副菜等のおよその意味を伝える。</p> <p>・1回終了した段階で、PCのアドバイスをチェックし、ピラミッドができあがるように十分話し合わせる。</p> <p>・次時から、新しい課題に入ることを伝える。</p>  |            |

## 第4学年 題材構成図

1 題材 体によいおやつのとりにかたをしよう（9時間完了）

2 構成図



3 食に関する観点別指導目標

|          |   |
|----------|---|
| 関心・意欲・態度 | ○野菜を使ったおやつや、その作り方を意欲的に調べることができる。<br>○おやつ作りに意欲的に取り組むことができる。          |
| 知識・理解    | ○糖分・塩分・脂質をとりすぎてはいけないことを知る。<br>○野菜を使って体に良いおやつができることが分かる。             |
| 自己管理する能力 | ○体に良いおやつを取り方に心がけることができる。  |
| 思考・判断    | ○校外学習のおやつや給食のマナーを振り返り、問題点をつかむことができる。                                |
| 感謝する心    | ○おやつ作りを支援してくれた保護者ボランティアに感謝する心を育む。                                   |
| 人間関係形成能力 | ○友達の意見を聞きながら自分の考えをまとめ、作るおやつを決めることができる。<br>○グループで協力しておやつ作りをすることができる。 |

| 題 材 名  | 体によいおやつのとりをしよう | 本時 (1 / 9)  |
|--|----------------|---|
| 本時の学習課題 おやつの量や種類を考えて校外学習のおやつ計画を立てよう  |                |   |
| 学 習 の 流 れ  | 児 童 の 反 応      | 指 導 上 の 留 意 点   |
| <p>1 ひばりが丘公園にはどんなおやつを持っていきたいか発表する。</p> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>・おいしいもの</li> <li>・手作りのおやつ</li> <li>・カロリーの少ない物</li> <li>・グミ</li> <li>・ガム</li> </ul> </div> <p>2 体によい「おやつを食べ方」を思い出す。</p> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>・くだものやヨーグルト</li> <li>・袋のうらを見て、1日200kcalまで</li> <li>・色がついていないおかし など</li> </ul> </div> <p>3 持って行くおやつ計画を立てる。</p> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>・するめ (かむ)</li> <li>・くだもののかじゅうが入っているおかし</li> <li>・ポテトチップス (90円) ひえっこ (50円)</li> <li>・お母さんの手作りのイチゴシュークリーム など</li> </ul> </div> <p>4 メモしたおやつ計画について家で相談をし、持って行くおやつを決める。</p> |                | <ul style="list-style-type: none"> <li>・おやつは200円以内であることを確認させる。</li> <li>・洋菓子・和菓子・スナック菓子、チョコ、ゼリー、ヨーグルトなどおやつの種類とその特徴を思い出させる。</li> <li>・1日200kcalまで</li> <li>・組み合わせる</li> <li>・体によいか、実際に持って行ける物かなど確かめさせる。</li> <li>・体によいおやつの種類やおやつ量を考えて用意させる。</li> </ul> |

| 題 材 名  | 体によいおやつのとりをしよう                       |  | 本時 (2・3/9) |
|--|--------------------------------------|--|------------|
| 本時の学習課題  | 校外学習に持って行ったおやつについて振り返り、良かった点や問題点を考よう |  |            |
| 学 習 の 流 れ  | 児 童 の 反 応                            | 指 導 上 の 留 意 点  |            |
| <p>〈第1時〉</p> <p>1 校外学習に持って行ったおやつの包み紙や袋を見て、成分表や栄養表を調べる。</p> <div data-bbox="252 685 922 864" style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ビタミンが入っているんだ。</li> <li>・カルシウムも入っているよ。</li> <li>・着色料が入っていたよ。</li> </ul> </div> <p>2 体によいと思った理由を書く。</p> <p>3 食べてみて、成分を調べてみての感想を書く。</p> <div data-bbox="252 1032 922 1294" style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>・思っていたよりもカロリーが高かったよ。</li> <li>・体にいいと思っていたけど、なんだかよく分からない着色料が入っていて、びっくりしたよ。</li> <li>・意外にもビタミンが入っていたから、とても体にいいおやつだったみたいだ。</li> </ul> </div> |                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>・実物を見て考えられるように、校外学習時におやつの袋を持ち帰らせずに集めておく。</li> <li>・成分と栄養素はちがうということを押さえる。</li> <li>・買ったときによいと思ってえらんだ理由を書く。</li> </ul>                          |            |
| <p>〈第2時〉</p> <p>1 グループになって、前時にまとめたワークシートを元に、自分たちが選んだおやつよかった点や問題点を話し合う。</p> <div data-bbox="252 1503 922 1637" style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>・僕は体にいいと思って選んだけど、調べてみたらこんな結果だったよ。</li> </ul> </div> <p>2 グループでの話し合いを全体場で発表し、思いを共有する。</p> <div data-bbox="252 1805 922 1984" style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>・体にいいと思っていても、よく調べると着色料や保存料が入っているし、難しいね。</li> <li>・手作りのおやつは安心して食べられるね。</li> </ul> </div>  |                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>・司会者を決め、全員が発言するように順に発表する。</li> <li>・どうしてもそう思ったのか理由つけて発言できるように促す。</li> <li>・手作りのおやつは悪いものが入っていないのでよいという意見に注目させ、今後のおやつ作りにつなぐ気持ちをもたせる。</li> </ul> |            |

| 題 材 名   | 体によいおやつのとりに方をしよう                 | 本時（4／9）   |
|---|----------------------------------|---|
| 本時の学習課題   | 体によいおやつのとりに方を糖分・塩分・脂質の視点から理解しよう。 |   |
| 学 習 の 流 れ   | 児 童 の 反 応                        | 指 導 上 の 留 意 点   |
| <p>1 「校外学習おやつ調べ」での話し合いを思い出し、良かった点や問題点を発表する。</p> <p>・ほとんどはいいおやつだったけど、色があるのが気になった。</p> <p>・くだものやカロリーを考えたおやつだったからすごいと思った。</p> <p>・あますぎる                      ・食べたときシュワシュワ</p> <p>2 よいおやつのとりに方（おやつの量、おやつの栄養）について学校栄養職員から聞く。</p> <p>・おやつの量</p> <p>・おやつの栄養</p> <p>・スポーツいん料を飲むとさとうのスティック11本入っていることが分かった。11本入りのさとう水をのむと気持ち悪くなった。</p> <p>・ポッキー一箱食べると、ごはんをお茶碗かるく2はい分だから、ポッキーを食べてごはんを食べたらカロリー取りすぎになる。</p> <p>3 自分のおやつのとりに方を振り返る。</p> <p>(1)「おやつ調べ」を見て、自分の問題点を見つける。</p> <p>・いっぱい食べることがある。</p> <p>・ガムやポッキーで糖分を摂りすぎていたかもしれない。</p> <p>・ごはんを食べる前にお菓子を食べない方がいい。</p> <p>(2) 改善する方法を考え、カードに書く。</p> <p>・うら面を見てとう分や塩分の量を知ってから食べる。</p> <p>4 本時を振り返る。</p> <p>(1) 分かったことを発表する。</p> <p>・とりすぎてはいけないもの<br/>①とう分 ②塩分 ③しぼう</p> <p>(2) がんばりカードに具体的なめあてを記入する。</p> <p>・さいしょに食べる量を決めて食べる。</p> <p>・スポーツいん料をのむときは少なめにする。</p> <p>・量と時間を決める。</p> |                                  | <p>・T1担任、T2学校栄養職員で授業を展開する</p> <p>・なぜ良くなかったか理由を添えて発表させる。</p> <p>・実物を使い、おやつや飲み物には糖分や塩分や脂質が多く含まれていることに気付かせる。</p> <p>・糖分や塩分を多量にとると体にどんな影響があるのかを説明し、とりすぎないように注意するよう助言する。</p> <p>・「校外学習のおやつ」を振り返ることによって自分の問題点に気付かせるようにする。</p> <p>・振り返ることによって、がんばりに支援する。</p> <p>・机間をまわりながら、個別に助言をする。</p> |

| 題 材 名   | 体によいおやつのとり方をしよう   |               | 本時（5／9） |
|---|---|---------------|---------|
| 本時の学習課題   | 体によいおやつ作り（計画1）野菜を使ったおやつを考えよう  |               |         |
| 学 習 の 流 れ   | 児 童 の 反 応   | 指 導 上 の 留 意 点 |         |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 休日のおやつを振り返る。 <ul style="list-style-type: none"> <li>・市販のおやつ、手作りのおやつなど</li> </ul> </li> <li>2. 本時の学習課題を知る <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0; width: fit-content;">体によいおやつを作ろう計画1</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>・体によいおやつにはどんなものがあるかを学び、自分たちで作ってみることを知る。</li> </ul> </li> <li>3. 体によいおやつにはどんなものがあるか考えよう。 <ul style="list-style-type: none"> <li>・体によいおやつに必要なものは何だろう。 <div style="border: 1px dashed black; padding: 2px; margin: 5px 0; width: fit-content;">ビタミン、糖分、食物繊維、タンパク質<br/>コラーゲン。</div> </li> <li>・不要なもの（取りすぎていけないもの）はどんなものがあるだろう。 <div style="border: 1px dashed black; padding: 2px; margin: 5px 0; width: fit-content;">塩分、糖分、脂質などをとりすぎない。</div> </li> </ul> </li> <li>4. 体によいおやつを作る時に、どんな食材が使えるだろうか？ <div style="border: 1px dashed black; padding: 2px; margin: 5px 0; width: fit-content;">レモン、ミカンなどの果物、牛乳。</div> </li> <li>5. 体によいおやつにはどんなものがあるかを考える。 <ul style="list-style-type: none"> <li>・班で体によいおやつを話し合う。 <div style="border: 1px dashed black; padding: 2px; margin: 5px 0; width: fit-content;">ういろう、牛乳かん、野菜チップス。</div> </li> </ul> </li> <li>6. 体によいおやつの紹介を学校栄養職員から聞く。 <ul style="list-style-type: none"> <li>・果物同様にビタミン類が豊富で、糖分が少ない「野菜」も、工夫によってはおやつの食材になる。</li> </ul> </li> <li>7. 体によいおやつの試食をする。 <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; margin: 10px 0; width: fit-content;"> <p>おいしい</p> <p>ニンジンが甘いとは知らなかった←裏ごししてあるから</p> </div> </li> <li>8. どんなものを作りたいかをイメージする。</li> <li>9. 自分の作りたいおやつの作り方を考えてくる。 <ul style="list-style-type: none"> <li>・家庭で話し合ってくることを告げる。</li> </ul> </li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・T1担任、T2学校栄養職員で授業を展開する。</li> <li>・休日に食べたおやつを具体的に発表するように指示する。また、体によい点悪い点があるかどうかを確認する。</li> <li>・今まで学習した内容から想像させる</li> <li>・自由に発表をさせるが言葉だけを知っている微量成分などには深入りをしない。</li> <li>・栄養素別一覧表を参考に、自由に食材を考えるように助言する。</li> <li>・発表で出た物だけでなく、自分が食べたことのあるものから考えてもよい。</li> <li>・野菜について、よいイメージをふくらませる。</li> <li>・におい、歯ごたえ、味などを確かめながら試食していただくことを告げる。</li> <li>・どんな点が気に入ったかを発表し合う。</li> <li>・作りたいおやつを挙手し全体の意向をつかむ。</li> </ul> |               |         |

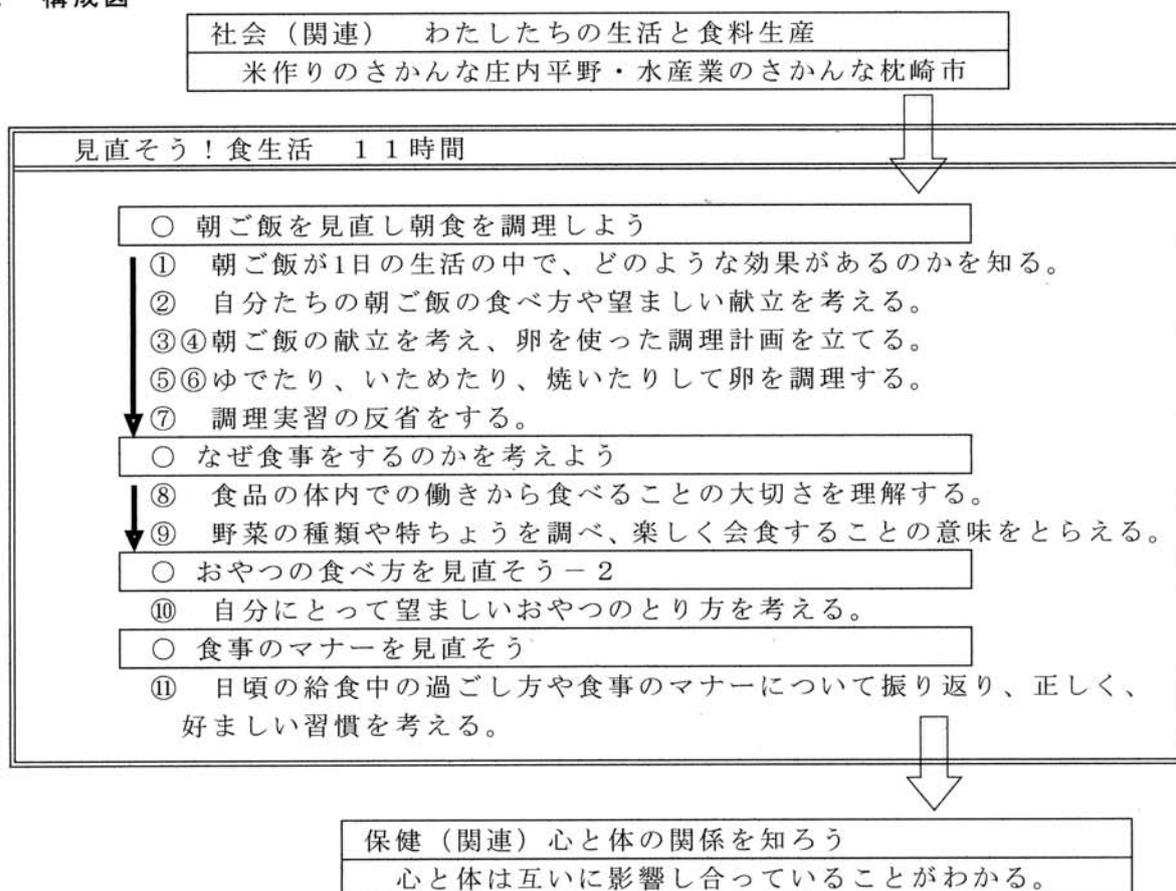
| 題 材 名  | 体によいおやつのとり方をしよう               | 本時（6／9）   |
|--|-------------------------------|---|
| 本時の学習課題  | 体によいおやつ作り（計画2）グループで調理の役割を決めよう |   |
| 学 習 の 流 れ  | 児 童 の 反 応                     | 指 導 上 の 留 意 点   |
| <p>1. 前時の学習を思い起こす。</p> <p style="border: 1px dashed black; padding: 5px;">野菜は体によい。<br/>体によい野菜を使っておやつができる。</p> <p>2. 本時の学習を知る。</p> <p style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">体によいおやつを作ろう計画2</p> <p>(1) 家庭で考えてきた、追加・変更レシピを発表する。</p> <p style="border: 1px dashed black; padding: 5px;">・コンポートにスイカを入れる。<br/>・蒸しパンにインゲンをあしらう。<br/>・お好み焼きのキャベツをレタスにする</p> <p>(2) 次回の作成に向けて、自分の作りたいおやつとグループを決めよう。</p> <p style="border: 1px dashed black; padding: 5px;">・コンポートグループ<br/>・蒸しパングループ<br/>・お好み焼きグループ</p> <p>3. おやつのレシピを決めよう。</p> <p>(1) 必要な材料を考える。</p> <p>(2) 作り方を考える。</p> <p>(3) 調理の時の役割を分担する。</p> <p style="border: 1px dashed black; padding: 5px;">・トマトとニンジンとスイカのコンポート<br/>・インゲンマメの蒸しパン<br/>・レタスとエビセンのお好み焼き</p> <p>4. 持ち物を確認しよう。</p> <p>・家庭から持ってくる、材料、道具を確認し合う。</p> <p>5. 次時の学習内容を確認する。</p> <p>・次時は調理を行って、みんなで食べることを知る。</p> |                               | <p>・学習内容を忘れていた児童には、プリントなどで確認しながら発表を促す。</p> <p>・おやつ作りへの意欲をさらに高める。</p> <p>・小さな変更点でも発表するように促す。</p> <p>・子どもの希望を聞きながらも、作成できる班編成を行う。</p> <p>・調理台が8台あるので、作りたいおやつごとに集まってから、8班になるように分担する。</p> <p>・家庭で考えてきた材料でもあまり高価なものはやめるように助言する。</p> <p>・作り方がどうしても分からない場合は、相談をする。</p> <p>・役割分担ができるからといって、偏らないように、できるだけ平等に分担する。</p> <p>・次時の学習に向けて、意欲を高める。</p> |

| 題 材 名  | 体によいおやつのとり方をしよう  | 本時 (7・8/9)   |
|--|--|--|
| 本時の学習課題  | おやつバイキング (計画に基づいておやつ作りをしよう)  |  |
| 学 習 の 流 れ  | 児 童 の 反 応  | 指 導 上 の 留 意 点  |
| <p>1 前時の学習内容を確認する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・何を作るかを、班毎に発表する。</li> <li>・持ってきた材料の確認を行う。</li> </ul> <p>2 支援者の紹介</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・本日の支援者のお母さんを、班毎に自己紹介形式で紹介する。</li> </ul> <p>3 本時の学習課題を知る。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px 0;">体によいおやつを、作って・食べよう</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>・体によく、小学4年生でも簡単に作ることでできるおやつ作りと、作ったおやつを、みんなで食べ合う「おやつバイキング」を行うことを知る。</li> </ul> <p>4 おやつを作ろう</p> <p>(1) 計画にそって、道具・材料を準備する。</p> <p>(2) 役割にそって調理を行う。</p> <p>(3) 後かたづけを行う。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・おやつバイキングでみんなに食べてもらう分を切り分ける。</li> </ul> <p>5 おやつを食べよう「おやつバイキング」</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・自分たちが作ったおやつを試食する。</li> <li>・他の班のおやつを食べてみる。</li> </ul> <p>6 調理とおやつバイキングを終えて</p> <p>(1) 自分たちでおやつを作った感想</p> <div style="border: 1px dashed black; padding: 2px; margin: 2px 0;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>・思ったより簡単にできた。</li> <li>・家でもぜひ作りたいのでみんなのレシピがほしい。</li> </ul> </div> <p>(2) 自分たちで作ったおやつを食べた感想</p> <div style="border: 1px dashed black; padding: 2px; margin: 2px 0;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>・野菜を使っても予想していた以上においしい。</li> </ul> </div> <p>(3) みんなのおやつを食べた感想</p> <div style="border: 1px dashed black; padding: 2px; margin: 2px 0;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>・みんなとてもおいしくできていた。</li> </ul> </div> <p>7 あいさつ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・手伝っていただいた支援者のお母さん方にお礼のあいさつをする。</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・持ち物をわすれた児童には、学校で準備したもので対応する。</li> <li>・いそがしいなか来ていただいたお母さん方に、感謝の気持ちを込めて、あいさつと拍手する。</li> <li>・おやつ作りに、意欲を持っている児童が多いが、調理についてはほとんど初体験なので安全には十分注意して行うよう、落ち着いた雰囲気を作るように配慮する。</li> <li>・支援者のお母さんに助けをいただきながら、班毎に、注意して調理を行うように助言する。</li> <li>・手の空いた人は、係の人に任せきりにせず、手伝うことを助言する。</li> <li>・見た目、におい、味、食感などを意識しながら試食するように助言する。</li> <li>・おやつを作ったり食べた感想を紹介し合うことによって、調理の楽しさ・手作りの楽しさを学ばせたい。</li> <li>・野菜を使った、体によいおやつという視点を忘れないように注意する。</li> </ul> <p>・日頃、食事を作ってくれたりすることも含めて、お礼をする。</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・持ち物をわすれた児童には、学校で準備したもので対応する。</li> <li>・いそがしいなか来ていただいたお母さん方に、感謝の気持ちを込めて、あいさつと拍手する。</li> <li>・おやつ作りに、意欲を持っている児童が多いが、調理についてはほとんど初体験なので安全には十分注意して行うよう、落ち着いた雰囲気を作るように配慮する。</li> <li>・支援者のお母さんに助けをいただきながら、班毎に、注意して調理を行うように助言する。</li> <li>・手の空いた人は、係の人に任せきりにせず、手伝うことを助言する。</li> <li>・見た目、におい、味、食感などを意識しながら試食するように助言する。</li> <li>・おやつを作ったり食べた感想を紹介し合うことによって、調理の楽しさ・手作りの楽しさを学ばせたい。</li> <li>・野菜を使った、体によいおやつという視点を忘れないように注意する。</li> </ul> <p>・日頃、食事を作ってくれたりすることも含めて、お礼をする。</p> |

| 題 材 名   | 体によいおやつのとり方を考えよう   | 本時（9／9）       |
|---|--|---------------|
| 本時の学習課題 おやつ作りを通して気付いたことを話し合い、秋の校外学習に活かそう  |  |               |
| 学 習 の 流 れ   | 児 童 の 反 応  | 指 導 上 の 留 意 点 |
| <p>1 「おやつバイキング」を終えての感想をワークシートにまとめる。</p> <div data-bbox="245 600 944 864" style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>・見た目がきれいだとおおいそうだね。</li> <li>・野菜の歯ごたえがよくて、食べやすかったよ。</li> <li>・自分たちで作ったおやつは最高だったよ。</li> <li>・他の班のおやつがとてもおいしかったから、家でもぜひ作ってみたいな。</li> </ul> </div> <p>2 感想を出し合う。</p> <div data-bbox="245 987 944 1252" style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>・結構難しかったけど、おいしいおかしができてうれしかったよ。</li> <li>・作るのが楽しかったから、また作りたいな。</li> <li>・自分で作ると、何が入っているか分かるから安心だね。</li> </ul> </div> <p>3 今後どうしたいのか、目標を持つ。</p> <div data-bbox="245 1375 944 1639" style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>・学校で作っておいしかったから、家でも作ってお母さんに食べさせてあげたいな。</li> <li>・友達の作ったおやつを家で作ってみよう。</li> <li>・秋の遠足には自分で作ったおやつを持って行きたいな。</li> </ul> </div> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・見た目、におい、歯ごたえ味という観点を示すことで、感想が「おいしかった」だけにならないようにする。</li> <li>・「おいしかった」「楽しかった」だけでなく、どう思ったのかを言えるように促す。</li> <li>・夏休みのチャレンジクッキングや秋の校外学習時のおやつ作りなど、全員が共有できる目標も設定する。</li> <li>・家庭での実践ができるように保護者に対しても学習の様子を知らせる。</li> </ul> |               |

## 第5学年 題材構成図

- 1 題材 見直そう！食生活（11時間完了）  
 2 構成図



### 3 食に関する観点別指導目標

|          |   |
|----------|---|
| 関心・意欲・態度 | ○自分の食生活を見つめ直し、よりよい食習慣を形成しようと努力することができる。                         |
| 知識・理解    | ○栄養バランスを考えた食事の必要性が分かる（朝食）。                                      |
| 自己管理する力  | ○健康の保持増進のためには、規則正しい1日3食のバランスのよい食事が大切であることが分かり、1食分の食事を作ることができる。  |
| 思考・判断    | ○おやつに含まれる栄養素やその働きを考えて選ぶことができる。                                  |
| 人間関係形成能力 | ○日本や外国の食事のマナーに関心を持ち、よりよい食習慣を身に付ける。<br>○当番や係の活動に責任を持って自主的に取り組める。 |

| 題 材 名   | 見直そう！ 食生活  | 本時（1・2／11）   |
|---|--|--|
| 本時の学習課題   | バランスのとれた朝ご飯を食べよう！  |  |
| 学 習 の 流 れ   | 児 童 の 反 応  | 指 導 上 の 留 意 点  |
| <p>1 朝食を食べずに生活した時の体験を話し合う。</p> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>・お腹が空いてつらかった。</li> <li>・体に力が入らなくてボーっとしてた。</li> </ul> </div> <p>2 「朝食摂取の有無と体温の変化」を見て、気づいたことを発表する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・朝食を食べると体温が上がる</li> <li>・朝食を食べることの良さ</li> </ul> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>・朝食を食べないと、体温が上がりにくいんだ。</li> <li>・頭も働かないんだ。</li> </ul> </div> <p>3 食品は働きによって3つのグループに分類できることを思い出す。</p> <p>4 栄養のバランスのとれた朝ご飯を知る。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・自分の食事を「食生活学習教材」の裏表紙を見て、3つの食品群に記入し食品を3色で囲む。</li> <li>・記入した結果を班で話し合う。</li> </ul> <p>5 バランスのよい朝食とは、どんな献立かを考える。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・バランスの悪い朝食に、どんな工夫をしたらよいのか（補う料理・食品など）を発表する。</li> </ul> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <p>&lt;朝食としてもっともいい献立はどれかな？&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・朝食としては、ご飯とみそ汁とサラダです。</li> <li>・朝食に野菜を食べていなかったなので、野菜も食べてバランスのいい食事をしたい。</li> <li>・野菜ハムサンドと牛乳もいいよ。</li> <li>・力をつけるためには、ご飯がいいよ。</li> <li>・体をつくるもとになる食品が多かったので、バランスの良い朝ご飯にしたい。</li> </ul> </div> <p>6 分かったことやこれからの心構えをワークシートに書く。</p> | <p>T1担任, T2学校栄養職員で授業を展開する。</p> <p>○体調不良や寝坊など理由は様々あるが、体の状態や気分について思い出すように促す。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・朝食を食べると、体の中で熱が作られて、やる気や集中力が出ることを知らせる。</li> <li>・3つの食品群の働きについて確認する。</li> <li>・食品を3色で囲ませることで、自分たちの食事について把握しやすいようにする。</li> <li>・朝食を摂取する上で、バランスのよい食事が大切であることを、朝食例をもとに知らせる。</li> <li>・個人で考えたあと、グループで相談してホワイトボードに書いて発表することを知らせる。</li> <li>○3色のバランスをもとに考えるように促す。</li> <li>・個人で考えたあと、グループで相談して別のホワイトボードに書いて発表することを知らせる。</li> </ul> <p>・本時の学習を家庭に伝え、家族みんなで取り組むことを確認する。</p> | <p>T1担任, T2学校栄養職員で授業を展開する。</p> <p>○体調不良や寝坊など理由は様々あるが、体の状態や気分について思い出すように促す。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・朝食を食べると、体の中で熱が作られて、やる気や集中力が出ることを知らせる。</li> <li>・3つの食品群の働きについて確認する。</li> <li>・食品を3色で囲ませることで、自分たちの食事について把握しやすいようにする。</li> <li>・朝食を摂取する上で、バランスのよい食事が大切であることを、朝食例をもとに知らせる。</li> <li>・個人で考えたあと、グループで相談してホワイトボードに書いて発表することを知らせる。</li> <li>○3色のバランスをもとに考えるように促す。</li> <li>・個人で考えたあと、グループで相談して別のホワイトボードに書いて発表することを知らせる。</li> </ul> <p>・本時の学習を家庭に伝え、家族みんなで取り組むことを確認する。</p> |

| 題 材 名   | 見直そう！ 食生活  | 本時(3・4/11)    |
|---|--|---------------|
| 本時の学習課題   | 卵と野菜を使って、ゆでたり、いためたりしてできる料理を考えよう  |               |
| 学 習 の 流 れ   | 児 童 の 反 応  | 指 導 上 の 留 意 点 |
| <p>1 卵や野菜のいろいろな調理方法を知る。</p> <div data-bbox="236 555 863 645" style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ゆでる</li> <li>・いためる</li> <li>・煮る</li> <li>・揚げる</li> <li>・焼く</li> </ul> </div> <p>2 ゆでたり、いためたりした卵や野菜を生のもものと比較して気づいたことを話し合う。</p> <div data-bbox="236 813 539 987" style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>・かさが減る</li> <li>・やわらかくなる</li> <li>・食べやすくなる</li> </ul> </div> <p>3 卵と野菜を使った料理を班ごとに考える。</p> <div data-bbox="236 1070 695 1294" style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ゆでたまごとゆで野菜のサラダ</li> <li>・いりたまごとおひたし</li> <li>・ゆでたまごと野菜いため</li> <li>・いりたまご入り野菜いため</li> </ul> </div> <p>4 考えた料理を紹介し合う。</p> <p>5 本時の活動を振り返り、振り返りカードに記録する。</p> | <p>○料理のサンプルを見て、調理方法を班のみんなで考えて発表するように指示し、本時の学習への関心が高まるようにする。</p> <p>○何のために調理して食べるのか、加熱による変化と関連づけながら話すことにより、そのよさにも気付くことができるようにする。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・材料は、児童にとって安全で扱いやすいものにする。</li> <li>・家で調べてきた卵や野菜を使った料理を元に話し合いを進めることができるようにする。</li> </ul> <p>○話し合いが進まないグループには、日常どんなものを食べているか思い出させたり、料理カードや教科書を参考にさせたりする。</p> <p>○グループで考えた料理を紹介し合い、互いに参考にさせることにより、いろいろな工夫があることに気付くことができるようにする。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・役割分担をして、聞き手に分かりやすく紹介するようにする。</li> <li>・本時の活動を振り返り、話し合いが上手にできたグループを称賛し、次時の活動につなげるようにする。</li> </ul> |               |

| 題 材 名  | 見直そう！食生活              | 本時(5・6・7/11)   |
|--|-----------------------|--|
| 本時の学習課題  | 班のみんなで協力して、計画した調理をしよう |  |
| 学 習 の 流 れ  | 児 童 の 反 応             | 指 導 上 の 留 意 点  |
| <p>1 本時の調理する朝ご飯の献立とめあてを班ごとに発表する。</p> <p>調理例 ・野菜いためとゆで卵<br/> ・いり卵とポテトサラダ<br/> ・目玉焼きと生野菜サラダ<br/> ・スクランブルエッグとおひたし など</p> <p>2 調理の手順と担当を確認する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・野菜の皮をむく。</li> <li>・野菜をよく洗って切る。</li> <li>・水にさらすなど、いため方やゆで方のポイント</li> </ul> <p>3 計画に従って調理実習をする。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・卵の黄身が真ん中になるようにしたいなあ。</li> <li>・ジャガイモの皮むきっておもしろい。</li> <li>・ニンジン千切りだったかな。</li> <li>・ジャガイモが茹で上がったか箸でさいてみよう。</li> <li>・味付けはむずかしいなあ。</li> <li>・お皿にきれいに並べよう。</li> </ul> <p>4 会食する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ゆで卵の切り方がちょっと下手だったなあ。</li> <li>・この野菜いため、おいしいなあ。</li> <li>・ゆで卵の黄身が中心にあるよ。よかったね。</li> <li>・朝食べるのだから、この量は、ちょっと多いかなあ。</li> </ul> <p>5 片づけをする。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・生ごみと可燃物、不燃物にきちんと分ける。</li> <li>・使った道具をきれいに洗う。</li> </ul> <p>6 本時の学習を振り返り、カードに記録する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・各自の責任分担を果たすことができたか。</li> <li>・活動の中で、工夫して行うことができたか。</li> <li>・意見交換して、本時のまとめにする。</li> </ul> |                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>・お互いに協力して最後まで頑張るといふ意気込みが持てるように配慮する。</li> <li>・安全面について気を付けて作業するように注意を促す。</li> <li>・各自の動きを確認することでそれぞれの責任分担を持つようにする。</li> <li>・家庭から持ち寄った野菜を使ってその野菜の特性を活かして調理することを再確認する。</li> <li>・調理台の上を整理整頓して作業を行っているか、包丁の持ち方や火の調整などを巡視しながらチェックする。</li> <li>・調理器具を水につけておくように呼びかける。</li> <li>・感想などを言いながら楽しく会食をする。</li> <li>・食事のマナーを守るように声掛けする。</li> <li>・調理台の周りをみんなの目でよく見てきれいにすることを確認する。</li> <li>・今後もいろいろな調理に挑戦しようといふ意気込みを持つことができたかをつかむ。</li> </ul> |

| 題 材 名  | 見直そう！ 食生活  |   | 本時(8 / 11) |
|--|--|---|------------|
| 本時の学習課題  | なぜ食事をするのか考えよう！   |   |            |
| 学 習 の 流 れ  | 児 童 の 反 応  | 指 導 上 の 留 意 点   |            |
| <p>1 なぜ毎日いろいろな食べ物を食べる必要があるのか話し合う。</p> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>・好き嫌いが多いと、体の調子が悪くなりそう。</li> <li>・体作りには大切だとお母さんから聞いた。</li> </ul> </div> <p>2 食品が体内に吸収されるまでの流れと、吸収されてからののはたらきを知る。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品は働きによって3つのグループに分類できることを思い出す。</li> <li>・食品にはいろいろな栄養素が含まれている。</li> </ul> <p>3 給食を体内の働きによる食品のグループ分けをする。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・「食生活学習教材」の裏表紙を見て、3つの食品群に記入し食品を3色で囲む。</li> <li>・記入した結果を班で話し合い発表する。</li> </ul> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>・給食は必ず3つの色が入っている。</li> <li>・嫌いだから残すと栄養バランスが悪くなる。</li> <li>・好きなものをおかわりして食べていると栄養バランスが悪くなるのかな。</li> <li>・食べる量はどれくらいがいいのかな。</li> </ul> </div> <p>4 バランスのよい食事とは、どんな献立かを考える。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・いろいろな食品を組み合わせる食べることが大切である。</li> </ul> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>・給食の献立表を見ながら献立をたてるといい。</li> <li>・野菜の栄養はどうなっているか調べたい。</li> </ul> </div> <p>5 分かったことやこれからの心構えをワークシートに書く。</p> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>・今日の夕食の献立を調べてみよう。</li> </ul> </div> | <p>T1担任, T2学校栄養職員で授業を展開する。</p> <p>○好きなものばかり食べていたらどうなるか考えるように促す。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・からだの模型や食品サンプルを掲示する。</li> <li>・3つの食品群の働きについて確認する。(分類グラフを掲示する)</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>・給食はいろいろな食品が組み合わせられていることを確認する。</li> <li>・食品を3色で囲ませることで、3つの食品群を確認する。</li> <li>・個人で考えたあと、グループで相談してホワイトボードに書いて発表することを知らせる。</li> </ul> <p>○3色のバランスをもとに考えるように促す。</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・本時の学習を家庭に伝え、家族みんなで行き届くことを確認する。</li> </ul> |            |

| 題 材 名  | 見直そう！ 食生活   | 本時(9 / 11)    |
|--|---|---------------|
| 本時の学習課題  | なぜ食事をするのか考えよう！  |               |
| 学 習 の 流 れ  | 児 童 の 反 応   | 指 導 上 の 留 意 点 |
| <p>1 きょう1日の食事について思い出す。</p> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>・朝ご飯は、ご飯とみそ汁と目玉焼きを食べた。</li> <li>・昼ご飯は、サンドイッチを作って食べた。</li> <li>・おやつに、ゼリーを食べた。</li> <li>・夕ご飯は、カレーライスだった。野菜サラダを自分で作った。</li> </ul> </div> <p>2 1日の食事について、気づいたことを話し合う。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食事の回数・食べた時刻・食べたもの・作った人</li> <li>・いっしょに食べた人など</li> </ul> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食事は、1日3回きちんと食べている。</li> <li>・食事の時間は、毎日だいたい決まっている。</li> <li>・栄養のバランスが、いつも考えてある。</li> <li>・夕ご飯は、家族みんなで食べる。</li> <li>・朝ご飯は、お父さんだけ先に食べる。</li> </ul> </div> <p>3 家族や友達と食事をする楽しさについて話し合う。</p> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>・一人で食べるとおいしくない。</li> <li>・家族みんなで食事をする、話がはずんでおいしく食べられる。</li> <li>・友達と食べても話がはずんでおいしく食べられる。</li> <li>・お父さんは、帰りが遅いから一緒に夕ご飯が食べられないから、話をあまりできない。</li> <li>・休日は、家族みんなで食事ができるから、休日が楽しみ。</li> </ul> </div> | <p>○1日を順に振り返りながら食べたものを思い出すようにする。</p> <p>○話し合いを進める中で、食事に対する関心が高まるようにする。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・家庭環境には、十分配慮するようにする。</li> </ul> <p>○食事は、栄養をとるためだけでなく、共にすることにより心が和み、人間関係を豊かにする上でも重要な意味を持っていることに気づくことができるようにする。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・話し合いが進まないときは共通の体験として、みんなで食べる給食やお弁当の楽しさを考えさせるようにする。</li> </ul> |               |
| 4 分かったことやこれからの心構えをワークシートに書く。   | <ul style="list-style-type: none"> <li>・本時の学習を家庭に伝え、家族みんなで取り組むことを確認する。</li> </ul>   |               |

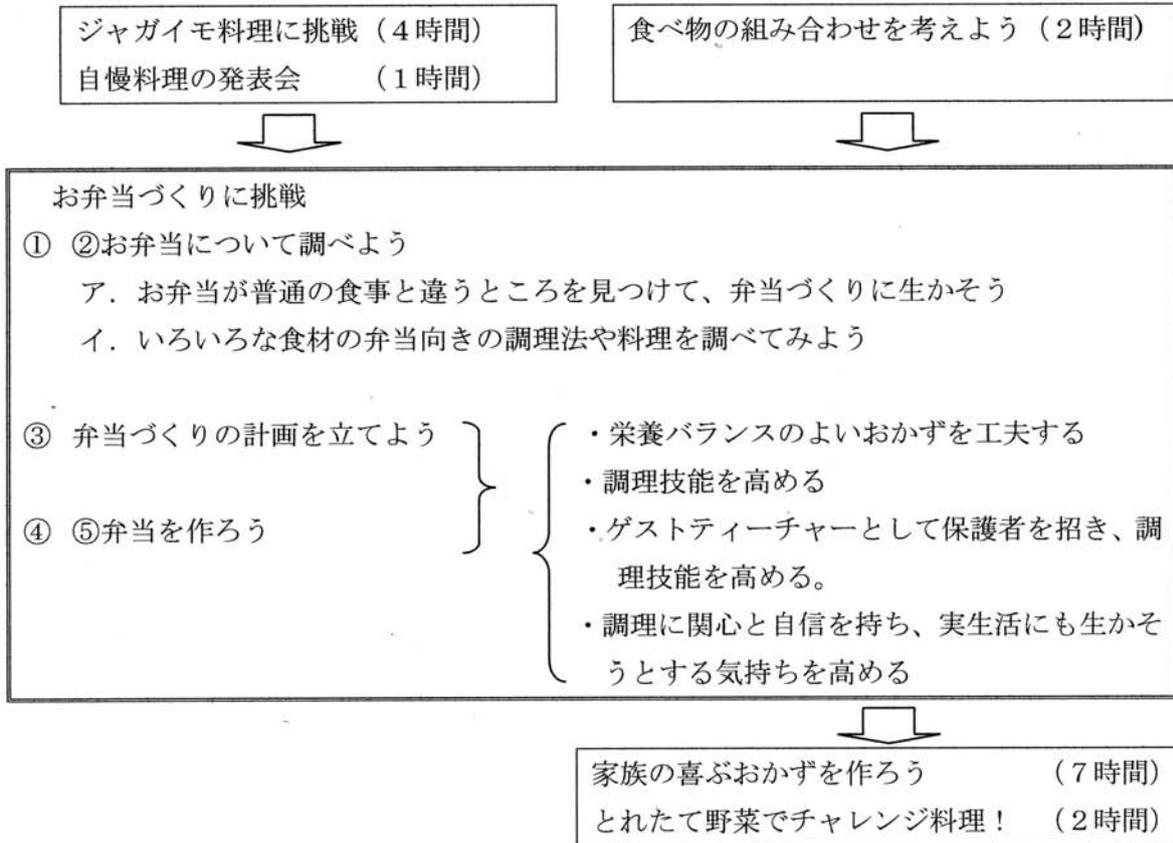
| 題 材 名   | 見直そう！ 食生活   | 本時(10/11)     |
|---|---|---------------|
| 本時の学習課題   | おやつを食べ方を見直そう！   |               |
| 学 習 の 流 れ   | 児 童 の 反 応   | 指 導 上 の 留 意 点 |
| <p>1 1日に食べるおやつを選ぶ。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・実際に食べているもの</li> <li>・食べたいもの</li> </ul> <p>2 結果を見ながら、気づいたことを発表する。</p> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>・一日のエネルギー量がわかってよかった。</li> <li>・おやつだけでも400Kcalもあった。</li> <li>・給食は650Kcalで計算されているとは知らなかった。</li> <li>・おやつは意外にエネルギー量が多いと思った。</li> <li>・去年と比べあまり変わっていないことに気づいた。</li> </ul> </div> <p>3 糖分・脂肪分・塩分の取り過ぎは健康によくないことを思い出す。</p> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>・やはり糖分が一番多いことがわかった。</li> <li>・成分表示の見方がわかって良かった。</li> </ul> </div> <p>4 記入した1週間分のおやつ調べの結果を、グループで話し合う。</p> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ほとんどのグループで糖分が一番多く、塩分も多いことがわかった。</li> <li>・一週間では4年生に比べて食べる量がへってきた。</li> </ul> </div> <p>5 自分にとって望ましいおやつのとり方を考える。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・量を決めて食べる</li> <li>・内容を確認してから食べる</li> <li>・時間を考えて食べる</li> </ul> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ポテトチップスのカロリーの高さに驚いた。</li> <li>・食事がしっかり食べられるようにしていきたい。</li> <li>・量・中身・時間の3点を確認するようにしたい。</li> </ul> </div> <p>6 分かったことやこれからの心構えをワークシートに書く。</p> | <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ワークシートからおやつを選び、エネルギー量の合計を電卓で出すように促す。</li> <li>・1日のエネルギー量(男子2250Kcal 女子2050Kcal)、おやつでとるエネルギー量が200Kcalであることを知らせる。学校給食は、650Kcalで計算されていることを伝える。</li> </ul> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>・お菓子の袋や箱に表示されている成分や材料表をOHCで提示する。</li> <li>・とり過ぎによる弊害を示す。</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>・1週間分のおやつ調べからわかる多く含まれているもの(糖分・脂肪分・塩分)をワークシートに書き出すように促す。</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>・具体例を挙げて把握しやすいようにする。</li> <li>・炭酸飲料1本とポテトチップス1袋を食べると678Kcalになり、食事を1回多く食べたことになる。</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>・本時の学習を家庭で取り組むことを確認する。</li> </ul> |               |

| 題 材 名  | 見直そう！食生活  | 本時(11/11)     |
|--|---|---------------|
| 本時の学習課題  | 食事のマナーを見直し、気持ちよく食事をしよう  |               |
| 学 習 の 流 れ  | 児 童 の 反 応   | 指 導 上 の 留 意 点 |
| <p>1 家庭では食事のときどんなことに注意されているか発表する。</p> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>・背中が丸くなっている。</li> <li>・テーブルにもたれかかる。</li> <li>・前かがみで食べる。</li> <li>・ひじをついて食べる。</li> </ul> </div> <p>2 日頃の給食の過ごし方を思い出し、好ましい習慣を考える。</p> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>・箸、食器の持ち方。</li> <li>・口を閉じて食べる。(食べているときに話さない。)</li> <li>・よく噛んで食べる。</li> <li>・好き嫌いしない。</li> </ul> </div> <p>3 チェックリストを使って、自分の食べ方を見直す。</p> <p>4 日本料理のマナーを知る。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・配膳の仕方</li> <li>・箸の取り上げ方</li> </ul> <p>5 体験する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・配膳役</li> <li>・食べる役</li> <li>・第三者役</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・発表できない児童には、家庭で注意されている内容が同じものにはハンドサインで示すように、助言する。</li> <li>・食べる姿勢が悪いと食べ物の消化が良くないことを知らせる。</li> <li>・日頃、自分が食べるときの姿勢を思い出し、正しい姿勢は普段から気をつけていないと身に付かないことを確認する。</li> <li>・正しい食べ方ができているのか、わかっているけどできていないのか、知らないマナーなのか確認する。</li> <li>・箸置きがないときやお椀のふたが開かないときについて押さえる。</li> <li>・第三者役は二人(配膳役と食べる役)ができているか確認する。できていないときに、その場で助言するように知らせる。</li> </ul> |               |

## 第6学年 題材構成図

1 題材 お弁当づくりに挑戦！ (5時間完了)

2 構成図



3 職域に関する観点別指導目標

|           |   |
|-----------|---|
| 関心・意欲・態度  | ○楽しくなる弁当を作ろうとする。  |
| 知識・理解     | ○弁当に適したおかずについて理解する。<br>○弁当向きの調理法を知る。                      |
| 自己管理する力   | ○栄養バランスがよく、悪くなりにくい弁当を工夫して調理できる。                           |
| 思考・判断     | ○これまでの学習を生かして、弁当に合うおかずを工夫できる。<br>○食品を組み合わせ、能率的な調理法を工夫できる。 |
| 感謝する心     | ○調理実習を通して、作る人の気配りに気づいて感謝の気持ちを持つことができる。                    |
| 人間関係形成能力  | ○友達の意見を聞きながら自分の考えをまとめ、調理計画を立てることができる。                     |
| 食文化を尊重する心 | ○日本固有のものである弁当の優れた面に気づくことができる。                             |

| 題 材 名   | お弁当作りに挑戦  |  | 本時(1/5) |
|---|---|--|---------|
| 本時の学習課題   | お弁当がふつうの食事と違うところを見つけて、弁当作りに生かそう   |  |         |
| 学 習 の 流 れ   | 児 童 の 反 応   | 指 導 上 の 留 意 点  |         |
| <p>1 弁当の特徴について話し合う。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・TPOから考えて…</li> <li>・作る人や食べる人の気持ち</li> </ul> <p>2 「弁当調べ」の結果から弁当では不足しがちな栄養素について考え、それを補う工夫について話し合う。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・多いものと少ないもの</li> <li>・不足しがちな栄養素を補うために使える食材や料理について話し合う。</li> </ul> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <p>主食…ごはん、パン、めん類<br/>副菜…野菜、きのこ、いも、海草料理<br/>主菜…肉、魚、卵、大豆料理<br/>牛乳・乳製品<br/>果物</p> </div> <p>3 弁当に適したおかず（不向きなおかず）は何かを話し合う。</p> <p>4 弁当向きにする調理法の工夫について知る。</p> <p>5 1食分の適量を知る。</p> <p>6 まとめをする。</p> | <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>・外で食べることが多い。</li> <li>・作ってから食べるまでの時間が長い。</li> <li>・持って歩く。</li> <li>・汁物は入れられない。</li> <li>・さめてから食べる。</li> <li>・楽しみ</li> </ul> </div> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>・野菜は少ない。</li> <li>・副菜が少ない。</li> <li>・きのこはほとんどない。</li> <li>・乳製品もほとんどない。</li> </ul> </div> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>・きのこ類</li> <li>・ほうれん草</li> <li>・ブロッコリー</li> <li>・ひじき</li> <li>・チーズ</li> </ul> </div> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>・冷めるとおいしいもの</li> <li>・においが強くないもの</li> <li>・彩りの良いもの</li> <li>・汁のでないもの</li> <li>・くさりにくいもの</li> </ul> </div> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>・少なくて足りない。</li> <li>・多くて残しそう。</li> </ul> </div> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・携行することや調理から摂食までに時間があることなどに気付かせる。</li> <li>・弁当に関する事前アンケート結果をグラフにして、視覚で捉えやすくする。</li> <li>・食事バランスガイドで学習した副菜や主菜などに分けて、不足しがちな料理や食品について考えさせる。</li> <li>・旬の食材の良さを知らせる。</li> <li>・栄養面だけでなく、1の特徴を参考にして考えさせるようにする。</li> <li>・汁物の材料を使って、全く別メニューにした弁当の試作を見せる。</li> <li>・全体量と主食、主菜、副菜の割合を実物で提示する。</li> <li>・特徴をまとめる。</li> </ul> |         |

| 題 材 名   | お 弁 当 作 り に 挑 戦            |               | 本時 (2 / 5) |  |      |          |   |  |
|---|----------------------------|---------------|------------|--|------|----------|---|--|
| 本時の学習課題   | いろいろな食材の弁当向きの調理法や料理を調べてみよう |               |            |  |      |          |   |  |
| 学 習 の 流 れ   | 児 童 の 反 応                  | 指 導 上 の 留 意 点 |            |  |      |          |   |  |
| <p>1 今この季節の弁当に使う食材について話し合う。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・野菜 → キュウリ、ニンジン、ホウレンソウ、タマネギ、ピーマン、ダイコン</li> <li>・きのこ → しいたけ、シメジ、エリンギ、エノキ、マイタケ、マツタケ</li> <li>・海草 → ワカメ、ヒジキ、コンブ、ノリ</li> <li>・魚貝 → サンマ、アジ、ブリ、イワシ、タイ、カツオ、エビ、イカ、アサリ</li> <li>・乳製品 → チーズ、ヨーグルト、牛乳、バター、</li> </ul> <p>2 グループ対抗で1の食材を使った弁当向きの料理や料理法調べのコンクールをする。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・図書室</li> <li>・コンピュータールーム</li> <li>・教室</li> </ul> <table border="1" data-bbox="277 1137 901 1442"> <thead> <tr> <th data-bbox="277 1137 347 1182">食材</th> <th colspan="2" data-bbox="347 1137 901 1182">料理名</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="277 1182 347 1442"></td> <td data-bbox="347 1182 560 1442">[材料]</td> <td data-bbox="560 1182 901 1442">[簡単な作り方]</td> </tr> </tbody> </table> <p>3 発表会をする。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・グループ内で一人1品のおすすめ料理を決める。</li> </ul> <p style="border: 1px dashed black; border-radius: 10px; padding: 5px; display: inline-block;">・使う食材→料理名→材料→調理法は簡単に</p> <p>4 相互審査をする。</p> <p>5 次の予告を聞く。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・今日の調べたことや発表を聞いたことなども参考にしながら弁当作りの計画を立てること。</li> </ul> | 食材                         | 料理名           |            |  | [材料] | [簡単な作り方] | <p style="border: 1px dashed black; border-radius: 10px; padding: 5px; display: inline-block;">・手分けした方がいい。<br/>・調理法は簡単にしよう。<br/>・まず、知っているものから書いた方がいい。</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・T1担任、T2学校栄養職員で授業を展開する。</li> <li>・家庭や給食で使われている食材を想起させながら、たくさんの食材があることや旬のものに気付かせる。</li> <li>・予め、料理の本などを用意しておく。</li> <li>・グループ内で分担し、用意した料理カードに記録させる。</li> <li>・審査の目安は、「数」と「みんなをあとと言わせる目新しさ」として、既知の料理以外に目を向けさせるようにする。</li> <li>・後で審査ができるように、また、自分が調理してみたいと思う料理などをメモしながら聞かせる。</li> <li>・頑張ったグループを選ぶ。</li> </ul> |
| 食材  | 料理名                        |               |            |  |      |          |   |  |
|   | [材料]                       | [簡単な作り方]      |            |  |      |          |   |  |

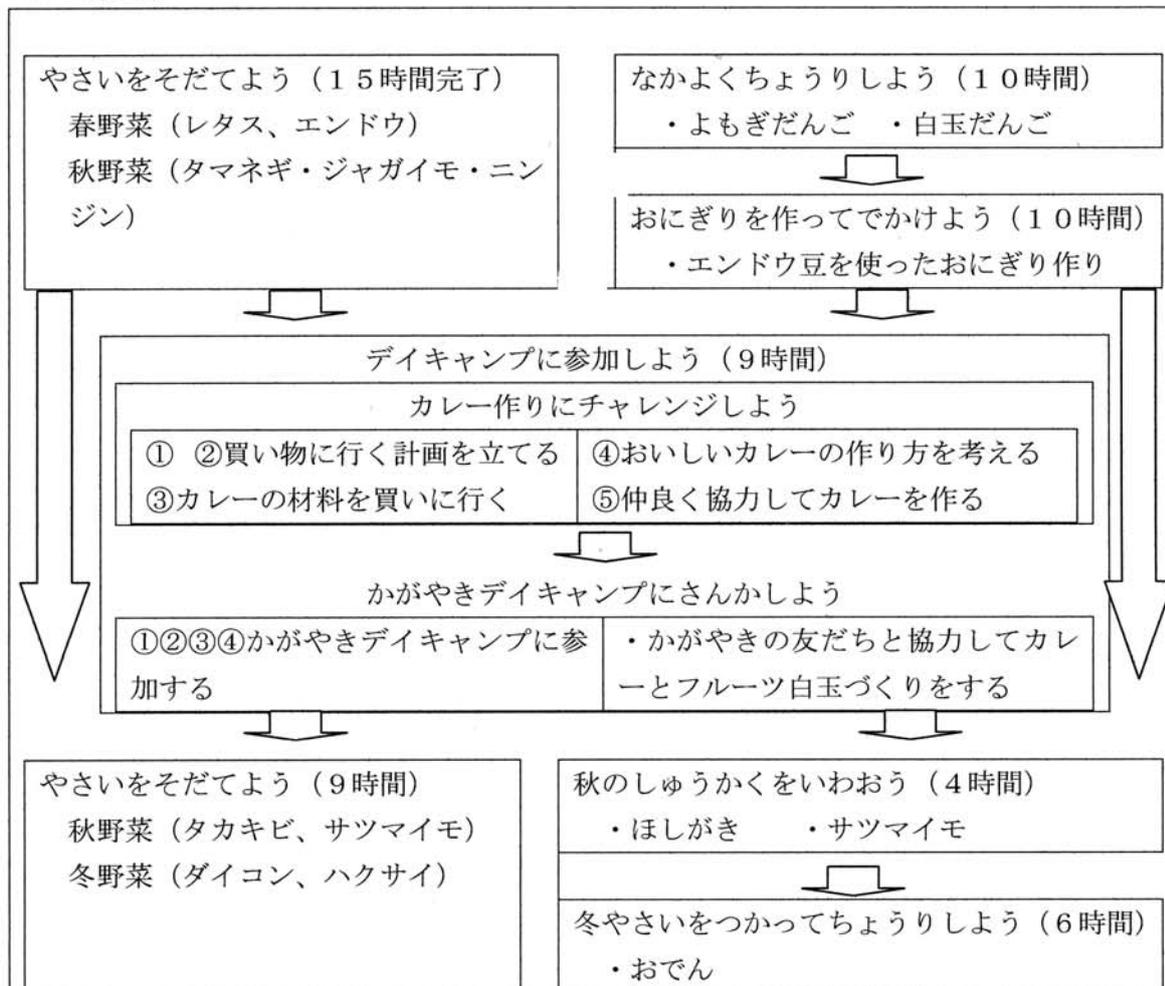
| 題 材 名  | お 弁 当 作 り に 挑 戦                                |  | 本時 (3 / 5)           |                         |  |   |
|--|--|--|----------------------|-------------------------|--|---|
| 本時の学習課題  | 弁当作りの計画を立てよう                                   |  |                      |                         |  |   |
| 学 習 の 流 れ  | 児 童 の 反 応                                      | 指 導 上 の 留 意 点                                  |                      |                         |  |   |
| <p>1 弁当を作るとき、気をつけることを考え、話し合う。</p> <div data-bbox="534 571 949 795" style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養バランス</li> <li>・好きなものを入れる</li> <li>・加工食品を使う</li> <li>・汁気の多いものは使わない</li> <li>・色合いのよさを考える</li> </ul> </div> <p>2 各自のお弁当の計画を立てる。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・プリント記入内容</li> <li>ア. 弁当の内容一覧</li> <li>イ. 完成予想図</li> </ul> <div data-bbox="550 907 933 1153" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;">弁当作りの計画を立てよう</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="border: 1px solid black; width: 50%; height: 40px;"></td> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <small>・材料名</small><br/>           _____<br/>           _____<br/>           _____         </td> </tr> <tr> <td style="border: 1px solid black; height: 40px;"><small>・作る手順</small></td> <td style="vertical-align: top;">           _____<br/>           _____<br/>           _____         </td> </tr> </table> </div> <p>4 各自の弁当を紹介し、グループで内容をチェックする。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・「弁当づくりに気を付けること」を確認する</li> <li>・チェック項目</li> </ul> <div data-bbox="279 1355 885 1489" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>① おもにエネルギーのもとになる食品</li> <li>② おもに体をつくるもとになる食品</li> <li>③ おもに体の調子を整えるもとになる食品</li> </ul> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>・「わたしの選んだお弁当」</li> </ul> <p>5 調理実習計画を立てる。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・プリント記入内容</li> <li>ア. 必要な食材</li> <li>イ. 必要な道具</li> <li>ウ. 調理の手順</li> </ul> <div data-bbox="534 1646 949 1870" style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>・おかずの食材は各自で持ってくる</li> <li>・お米は一人半合持ってくる</li> <li>・煮込んだり、焼いたり、時間のかかる調理から作るから、順番を決めよう</li> </ul> </div> <p>6 調理実習の確認をする。</p> |  | <small>・材料名</small><br>_____<br>_____<br>_____ | <small>・作る手順</small> | _____<br>_____<br>_____ |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>・加工食品は是か非かについて考えさせる。</li> <li>・好きなものばかりではなく栄養バランスのよい内容が大切であることを意識させる。</li> <li>・前題材の学習で作成した「すきなおかずベストテン」からメインになるおかずをひとつ選び、そこに何を付け足すとよいかを考えさせる。</li> <li>・グループでチェックし、問題点はすぐ修正させる。</li> <li>・グループの代表が選んだ弁当を紹介させる。</li> <li>・実物投影機を使って、大きな映像としてスクリーンに映し出すよう指示する。</li> <li>・紹介された弁当のよいところを発表させる。</li> <li>・3～4名でグループを作るため、調理器具の使う順序など、交代で利用する。その順序についても話し合わせ、明確にしておく。</li> <li>・食材は一人分であること、ごはんはグループで炊くことを確認する。</li> </ul> |
|  | <small>・材料名</small><br>_____<br>_____<br>_____ |  |                      |                         |  |   |
| <small>・作る手順</small>   | _____<br>_____<br>_____                        |  |                      |                         |  |   |

| 題 材 名  | お弁当作りに挑戦  |  | 本時(4、5/5) |
|--|---|--|-----------|
| 本時の学習課題  | お弁当をつくろう  |  |           |
| 学 習 の 流 れ  | 児 童 の 反 応   | 指 導 上 の 留 意 点  |           |
| <p>1 調理の手順について、確認する。</p> <p>2 調理をする。</p> <p>(1) ごはんを炊く</p> <p>(2) おかずを調理する。</p> <p>(3) 盛りつけをする。</p> <p>3 調理器具を洗い、会食の準備をする。</p> <p>4 会食する。</p> <p>・15分間</p> <p>5 食器と鍋を洗い、後片づけをする。</p> <p>6 調理実習の反省を書き、意見交換をする。</p> <p>・良かった点、悪かった点</p> <p>・お母さん方の感想</p> | <p>・ごはんの炊き方</p> <p>・弁当の内容の確認</p> <p>・作るおかずの順序</p> <p>・調理器具の使い方</p> <p>・Aくんのおかずは、緑が多いね</p> <p>・魚の照り焼きがおいしそうだね</p> <p>・卵焼きとプチトマトがきれい</p> <p>・栄養バランスをきちんと考えて作ってあるね</p> | <p>・T1担任、T2学校栄養職員で授業を展開する。</p> <p>・前時までに作成した弁当を作る手順を板書し、読み合うことで手順と調理のポイントをチェックする。</p> <p>・グループ内で仕事分担しペアで協力しながら実習に取り組めるよう、人数不足のグループには、お母さん方に補助してもらおうよう指示する。</p> <p>・安全に調理するように、お母さん方に各グループを見てももらい、調理器具の扱い方を指導してもらおう。</p> <p>・うまく盛りつけられない児童には、入れる量や彩りを考えることができるよう、参考になる写真を見せる。</p> <p>・自分達で作った食事の味を確かめながら楽しく会食できるよう、音楽を流して雰囲気づくりをする。</p> <p>・手際よくできるよう、仕事分担をさせる。</p> <p>・良かった点、悪かった点を発表し合い、後の活動に生かすようにする。</p> <p>・生きる力としての調理技能を高めていく手だてについても話してもらおう。</p> |           |

## わかば 1・2組 題材構成図

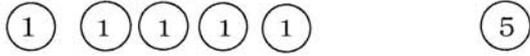
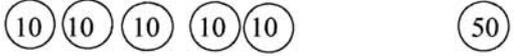
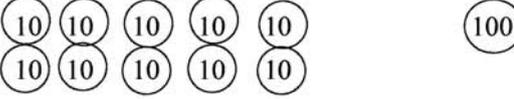
1 題材 カレー作りにチャレンジしよう（5時間完了）

2 構成図



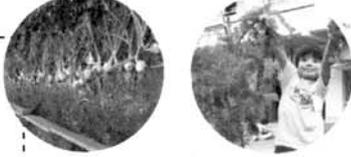
### 3 食に関する観点別指導目標

|          |  |
|----------|--|
| 関心・意欲・態度 | ○おいしいカレーを作ること考えてカレー作りにチャレンジしようとする。                       |
| 知識・理解    | ○カレー作りに必要な材料をかうための金銭の取り扱いに慣れる。                           |
| 自己管理力    | ○友達とかかわりながら調理したカレーを正しいマナーで食べることの大切さを理解する。                |
| 思考・判断    | ○カレーを作るときの手順や野菜の切り方を考えた調理ができる。                           |
| 人間関係形成力  | ○友達と協力してカレー作りの活動ができる。<br>○店の人とかかわり方を知り、決められた食品をかうことができる。 |

| 題 材 名   | カレーを作ろう  | 本時(1/5)       |
|---|--|---------------|
| 本時の学習課題   | 買い物ごっこに使うお金を作ろう  |               |
| 学 習 の 流 れ   | 児 童 の 反 応  | 指 導 上 の 留 意 点 |
| <p>1 買い物に行ったときの 経験を話し合う。</p> <p>・文ぼう具を買った。<br/>・おやつを買いに行った。</p> <p>2 本時の学習について知る。<br/>・買い物ごっこに必要なお金を作ることを知る。</p> <p>3 黒板にはられたお金がどんなお金かあて、お金の種類について知る。<br/>・1円・5円・10円・50円・100円・500円</p> <p>4 お金を1円玉から順に切り取る。<br/>・切り取ったお金は、自分のケースに入れる</p> <p>5 切り取ったお金を使ってそれぞれのお金の関係について考える。<br/>・板書されたお金と同じ価値のお金を机に並べる。</p> <p>・1円5個と5円<br/> </p> <p>・5円2個と10円<br/> </p> <p>・10円5個と50円<br/> </p> <p>・10円10個と100円<br/> </p> <p>6 次時は、作ったお金を使って買い物ごっこをすることを<br/>知る。</p> | <p>・「わかば」で文ぼう具を買いに行ったときの経験を思い起こさせる。</p> <p>・買い物に行くときは、お金が必要なことに気づかせる。</p> <p>・お金の見本を黒板にはり、それぞれのお金について答えさせるようにする。</p> <p>・お金をプリントした用紙からそれぞれのお金を切り取ることを話す。</p> <p>・はさみは、紙に垂直に持ち、紙の方を動かすよう助言する。</p> <p>○うまく切れない児童には、手を持って補助をする。</p> <p>・あせってたくさん切ろうとする児童には、ていねいに切るよう助言する。</p> <p>・1円5枚と5円1枚が同じ価値があることを知らせ、その他の場合も考えさせる。</p> <p>・1年生はT2がついて1円と5円について理解させる。</p> <p>○3年生は、10円と100円・50円の関係について理解させる。</p> <p>○次時は、おかしの空き箱などを使って、お店やさんごっこをするこを知らせる。</p> |               |

| 題 材 名   | カレーを作ろう    | 本時（2 / 5）  |
|---|------------|--|
| 本時の学習課題   | 買い物ごっこをしよう |  |
| 学 習 の 流 れ   | 児 童 の 反 応  | 指 導 上 の 留 意 点  |
| <p>1 買い物に行くとき気をつけることを話し合う。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・お金を持っていく。</li> <li>・いらないものを買わない。</li> <li>・お店の人にあいさつする。</li> </ul> <p>2 本時の学習について知る。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・カレーの材料を買いに行くための買い物ごっこの練習をすることを知る。</li> </ul> <p>3 お金の扱いに慣れる。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・カードの値段を読む。</li> <li>・カードに書かれた値段分のお金を机に並べる。</li> </ul> <p>4 お店やさんに行ったときの練習をする。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・あいさつをする。</li> <li>・品物をレジに持っていき、買いたいものを告げる。</li> <li>・お金を払う。</li> <li>・あいさつして帰る。</li> </ul> <p>5 自分の机に品物を並べ、買う人とお店の人と交代しながらお店やさんごっこをする。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・〇〇をください。</li> <li>・▽▽円です。</li> <li>・ありがとうございました。</li> </ul> <p>6 買い物ごっこの感想を話し合う。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・お金の出し方が難しい。</li> <li>・〇〇をかったよ。</li> <li>・楽しかった。</li> </ul> |            | <ul style="list-style-type: none"> <li>・100円・200円などの簡単な値段から読ませ、机に並べさせる。</li> <li>・70円の出し方は、10円7枚の場合と、50円1枚と10円2枚の2通りあること気づくように、友達と見比べることを助言する。</li> <li>○できない児童には個別指導する。</li> <li>・教師がお店の人になり、1人ずつ順番に練習させる。</li> <li>・友達の上手なところ、直すところをよく見て教えてあげたり、自分にも生かせるようにさせる。</li> <li>・品物は、おかしなどの空き箱に値段をはり、前もって準備をしておく。</li> <li>・品物は、買いやすく、値段がわかりやすいように並べるよう助言する。</li> <li>・おつりが素早く計算できないので、おつりのないよう支払わせる。</li> <li>・お店の人は、値段をはっきり告げるように助言する。</li> <li>○感想や困った点などを自由に発表するようにさせる。</li> <li>・楽しかったこと、むづかしかったことなどを自由に話し合わせる。</li> </ul> |

| 題 材 名   | カレーを作ろう   |  | 本時 (3 / 5) |
|---|---|--|------------|
| 本時の学習課題   | 地域のお店へカレーの材料を買いに行こう   |  |            |
| 学 習 の 流 れ   | 児 童 の 反 応   | 指 導 上 の 留 意 点  |            |
| <p>1 カレーとフルーツ白玉の材料について話し合う。<br/>わかばで穫れたもの</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・じゃがいも・たまねぎ</li> </ul> <p>買うもの</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・にんじんぎ・カレールウ・シーチキン・白玉粉</li> <li>・フルーツ缶詰</li> </ul> <p>2 買い物の手順を発表する。</p> <p>3 持ち物を確認して買い物に出かける。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・持ち物確認 ( 財布 ぼうし )</li> <li>・交通安全に注意</li> </ul> <p>4 お店やさんで自分の分担の買い物をする。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・あいさつをする。</li> <li>・品物を探す。<br/>( 目的に合ったもので、賞味期限を確かめ選ぶ )</li> <li>・レジで支払いをする。</li> <li>・品物を受け取ってあいさつをする。</li> </ul> |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>・買い物ごっこの時の手順を思いおこさせ、確認しておく。</li> <li>・持っているお金と、値段をよく見て買えるかどうか考えて買うようにさせる。</li> <li>・保護者に協力してもらい、200円入れた財布を準備させておく。</li> <li>・並んで右側を歩くようにさせる。</li> <li>・交差点では左右の確認をして渡るように声をかける。</li> <li>○1年生には、T1がついて品物を選べるようにする。</li> <li>・食品の並べ方にも気づかせ、品物を探させる。</li> <li>・品物にも大きさや種類があるので、目的にあっているか、買える値段かを考えて品物を選ぶようにさせる。</li> <li>・分からないときは、お店の人にたずねるよう助言する。</li> <li>・品物の賞味期限を確かめて買うようにさせる。</li> <li>・カレーとフルーツ白玉づくりに必要な材料が買えたか、確認し合うようにする。</li> <li>・買い物をするとき気づいたことを自由に話し合わせる。</li> </ul> |            |
| <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>・カレールーは、大きい箱と小さい箱があったよ。</li> <li>・同じ缶詰でも安いのと高いのがあったよ。</li> <li>・品物を探すのが大変だった。</li> <li>・ちゃんと買ってよかった。</li> </ul> </div>   |   |  |            |

| 題 材 名  | カレーを作ろう   | 本時 (4 / 5)    |
|--|---|---------------|
| 本時の学習課題 みんなでおいしいカレーをつくらう   |   |               |
| 学 習 の 流 れ  | 児 童 の 反 応   | 指 導 上 の 留 意 点 |
| <p>1 本学級の畑で栽培した野菜の名前を確認する。</p> <p>育てた野菜</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ニンジン</li> <li>・タマネギ</li> <li>・ジャガイモ</li> </ul> <p>2 本時の学習課題を知る。</p> <p>3 ニンジン・タマネギ・ジャガイモの調理法による味比べをする。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ ニンジンの生はかたいが調理するとやわらかい。</li> <li>・ タマネギの生は辛いがいためるとあまい。</li> <li>・ ジャガイモは、調理するとほくほくしておいしい。</li> </ul> <p>4 自分の家の自慢のカレーの作り方を発表する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ やさいを炒めてから作る。</li> <li>・ お肉を入れる。</li> <li>・ 缶詰を入れるよ。</li> <li>・ かくしあじにリンゴを入れるよ。</li> <li>・ よく煮込むといいよ。</li> </ul> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 洗う</li> <li>2 皮をむく</li> <li>3 切る</li> <li>4 いためる</li> <li>5 水を入れ煮込む</li> <li>6 カレールーを入れる</li> <li>7 でき上がり</li> </ol> </div> <p>5 カレー作りの手順を考える。</p> <p>6 調理実習の準備をする。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 手洗いをする。</li> <li>・ エプロンを着て身支度をする。</li> </ul> |   <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 生でも食べやすいように薄くスライスする。</li> <li>○油で炒めた野菜が食感もよく、うま味が出ることに気づけるよう生→ ゆでる→炒めるの順に食べさせる。</li> <li>・ 個々の気づきのつぶやきを読み取る。</li> <li>・ それぞれの家庭のカレーの作り方を聞き合うことで作りたいたいという意欲を高める。</li> <li>・ 分かりやすく伝えるために手順番号を言いながら発表させる。</li> <li>○おいしいカレーを作るには野菜を炒めた方がよいことに気づけない時は、児童の活動3の個々のつぶやきを振り返る。</li> <li>・ 火の通りにくい野菜については切る大きさを考える必要があることを確認する。</li> <li>・ おいしいカレーを作るためのコツを、友達の発表の中から気づけるようにする。</li> <li>○タマネギをしっかり炒めると長い時間をかけて煮込むとよいことを友達の発表の中から引き出す。</li> <li>○手を洗い、エプロンを身に付けるよう指示する。</li> </ul> |               |

| 題 材 名  | カレーを作ろう   | 本時 (5 / 5)    |
|--|---|---------------|
| 本時の学習課題  | みんなでおいしいカレーをつくろう  |               |
| 学 習 の 流 れ  | 児 童 の 反 応   | 指 導 上 の 留 意 点 |
| <p>1、本時の学習課題を知る。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ みんなでおいしいカレーを作る</li> </ul> <p>2、野菜の切り方や大きさについて確認する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ ジャガイモが崩れてしまわない大きさ</li> <li>・ ニンジンがやわらかくなる大きさ</li> <li>・ タマネギが甘くなるための工夫</li> </ul> <p>3、調理をする。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ ジャガイモ・ニンジンは皮挽きで皮をむく。</li> <li>・ 分担の材料を一人一人で切る。</li> <li>・ 全員が交代で炒める。</li> <li>・ 材料が柔らかくなるまで煮込む。</li> <li>・ カレールーを入れて、とろみがつくまで焦がさないようにかき混ぜながら煮る。</li> </ul> <p>4 会食の準備をする</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 皿を用意する。</li> <li>・ 御飯カレーをつける。</li> </ul> <p>5 会食する</p> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ ジャガイモが柔らかいね。</li> <li>・ ニンジンの大きさもよかったね。</li> <li>・ おいしいね。</li> <li>・ また作ってみたいね。</li> </ul> </div> <p>6 後片付けをする。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ カレーの皿は洗剤をつけて洗う。</li> <li>・ よく拭いて片付ける。</li> </ul> |   <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 調理の身支度が正しくできているか確認する。</li> </ul> <p>○調理に必要な器具の準備が自分でできない子には、器具名を唱えさせながら自分の前に並べられるように支援する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 前時に作成した調理の手順やおいしく作るためのコツを黒板に掲示し再度読み合いながら調理の方法を確認する。</li> <li>・ 次に取りかかる作業は何かを考えると活動がスムーズになることを助言する。</li> </ul> <p>○包丁を使うときは、低学年を中心に左手の添え方を声かけする。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 煮込んでいる間にテーブルで会食ができるよう片付けをさせる。</li> <li>・ おいしくできているか感想を言いながら楽しく会食する。</li> </ul> <p>○手際よく片付けができるように洗い場所を指定する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 器具の扱い方に気をつけて洗い、ふきんで水気を拭き取っているか確認する。</li> </ul> |               |

Ⅲ 児童の振り返りの手立て—諸様式の事例

1ねんせい 「しょくいくの あゆみ」

( )くみ なまえ ( )

| しょくいくのがくしゅうで、できるようになったこと                             |  | よくできた:◎<br>できた:○ |
|--|--|------------------|
| よくたべるやさいのなまえがわかった。                                   |  |                  |
| たべものは、げんきなからだをつくるもとになっていることがわかった。                    |  |                  |
| じぶんのからだのために、すききらいしないでたべることができた。                      |  |                  |
| 「もりもりしゅうかい」や「しゅうかくさい」にたのしくさんかして、たべものについてかんがえることができた。 |  |                  |
| きゅうしょくにつかわれているしょくざいのなまえが、だいたいわかった。                   |  |                  |
| えいようしのせんせいや、きゅうしょくのちょうりいんさんに「ありがとう（ごちそうさま）」がいえた。     |  |                  |
| ともだちとなかよくきゅうしょくをたべることができた。                           |  |                  |
| きゅうしょくするとき、きまりをまもってじゅんぴやかたづけがじょうずにできた。               |  |                  |
| はしのただしいつかいかたやしよっきのならばかたにきをつけていた。                     |  |                  |
| きせつやぎょうじのたべものがあることがわかった。                             |  |                  |
| ふりかえりのことば  |  |                  |
| せんせいのことば   |  |                  |



### 3 年 生 「 食 育 の あ ゆ み 」

( ) 組 ( )

| 食育の学習でできるようになったこと                                |  | よくできた:◎<br>できた:○ |
|--|--|------------------|
| 適量や食べる時間帯を考えながらおやつを食べることができた。                    |  |                  |
| 家庭で調理を手伝う中、その楽しみをあげることができた。                      |  |                  |
| 睡眠・食事・運動の関連性をつかみ、生活のリズムについて考えることができた。            |  |                  |
| 給食の献立は3つのグループがバランスよく入っていることを知り、分類できる。            |  |                  |
| 好き嫌いをせず、何でもよくかんで食べるのが健康につながることを理解できた。            |  |                  |
| 間食のとり方を工夫して、健康な食生活を心がけることができた。                   |  |                  |
| 食べ物の3つの働きを意識して、おやつや食事をとることができた。                  |  |                  |
| 家庭や学校での食事や給食が、多くの人の力に支えられてできていることが分かる。           |  |                  |
| 食べ物は自然のめぐみでつくられており、人間も同じ自然のめぐみで生きていることがわかる。      |  |                  |
| 食事中的、正しい姿勢や食器の持ち方を意識し、落ち着いた雰囲気できちんと給食を食べることができた。 |  |                  |
| 給食の準備やかたづけなどの活動に進んで取り組むことができた。                   |  |                  |
| 犬山市内で生産される農作物について、関心を持って調べることができた。               |  |                  |
| 古くから伝わるおやつや食事について積極的に調べ、その良さをつかむことができた。          |  |                  |
| ふり返りのことば   |  |                  |
| 先生のことば   |  |                  |

## 4 年 生 「 食 育 の あ ゆ み 」

(            ) 組 (            )

| 食育の学習でできるようになったこと                  | よくできた:◎<br>できた:○ |
|------------------------------------|------------------|
| 自分なりに工夫し、材料や作り方を調べることができた。         |                  |
| 調理を楽しみ、最後まで作ることができた。               |                  |
| たんぱく質・カルシウム・ビタミンの働きが分かり、食品の名前がいえた。 |                  |
| よくかむと体に良いことが分かった。                  |                  |
| よくかんで残さず食べることができた。                 |                  |
| 体に良いおやつを取り方(とう分・塩分・し質・カロリー)ができた。   |                  |
| おやつを取り方や食事のマナーを振り返り、良い点や問題点に気付いた。  |                  |
| 給食の食材を3つのグループに分けることができた。           |                  |
| 食べ物の命をもらって成長していることに感謝している。         |                  |
| 給食に関わっている人や友達に「ありがとう」「ごちそうさま」がいえた。 |                  |
| 友達と仲良く楽しく会食ができた。                   |                  |
| 協力して、責任をもって給食の準備や片付けができた。          |                  |
| 地域で生産される農作物について調べた。                |                  |
| 給食の食材を生産している人の願いを知り、食べ物を大切にしようとした。 |                  |
| ふりかえりのことば                          |                  |
| 先生のことば                             |                  |

# 5 年 生 「 食 育 の あ ゆ み 」

(            ) 組 (            )

| 食育の学習でできるようになったこと  | よくできた:◎<br>できた:○ |
|--|------------------|
| 調理に関心を持ち、学校や家で進んで調理に取り組むことができた。                          |                  |
| -----  |                  |
| 食生活を見直し、からだに良い食事の習慣を身に付けることができた。                         |                  |
| 栄養のバランスを考えた食事が大切なことがわかった。                                |                  |
| 1日3食、規則正しく食べられるようになった。                                   |                  |
| -----  |                  |
| 1食分（朝食）の食事を考え、作ることができた。                                  |                  |
| 食品に含まれる栄養素を考え、バランスのとれた献立を考えることができた。                      |                  |
| -----  |                  |
| 食品の表示や安全性に関心を持ち、自分だけで食品を選ぶことができた。                        |                  |
| 食料生産には多くの人たちの努力や工夫があることがわかり、食べ物を大切に<br>にし、感謝して食べることができた。 |                  |
| 世界の国々の食事のマナーに関心をもつことができた。                                |                  |
| -----  |                  |
| 当番や係として、進んで給食の準備や後片付けができた。                               |                  |
| 米や豆作りを通して、米や豆の特徴がわかり、日本の食文化に関心もてた。                       |                  |
| -----  |                  |
| 日本の食料生産の様子や問題点がわかり、地域の食料生産に関心もてた。                        |                  |
| ふり返りの<br>ことば   |                  |
| 先生の<br>ことば   |                  |

## 6 年 生 「 食 育 の あ ゆ み 」

(            ) 組 (            )

| 食育の学習でできるようになったこと                                  |  | よくできた:◎<br>できた:○ |
|--|--|------------------|
| 調理実習に進んで取り組み、家庭でも料理を作ることができた。                      |  |                  |
| 食生活を見直し、栄養バランスを意識しながら食事をすることができた。                  |  |                  |
| 栄養バランスを考えた食事が大切なことが分かった。                           |  |                  |
| 主食・主菜・副菜の組み合わせ方や和食・洋食の料理の違いが分かった。                  |  |                  |
| 1日3食、規則正しく食べることができた。                               |  |                  |
| 家族が喜ぶ献立を考えて、調理することができた。                            |  |                  |
| 食品に含まれる栄養素を考え、バランスのとれた献立を考えることができた。                |  |                  |
| 主食・主菜・副菜と彩りを工夫した献立を考えることができた。                      |  |                  |
| 食料生産には多くの人たちの努力や工夫があることが分かり、食べ物を大切に、感謝して食べることができた。 |  |                  |
| 仕事を分担したり協力したりして調理実習を行うことができた。                      |  |                  |
| 当番や係として、進んで給食の準備や後片付けができた。                         |  |                  |
| 食事での会話や食べ方など、食事のマナーを意識して会食することができた。                |  |                  |
| ジャガイモやダイコンを育て、それを使った調理を考えることができた。                  |  |                  |
| 外国の食文化を通して、日本の食文化の良さを理解することができた。                   |  |                  |
| ふり返りのことば   |  |                  |
| 先生のことば   |  |                  |

わかば「食育のあゆみ」

( ) 組 ( )

| 食育の学習でできるようになったこと   |  | よくできた◎<br>できた○ |
|---|--|----------------|
| みず くさひき きせつ やさい そだ<br>水やりや草引きなどをして、季節の野菜を育てることができたか。                      |  |                |
| ちょうり かんしん も とち<br>調理に関心を持ち、友だちとなかよく調理ができる。                                |  |                |
| た もの はたら<br>食べ物を、その働きによって3つに分けることができる。                                    |  |                |
| えいよう かんが しょくじ ひつよう<br>栄養のバランスを考えた食事が体に必要なことがわかる。                          |  |                |
| すききらいなく、なんでも食べることができる。  |  |                |
| いちにちさんしょくきそくだ しょくじ<br>1日3食規則正しい食事をとることができる。                               |  |                |
| きゅうしょく いろいろ た もの つか わ<br>給食には色々な食べ物が使われていることが分かる。                         |  |                |
| しょくひん あんぜんせい かんが しょくひん<br>食品の安全性を考えて食品をえらぶことができる。                         |  |                |
| きゅうしょく とお じぶん ささ ひと とち かん きもち<br>給食を通して自分を支えている人や友だちに感謝の気持ちをもつことができる。     |  |                |
| た もの しぜん にんげん おな しぜん<br>食べ物は自然のめぐみでつくられており、人間も同じ自然のめぐみで生きていることがわかる。       |  |                |
| しょくじ まち なか たの きゅうしょく た<br>食事のマナーを守り、みんなで仲よく楽しく給食を食べることができる。               |  |                |
| きゅうしょく じゅんび かつどう とち きょうりよく<br>給食の準備やかたづけなどの活動が、友だちと協力してできる。               |  |                |
| きゅうしょく ち ひとひと ふか た もの<br>給食は地いきの人々と深いつながりがあることがわかり、食べ物を大切に作る気持ちをもつことができる。 |  |                |
| むかし た しょくざい げんざい う つ かんが<br>昔から食べられてきた食材が現在まで受け継がれてきたわけを考え、その味に親しむことができる。 |  |                |
| がえ<br>ふり返りの<br>ことば  |  |                |
| せんせい<br>先生のことば  |  |                |

「給食ふり回りカード」(マナー) 一例 (低学年用)

**きゅうしょくふりかえりカード**

なまえ \_\_\_\_\_  
 ふりかえり  
 ためだつたのが ころごしはしなどはしななどを。

| 月 日          | 5/1 | 5/2 | 5/4 | 5/8 | 5/9 | 5/10 | 5/11 | 5/14 | 5/15 | 5/16 |
|--------------|-----|-----|-----|-----|-----|------|------|------|------|------|
| 手をきれいにあらう。   | ◎   | ◎   | ◎   | ◎   | ◎   | ◎    | ◎    | ◎    | ◎    | ◎    |
| たたくしよつをならべる。 | △   | ◎   | ◎   | ◎   | ◎   | ◎    | ◎    | ◎    | ◎    | ◎    |
| はしなどをたたくもつ。  | △   | ◎   | ◎   | ◎   | ◎   | ◎    | ◎    | ◎    | ◎    | ◎    |
| よくかんでたべる。    | ◎   | ◎   | ◎   | ◎   | ◎   | ◎    | ◎    | ◎    | ◎    | ◎    |
| ころごにたべる。     | ◎   | ◎   | ◎   | ◎   | ◎   | ◎    | △    | ◎    | ◎    | ◎    |
| しよつをもつてたべる。  | ◎   | ◎   | ◎   | ◎   | ◎   | ◎    | ◎    | ◎    | ◎    | ◎    |
| しせいよくたべる。    | ◎   | ◎   | ◎   | ◎   | ◎   | ◎    | ◎    | ◎    | ◎    | ◎    |

◎が いっぱいだね。      ◎…よくできた      ○…できた      △…もうすこし  
 △が 続かないように気をつけるにはできてね。

「給食ふり回りカード」(マナー) 一例 (高学年用)

**給食ふり回りカード**  
 マナー

( ) 枚  
 名前 \_\_\_\_\_  
 ふり回り ほんははしがしかりきてない!

| 月 日         | 5/7 | 5/8 | 5/9 | 5/10 | 5/11 | 5/14 | 5/15 | 5/16 | 5/17 | 5/18 |
|-------------|-----|-----|-----|------|------|------|------|------|------|------|
| 手をきれいにあらう。  | ◎   | ◎   | ◎   | ◎    | ◎    | ◎    | ◎    | ◎    | ◎    | ◎    |
| 正しく食器をならべる。 | ◎   | ◎   | ◎   | ◎    | ◎    | ◎    | ◎    | ◎    | ◎    | ◎    |
| はしなどを正しく持つ。 | ◎   | ◎   | ◎   | ◎    | ◎    | ◎    | ◎    | ◎    | ◎    | ◎    |
| 食器をもって食べる。  | ◎   | ◎   | ◎   | ◎    | ◎    | ◎    | ◎    | ◎    | ◎    | ◎    |
| よくかんで食べる。   | ◎   | ◎   | ◎   | ◎    | ◎    | ◎    | ◎    | ◎    | ◎    | ◎    |
| しせいよく食べる。   | ◎   | ◎   | ◎   | ◎    | ◎    | ◎    | ◎    | ◎    | ◎    | ◎    |
| ころごに食べる。    | ◎   | ◎   | ◎   | ◎    | ◎    | ◎    | ◎    | ◎    | ◎    | ◎    |
| きちんとかたづける。  | ◎   | ◎   | ◎   | ◎    | ◎    | ◎    | ◎    | ◎    | ◎    | ◎    |

だんたん ↑ ですね。よく努力できました。  
 ◎…よくできた      ○…できた      △…もうすこし

十年近く続けてきた今の持ち方を改めるのは簡単ではないですね。でも、あきらめず心かけることが大切です。

# げんきもりもりしらべ 6月

年 組 名前

めあて のこさずみんなたべる。 ひとくちは、かならずたべる。

もりもり度 ◎:ぜんぶたべた ○:すこしへらしたけどたべた △:のこした  
 朝ごはんしらべ ◎:3品以上たべた ○:1・2品たべた △:たべなかった

| 日  | 曜 | 食                     | 牛乳  | お                         | か                 | ず                        | 朝ごはんしらべ |
|----|---|-----------------------|-----|---------------------------|-------------------|--------------------------|---------|
| 1  | 金 | ごはん(◎)                | ◎   | とりにくとごぼうのいために(◎)          | さかなのあげに(◎)        | キャベツのおかかあえ(◎)            | ◎       |
| 2  | 土 | ミソチャーハン(◎)<br>フランク(◎) | (◎) | スパゲティ・ナポリタン(◎)            | フルーツのゼリーあえ(◎)     | マーガリン(◎)                 | ◎       |
| 5  | 火 | ごはん(◎)                | (◎) | かにたま(◎)                   | はるさめスープ(◎)        | あんぱんどうぶつゼリー(◎)           | ◎       |
| 6  | 水 | ごはん(◎)                | (◎) | おやこに(◎)                   | こざかなとだいずのごまからめ(◎) | おひたし(◎)                  | ◎       |
| 7  | 木 | ごはん(◎)                | (◎) | にくじゃが(◎)                  | つくね(◎)            | きゅうりのごんぶあえ(◎)<br>ぶりかけ(◎) | ◎       |
| 8  | 金 | ごはん(◎)                | (◎) | サーモンフライ(◎)                | ぶたにくとだいこんのもの(◎)   | やさいのしおごんぶあえ(◎)           | ◎       |
| 11 | 月 | クロール(◎)               | (◎) | ビーフシチュー(◎)                | ツナサラダ(◎)          | バナナ(◎)                   | ◎       |
| 12 | 火 | カレーピラフ(◎)             | (◎) | コーンスープ                    | あじのチーズフライ         | ミニトマト                    | ◎       |
| 13 | 水 | ごはん(◎)                | (◎) | ちくぜんに(◎)                  | さけのしおやき(◎)        | かわりづけ(◎)<br>ひとくちゼリー(◎)   | ◎       |
| 14 | 木 | ごはん(◎)                | (◎) | マーボーとちみ(◎)                | ちゅうかさ(◎)          | さくらんぼ(◎)                 | ◎       |
| 15 | 金 | ソフトめん(◎)              | (◎) | カレーなんばん(◎)                | コロッケ(◎)           | オレンジ(◎)                  | ◎       |
| 18 | 月 | かぼちゃロール(◎)            | (◎) | やさいスープ(◎)                 | ハンバーグトマトソースかけ(◎)  | セサミポテト(△)                | ◎       |
| 19 | 火 | ごはん(◎)                | (◎) | かきあげとどん(◎)                | カレーけんちんじる(◎)      | びわ(◎)                    | ◎       |
| 20 | 水 | クロワッサン(◎)             | (◎) | マカロニのクリームに(◎)             | ハムサラダ(◎)          | ツナマヨオムレツ(◎)<br>メロン(◎)    | ◎       |
| 21 | 木 | チキンライス(◎)             | (◎) | エッグスープ(◎)                 | れんこんサンドフライ(◎)     | ミニトマト(◎)                 | ◎       |
| 22 | 金 | むぎごはん(◎)              | (◎) | しんじゃがのそぼろに(◎)             | えのきいりみそじる(◎)      | いわしのかんろに(◎)<br>れいとみかん(◎) | ◎       |
| 25 | 月 | サンドロール(◎)             | (◎) | セレクト(スティックカツ(◎)・ウィンナー(◎)) | パスタいりスープ(◎)       | はみつ<br>レモンゼリー(◎)         | ◎       |
| 26 | 火 | ごはん(◎)                | (◎) | トマトとたまごのスープ(◎)            | やきにく(◎)           | グレープフルーツ(◎)              | ◎       |
| 27 | 水 | スライスパン(◎)             | (◎) | ヌードルいりやさいスープ(◎)           | スパイシーチキン(◎)       | いちごアンドマーガリン(◎)           | ◎       |
| 28 | 木 | むぎごはん(◎)              | (◎) | やさいカレー(◎)                 | ウィンナーサラダ(◎)       | オレンジ(◎)                  | ◎       |
| 29 | 金 | ちゅうかめん(◎)             | (◎) | チャンボンメン(◎)                | あげきょうざ(△)         | やさいとくだものゼリー(◎)           | ◎       |

ふりかえり

6がつのきゅうしよくは、おいしかったよ。あとひとくちは、たべれたよ。

お家の<sup>お</sup>人から きらいなものも ひそくらせも ちゅうせんできて えらかったわ おめあごんり

のこすところ おおいので、これからは、よくちくぐらいは たべようね。



# 元気もりもり調べ 6月

4年 2組 名前

めあて ミニトマトを2つともたべる!!

もりもり度 ◎:全部食べた ○:少し減らしたけど食べた △:残した  
朝食調べ ◎:3品以上食べた ○:1・2品食べた △:食べなかった

| 日  | 曜 | 主 食             | 副 食                                     | 牛乳 | もりもり度 | 朝食調べ |
|----|---|-----------------|---|----|-------|------|
| 1  | 金 | ごはん             | とりにくごぼろのいために さかなのあげに キャベツのおかかあえ         | ◎  | ◎     | ◎    |
| 2  | 土 | ミニトマト<br>フランスパン | スパゲティ・ナポリタン フルーツのゼリーあえ マーガリン            | ◎  | ◎     | ◎    |
| 5  | 火 | ごはん             | かにたま はるさめスープ あんにんどうふゼリー                 | ◎  | ◎     | ◎    |
| 6  | 水 | ごはん             | おやこに こざかなとだいずのごまからめ おひたし                | ◎  | ◎     | ◎    |
| 7  | 木 | ごはん             | にくじゃが つくねくし きゅうりのこんぶあえ りりかけ             | ◎  | ◎     | ◎    |
| 8  | 金 | ごはん             | サーモンフライ ぶたにくとだいこんのもの やさいのしおこんぶあえ        | ◎  | ◎     | ◎    |
| 11 | 月 | クロール            | ビーフシチュー ツナサラダ パナナ                       | ◎  | ◎     | ◎    |
| 12 | 火 | カレーピラフ          | コーンスープ あじのチーズフライ ミニトマト                  | ◎  | ◎     | ◎    |
| 13 | 水 | ごはん             | ちくぜんに さけのしおやき かわりづけ ひとくちゼリー             | ◎  | ◎     | ◎    |
| 14 | 木 | ごはん             | マーボーとうふ ちゅうかサラダ さくらんぼ                   | ◎  | ◎     | ◎    |
| 15 | 金 | ソフトめん           | カレーなんばん コロッケ オレンジ                       | ◎  | ◎     | ◎    |
| 18 | 月 | かぼちゃロール         | やさいスープ ハンバーグトマトソースかけ セサミポテト             | ◎  | ◎     | ◎    |
| 19 | 火 | ごはん             | かきあげてんどん カレーけんちんじる びわ                   | ◎  | ◎     | ◎    |
| 20 | 水 | クロワッサン          | マカロニのクリームに ハムサラダ ツナマヨオムレツ メロン           | ◎  | ◎     | ◎    |
| 21 | 木 | チキンライス          | エッグスープ れんこんサンドフライ ミニトマト                 | ◎  | ◎     | ◎    |
| 22 | 金 | むぎごはん           | しんじゃがのそぼろに えのきいりみそじる いわしのかんろに れいとうみかん   | ◎  | ◎     | ◎    |
| 25 | 月 | サンドロール          | セレクト(スティックカツ・ウィンナー) パスタいりスープ はちみつレモンゼリー | ◎  | ◎     | ◎    |
| 26 | 火 | ごはん             | トマトとたまごのスープ やきにく グレープフルーツ               | ◎  | ◎     | ◎    |
| 27 | 水 | スライスパン          | ヌードルいりやさいスープ スパイシーチキン いちごアンドマーガリン       | ◎  | ◎     | ◎    |
| 28 | 木 | むぎごはん           | やさいカレー ウィンナーサラダ オレンジ                    | ◎  | ◎     | ◎    |
| 29 | 金 | ちゅうかめん          | チャンポンメン あげきょうざ やさいとくだものゼリー              | ◎  | ◎     | ◎    |

ふりかえりミニトマトもたべてたしかがんはった。  
今月のフルーツはおいしかった

2ことも全部食べたなんて、びっくり。  
よくかみあったね。トマトのおいしさもたぶん

お家の人から 毎日 もりもり 食べられてうれしいわ! ミニトマトも食べてえらかったわ。  
バランスを考えた作って下さる調理員さんに 感謝して 全部 食べちゃった。

IV チャレンジクッキング・ワークシート例

## おてつだいかあど

☆なつやすみに おてつだいをしましょう。やさいをあらったり、しょっきのようしたりしましょう。おてつだいができたら、したの ひょうに かきましょう。\*

1ねん            くみ            なまえ (            )

| ○がつ○にち | あらった やさいのなまえ (ほかにもしたこと)     | おうちのひとのしるし |
|--------|-----------------------------|------------|
| 7/20   | なすとちくわちをあらった。<br>だいこんをあらった。 |            |
| 7/22   | にらきをあらった。<br>ちがみのごいぼうをまぜた。  |            |
| 7/25   | おはしとごぼうをならべた。<br>ごはんをよそった。  |            |
| 7/28   | ゆでたまごのかねをむいて<br>うぶした。       |            |
| 7/29   | おはしとごぼうとおさらをなら<br>べた。       |            |
| 8/1    | なつとうをまぜた。                   |            |
| 8/2    | おはしとごぼうをならべた。               |            |
| 8/6    | だいこんをあらった。                  |            |
| 8/8    | さらだのれたすをちぎ<br>った。           |            |
| 8/9    | ごはんをよそった。<br>おはしとおさらをならべた。  |            |

いろいろな おてつだいをしっかりしましたね。



# トマトさん ありがとう

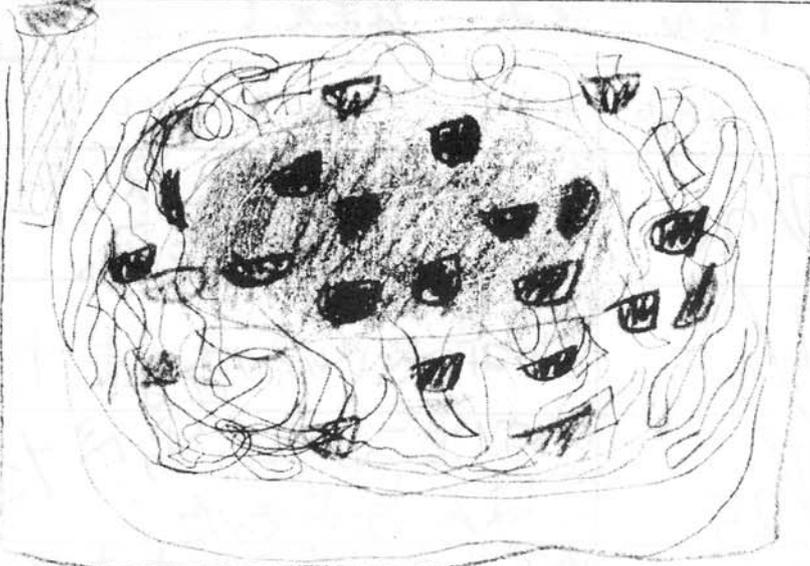


8月12日(日)

つくったりょうり トマトスパゲッティー

かんたんなのに、おいしく  
でき、たね。またいっしょに  
つくろうね。

おうちの人から



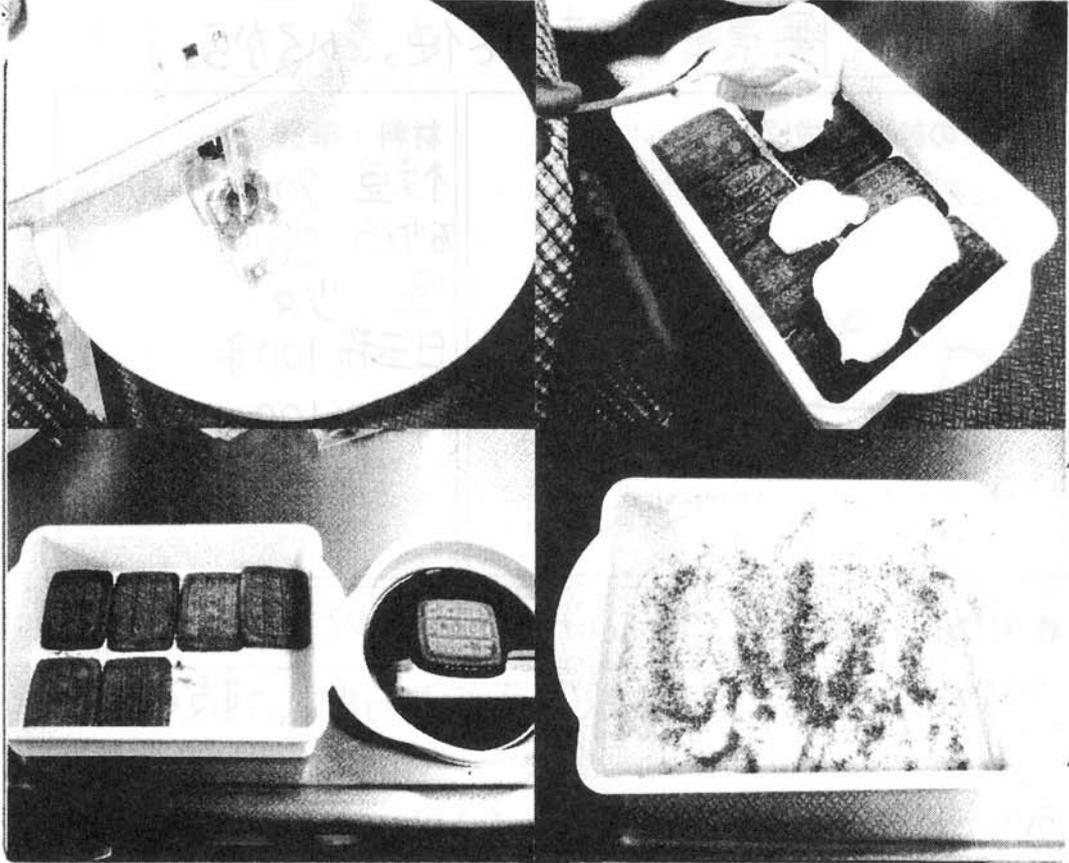
トマトとベーコンと玉ねぎでトマトの  
スパゲッティーが出来ます。  
トマトは、おゆにつけるとトマトのかわか  
とてもきれいにむくことが出来ます。  
ゆむきしたトマトとベーコンと玉ねぎのほそ切  
りを、いためて、にこんどあじをつけます。  
ゆでたパスタをあえるとあっというまに、  
できます。やっぱりしごとでもおいしいです。  
トマトとベーコンと玉ねぎとパスタをいっしょに入れ  
べるとおいしいです。かんたんだからつくって  
みてね。とてもたのしくてほかのものも入れ  
てもおいしいです。トマトがあまくて、  
口の中に入れたらうらやまします。

# チャレンジクッキング取り組み表(3年生)

3年

わが家のテーマ ちょっとオシャレなデザート(ティラミス)

※絵に表してみてください。(楽しく、可愛らしく...)  
 ※作成手順を教えてください。(分かりやすく...)



写真を見ると作り方が分かりやすだね。先生にも伝わりました。

材料と手順を教えてください

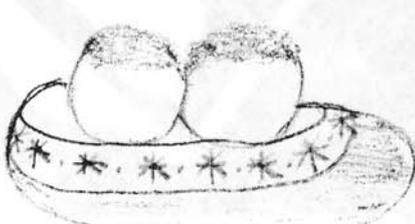
①インスタントコーヒー小さじ2をおゆ(大きじ3)でとかしてビ  
 スケットをひたし、うつわ(皿)にならべる。②生クリーム(100ml)  
 さとん(大きじ2)をしっかりとあわだて、マスカルポーネ(100グラム)  
 を入れて混ぜる③①へ②を入れて、しあかかにコ  
 コアをかける。

夏休み  
親子で

# チャレンジクッキング

4年 組 番 氏名

|           |                 |
|-----------|-----------------|
| おやつの名前    | ずんだもち           |
| 誰と作りましたか  | お母さんと妹          |
| 体によいと思う理由 | 無農薬の枝豆を使っているから。 |

|   |   |
|---|---|
| <p>おやつの絵 (完成図)</p>  | <p>材料・準備</p> <p>枝豆 200g<br/>         砂とう 50g<br/>         塩 少々<br/>         白玉粉 100g<br/>         水 100cc</p> |
|---|---|

|  |      |                            |
|--|------|----------------------------|
| 作り方  | 調理方法 | 冷やす むす 焼く <u>その他</u> (ゆでる) |
| <p>①枝豆は、さやごと15分ゆでてさやから出し、皮をむく。すり鉢でなめらかにする。</p> <p>②なべに①の枝豆・砂とう・塩を入れ弱火にかけつやかであるまでひとにする。</p> <p>③白玉粉にけしずつ水を入れ耳たぶぐらいの固さにし2cmのだんごを作る。熱湯でゆでて冷水で止めます。</p> <p>④③のだんごの水気をとり②のあんをからめる。</p> <p>できあがり</p> |      |                            |

感想 えだ豆のおいしい味がすごくしてよかったです。また、作ってみたいと思いました。

家族で料理ができて嬉しかった。枝豆は自家製のものを旬の野菜を食べることは、とても体にいいことです。これからも家族でおいしい料理に挑戦してください。

たまごや野菜を使って、朝食をつくらう (8) 月 (8) 日

こん立名 スクランブルエッグ



☆ 自分の感想

このスクランブルエッグはちょっと特別で魚肉ソーセージと野菜が入っています。たまごを火を通すのが少しだけでしたがおいしかったから良かったです。

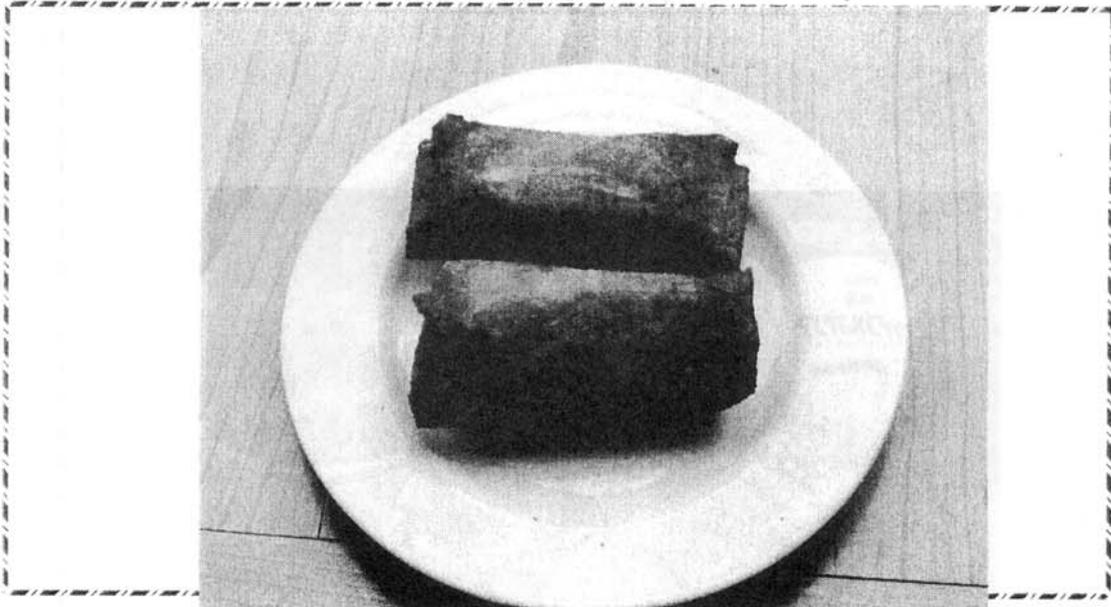
☆ おうちのかたから

◎ 見た目もおいしくできましたね。これからどんどん調理にチャレンジしましょう!

栄養たっぷり朝食には、ぴったりのメニューだと思います。

# 自慢料理を紹介しよう

料理名 ポテサラはるまきつつみ



| 材料 (5人分)     | 作り方                            |
|--------------|--------------------------------|
| じゃがいも... 6こ  | ①じゃがいもの皮をむき、ゆでる                |
| にんじん... 1/2本 | ②ゆでているあいだ、きゅうり、にんじんをスライスしたまねまき |
| きゅうり... 1本   | ③ゆであがったら、つぶす。④さいりょうのせんぷくをマヨ    |
| はるまき... 10まい | ネースであえる                        |
| めんつゆ... 1こ   | ⑤はるまきの皮につまむ。⑥フライパンに油を半カップ      |
| マヨネーズ... 70g | いれる⑦はるまきをあげる。                  |
| .....        | ⑧できあがり!!                       |

おすすめコメント

6年 組 名前

ポテサラが好きな人でよかった  
 皮がパリパリしていて中はやわらかいのでおいしい!!  
 「なるほど!!」のアイデア料理ですね。  
 ポテサラの苦手な人にも大はうぶをうけ、たくさん作りすぎてしまったときの  
 2日目のアレンジにピッタリ!

## 東小学校の食育について

2001年から始まった犬山市の授業改善は、学校自身の手で、少人数授業を導入した算数・数学や理科、英語などから、他の教科に広がり、総合学習、道徳、特別活動等、教育活動のさまざまな側面に浸透していった。学校による主体的な実践研究の広がりには食育にも及び、先進的な試みが展開されてきている。

犬山市では、平成18年度文部科学省委嘱事業「地域に根差した学校給食推進事業」で、市内14の小・中学校と地域の食にかかわる生産者等との連携を通して、地場産物を学校給食と結び、食指導の効果的促進を図る実践では目覚ましい成果をあげ、全国的にも高い評価を得た。

文部科学省委嘱事業では中心的な役割を果たした市立東小学校は、さらに、丹葉地方教育事務協議会と犬山市教育委員会の委嘱に応じて、2007年度まで食育研究を進め、その成果を11月7日に発表した。本書は、そこで披瀝された資料を再構成したものである。

犬山市の授業改善の軸は、授業を中心とした学びの機会を再構成し、自律的、主体的な子どもを育てる試みにあった。それを進める原理として協同学習の考え方を取り入れてきた。

協同学習は、共に学ぶ仲間の成長意欲を互いに尊重し、仲間全員の成長を目標として学び合うことこそが幅広い効果をもたらすという確信を背景とした教育理論である。一般には授業がその導入の範疇と考えられているが、協同は授業のみの原理ではない。グループの仲間、学級集団の仲間の協同は、さらに学年の仲間、学校全体の仲間に広がってしかるべきものであるし、教師と子どもの協同、教師集団の協同、学校と地域の協同といった図式が、統一的に実現されることが、子どもの育ちの環境として最もふさわしいと考えるものなのである。協同は人間の生き方の原理でもあると考えられる。

東小学校の実践は、協同学習の幅広い実践化の可能性を、食育という切り口から見事に示していった事例である。

食という、生の基本にかかわる課題は、書かれたものからの知識のみから習得できる事柄ではない。共に生きる仲間、自分の生を支えてくれる周囲との交流があって、実感をもって子どもたち一人ひとりの心に落ちていき、生きる力になっていくはずである。仲間との協同、教師との協同、地域との協同は不可欠の条件である。また、子どもの学びを仕掛ける教師も、互いの経験を交流しながら、そして地域の知恵を借りながら、よりよい題材とよりよい指導法を開発していくことができるはずである。実際、実に多様で、筋の通った試みが東小学校の実践には含まれている。

東小学校の研究では、特定の指導モデルを追求しているわけではない。底に協同の観点がしっかり流れているところにその特徴と意義があることは、本書に目を通されれば理解可能であると思う。このアプローチは、人権教育、国際理解教育なども、特別なこととしてではなく、学校におけるすべての学びと有機的に結びつけることができるものである。一人ひとりの子どもが学んだ価値を自分の力で内面化でき、生きた力を育てるものだと考えられよう。

杉江 修治

## おわりに

単独調理場方式を採用し、学校栄養職員が各小中学校に配置された犬山市は、食育に関する研究を進める上での環境が整っているといえます。学校栄養職員が連携して食育について話し合ったり、調理員と児童が直接触れ合ったりすることも比較的容易に行えます。

そうした中で、本校が研究を推進する役割を担ったことは、本市の代表として実績を積む好機になりました。平成18年度に、犬山市として文部科学省から研究委嘱を受けた「地域に根ざした学校給食推進授業」では、本校が中心となり、市内14校の小中学校が連携して、地産地消を取り上げた授業を行ったり、給食の食材として地場産物を積極的に導入したりする取り組みに衆知を集めました。今回の研究では、その推進事業の成果を踏まえ、食育カリキュラムを開発する視点から、授業研究や児童の食育環境づくりなどに取り組んできました。

子どもたちは、授業や給食の時間を通して、少しずつ食に関心を向け、自ら食生活を改善しようとする力をつけてきました。また、学校菜園では種まきをした後の水遣りや草取りにも進んで参加し、収穫した食材の調理にも積極的に参加しています。家庭では親子が協力して調理をしたり、栄養バランスについて話題にしたりしていることが、保護者から学校へ伝えられています。

私たちは、食育カリキュラムを開発することで、児童の食育に関する興味関心を高め、実践する力を育てることをめざしてきました。しかし、研究はこれからが大切であると考えています。本校が食育発信校として、幼保小中の連携や地域に名指した食育研究を推進していくことが期待されていると認識しています。そのためにも、検証を継続していくことにより、子どもたちの成長に役立つカリキュラムにしていこうと思います。

倉橋 伸子

## 監修者

相沢陽一 犬山市立東小学校校長  
倉橋伸子 犬山市立東小学校栄養教諭・研究主任  
杉江修治 中京大学教授・犬山市教育委員会客員指導主幹

## 研究同人

<平成19年度>

|       |       |       |       |       |       |       |
|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| 相澤 陽一 | 市原 尊光 | 松永 秀視 | 武内 浩二 | 石田留美子 | 村上 英子 | 恒川木之実 |
| 古川 文子 | 野沢 裕美 | 小石美香子 | 栗本 博光 | 小澤 敬  | 中西 定子 | 長野 佳代 |
| 杉野 久子 | 安藤みつる | 井口 昌計 | 有本かつ江 | 織田 優子 | 浅野 増美 | 滝 信一  |
| 小藤恵美子 | 黒木 夕子 | 前田 鏡子 | 渡辺いね子 | 川瀬 規子 | 倉橋 伸子 | 平野 延幸 |
| 内藤 真弓 | 山岡 千恵 | 青山 知夏 | 有賀ますみ | 加藤小百合 | 津田 莖美 | 布瀬すみれ |
| 藤田 金生 | 紀藤智恵美 | 今井 由香 |       |       |       |       |

<平成18年度>

|       |       |       |       |       |       |       |
|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| 中野 金弘 | 吉田 明子 | 宇野 恵子 | 玉置美津子 | 三品 元子 | 山本みどり | 小澤 好子 |
| 松尾 常孝 | 小松 順子 | 花井 康子 | 前田 雪子 |       |       |       |

---

自らの食を考え、主体的に学び、実践する子  
—「食育カリキュラム」の開発を通して  
(協同教育実践資料 8)

---

2009年3月20日 発行

著 者 犬山市立東小学校

監修者 相沢陽一・倉橋伸子・杉江修治

発 行 日本協同教育学会

〒839-8502 福岡県久留米市御井町 1635

久留米大学文学部 安永悟研究室内

TEL. 0942-43-4411 (ext. 393)

---

製作 一粒社出版部 (代表 都築延男)

475-0837 愛知県半田市有楽町 7-148-1

TEL. 0569-21-2130

ISBN\*\*\*\*\*

---



(表紙)

協同教育実践資料 8

# 自らの食を考え、主体的に学び、実践する子 —「食育カリキュラム」の開発を通して

犬山市立東小学校 著

相沢陽一・倉橋伸子・杉江修治 監修

日本協同教育学会

