

# 參考資料

(小学校)

第5学年 学級活動学習指導案

日時 平成〇年〇月〇日

第〇校時

対象 〇年〇組〇

指導者 学級担任・栄養教諭

1 題材名

「地場産物や郷土料理について知ろう」

2 題材設定の理由

郷土の特産物を生かした料理や、郷土の食文化を学び、郷土食はその土地の気候や風土から生まれた産物を生かした昔の人の智慧であることを知り、郷土の文化や自然、歴史について関心をもち、また郷土料理を食べる意欲につなげたいと考え本題材を設定した。

3 食育の視点

- ・食物を大切にし、食物の生産等にかかわる人々へ感謝の心をもつ。
- ・各地の産物、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。

4 本時案

(1) 本時のねらい

- ・自然の恵みに感謝し、食べ物を大切にする気持ちをもつことができる。  
(関心・意欲・態度)
- ・昔から伝えられてきた地場産物や郷土料理はその土地の気候風土に合っていて、健康によい食事であることを理解する。  
(知識・理解)

(2) 本時の評価基準

関心・意欲・態度	知識・理解
<ul style="list-style-type: none"><li>・郷土料理に関心をもち、意欲をもって学習活動に取り組んでいる。</li><li>・感謝して食べようとする意欲がある。</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>・地場産物・郷土料理について理解している。</li></ul>

(3) 展開

過程	学 習 活 動	指導上の留意点	備 考
導 入 (10分)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 地場産物や郷土料理について確認する。</li> <li>・ 身近に栽培されている農産物や地域の地場産物を発表する。</li> <li>・ 奈良県の地場産物や郷土料理を発表する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 地場産物、郷土料理とはどのようなものをいうのか説明する。</li> <li>・ 地場産物は奈良県の土地や気候、歴史と関係があることにふれる。 (社会科「食料生産等」と関連づける。)</li> <li>・ 知っている奈良県の地場産物や郷土料理を発表させる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>食生活学習教材</li> <li>奈良県地図</li> <li>実物や写真</li> <li>献立表</li> <li>食品カード</li> <li>料理の写真</li> </ul>
展 開 (20分)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 「菜めし」を味わった感想を発表する。</li> <li>・ 郷土料理の由来を知り、特徴を知る。</li> <li>・ 地場産物や郷土料理は、給食に取り入れられていることを知る。</li> <li>・ 献立表から郷土料理に使われている食材を3色栄養に分類する。</li> <li>・ 新鮮な地場産物やそれを利用した郷土料理は、栄養面でも優れていることを知る。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 「菜めし」を紹介し、材料の大和まなは、奈良県の特産物で、身近な地域で栽培されていることを知らせる。</li> <li>・ 郷土料理の由来について知らせる。</li> <li>・ 昔の人が考え、食べられてきた大切な食文化を知り、受け継ぐために給食に取り入れられていることを知らせる。</li> <li>・ 新鮮な地場産物やそれを利用した郷土料理は、野菜とタンパク質源の大豆や大豆製品等がバランス良く使われていて、栄養面でも優れていることを知らせる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>大和まなの実物や栽培の様子写真</li> <li>まなの塩漬け (実物)</li> <li>献立表</li> </ul>
ま と め (15分)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 本時の学習でわかったこと、これからは地域の農産物や郷土料理について関心を高め、進んで食べようとする気持ちなどをまとめる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 地場産物や郷土料理について、そのよさを伝え、地場産物や郷土料理への関心を高め、進んで食べようとする意欲をもたせる。</li> </ul>	ワークシート

(4) 評価

- ・ 自然の恵みに感謝し、食べものを大切にできる気持ちを持つことができたか。
- ・ 昔から伝えられてきた地場産物や郷土料理はその土地の気候風土に合っていて、健康によい食事であることが理解できたか。

(小学校)

第4学年 学級活動学習指導案 (給食時間)

日時 平成 年 月 日

対象 年 組 人

指導者 栄養教諭

1 題材名

「奈良の郷土料理を知ろう」

2 題材設定の理由

外食産業の拡大やライフスタイルの多様化等、食環境が大きく変わる中、家庭で日常的に食べ継がれてきた地域の地場産物やそれを使った郷土料理が家庭の食卓にのることが減少してきている。

そのため、給食では、昔から食べられている季節の野菜を使った料理があまり好まれない。

そこで、地域で食べられてきた料理を知り、食べようとする意欲を持たせたいと考え本主題を設定した。

3 食育の視点

- ・食物を大切にし、食物の生産等にかかわる人々へ感謝の心をもつ。
- ・各地の産物、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。

4 本時案

(1) 本時のねらい

- ・自分の生まれ育った土地には、昔から食べられている料理があることを理解させる。(知識・理解)
- ・感謝して残さず食べようとする意欲をもつことができる。(関心・意欲・態度)
- ・これからは、すすんで郷土料理を食べようという気持ちをもつ。(関心・意欲・態度)

(2) 本時の評価基準

関心・意欲・態度	知識・理解
・郷土料理に関心をもち、意欲をもって学習活動に取り組んでいる。 ・感謝して食べようとする意欲がある。	・郷土料理「ごんざ」について理解している。

(3) 展開

過程	学 習 活 動	指導上の留意点	備考
導入 (3分)	・今日の給食の中から、奈良で古くから伝えられている料理を見つける。	・「ごんざ」が郷土料理であることを紹介し、生まれた由来を説明する。	実際の献立

<p>展 開 (5 分)</p>	<p>・奈良で作られる食べ物や奈良の料理を発表する。</p>	<p>・奈良で栽培されている野菜や加工品などの食べ物が地場産物であることや奈良で古くから伝えられている料理を郷土料理ということを説明する。郷土料理には、季節や地域の行事にちなんだものや、地場産物の活用から作られ受け継がれてきたものがあることを説明する。</p>	<p>奈良県地図 郷土料理の パンフレッ ト</p>
<p>ま と め (2 分)</p>	<p>・地域に伝わる郷土料理を知り、進んで食べようとする。</p>	<p>・大切な食文化を知り、受け継いでいくために、給食に取り入れていることを知らせ、残さず食べるよう指導する。</p>	

(4) 評価

- ・自分の生まれ育った土地には、昔から食べられている料理があることを理解できたか。
- ・感謝して残さず食べようとする意欲をもつことができたか。
- ・これからは、すすんで郷土料理を食べようという気持ちをもつことができたか。

(小学校)

第4学年 学級活動学習指導案

日 時 平成〇年〇月〇日

第〇校時

対 象 〇年〇組 〇〇人

指導者 学級担任・栄養教諭

1 題材名

「地場産物や郷土料理について知ろう」

2 題材設定の理由

地場産物や郷土料理は、昔の人たちが四季の自然の恵みを大切にして、元気で生き抜くための知恵をしぼり工夫を重ねて生み出されたものである。しかし、それが今日まで受け継がれていることを知っている児童は少ない。今日まで伝えられてきた昔の人たちの知恵や自分が生まれ育った地域の自然や歴史について考え、さらに作ってくれた人や食べ物への感謝の心をはぐくむために本題材を設定した。

3 食育の視点

- ・食物を大切にし、食物の生産等にかかわる人々へ感謝の心をもつ。
- ・各地の産物、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。

4 本時案

(1) 本時のねらい

- ・自分の生まれ育った土地には、自然の恵みを生かし、昔の人たちの知恵と工夫で生み出された産物や郷土料理があることを知る。(知識・理解)
- ・積極的に郷土料理を受け継いでいこうとする態度を身につける。(関心・意欲・態度)
- ・自然の恵みに感謝し、食べ物を大切にする習慣を身につける気持ちや作り手に感謝する心をもつことができる。(関心・意欲・態度)

(2) 本時の評価基準

関心・意欲・態度	知識・理解
・郷土料理に関心をもち、意欲をもって学習活動に取り組んでいる。 ・感謝して食べようとする意欲がある。	・地場産物・郷土料理について理解している。

(3)展開

過程	学 習 活 動	指導上の留意点	備 考
導 入 (10分)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地場産物や郷土料理とはどのようなものか確認する。</li> <li>・身近に栽培されている農産物や地域の地場産物を発表する。</li> <li>・奈良県の郷土料理を発表する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地場産物、郷土料理とはどのようなものをいうのか説明する。</li> <li>・地場産物は奈良県の土地や気候、歴史と関係があることにふれる。 (社会科「私たちの奈良県」と関連させる。)</li> <li>知っている奈良県の地場産物や郷土料理を発表させる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>食生活学習教材</li> <li>奈良県地図</li> <li>実物や写真</li> <li>献立表</li> </ul>
展 開 (20分)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「吉野葛」の由来を知り、特徴やよいところを知る。</li> <li>・地場産物や郷土料理は、給食に取り入れられていることを知る。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「吉野葛」を使った郷土料理の例をあげ、それが生まれた由来を説明する。</li> <li>・郷土料理には、季節毎にその土地でとれるものを上手に利用して、無駄なく食べるために、昔の人の知恵や工夫がつまっていることを説明する。</li> <li>・給食に地場産物や郷土料理が取り入れられるのは、地域に伝わる食文化を大切にし、受け継いでいくためであることを知らせる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>本葛の写真か絵</li> <li>特徴をまとめたカード</li> <li>献立表</li> </ul>
ま と め (15分)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・本時の学習でわかったこと、これからは地域の地場産物や郷土料理について関心を高め、進んで食べようとする気持ちなどをまとめる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地場産物や郷土料理について知り、そのよさを理解し、地場産物や郷土料理への関心を高める。</li> </ul>	ワークシート

(4)評価

- ・自分の生まれ育った土地には、自然の恵みを生かし、昔の人たちの知恵と工夫で生み出された産物や料理があることを理解することができたか。
- ・積極的に郷土料理を受け継いでいこうとする態度を身につけることができたか。
- ・自然の恵みに感謝し、食べものを大切にする気持ちや作り手に感謝する心をもつことができたか。