

指導者 T1学級担任
T2栄養教諭

- 1 題材 「地産地消のいいところを考えよう」
- 2 本時の指導
 - (1) 本時の目標
 - ・地産地消の大切さを知る。
 - ・地域で作られている食べ物を大切にしようという意欲を持つ。
 - ・地域のつながりを感じ、地域の人へ感謝することができる。
 - (2) 食に関する指導の観点
 - ・日常の食事は、地域の農産物と関連していることを知る。(食文化)
 - ・食生活は生産者をはじめ多くの人々の苦労や努力に支えられていること (感謝の心)
- 3 展開

	発問・学習内容	指導上の留意点	資料
導入 5分	<p>1. 今日の学習テーマを発表し、地産地消とはどんな意味なのか考え、発表させる。(T1)</p> <p>地産地消＝地いきで作られたものを地いきの人たちで食べる(消費する)こと</p>	<p>自分の考えを発表する。</p> <p>「みんなの食べている給食の食材はいったどこからきているの?」というテーマに持ち込み、栄養教諭へつなげる</p>	副読本 P33
展開① 10分	<p>2. 給食でもいなべ産の食材がたくさん使われていることを知る。(T2)</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;"> <p>ごはん 牛乳 ししゃもの磯部揚げ キャベツのゴマ和え 大根のそぼろ煮</p> </div>	<p>いくつくらい地物の食材が使われているか予想をさせて、興味を持たせる。</p> <p>今日の給食の食材がどこから来ているのか提示する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・いなべ産、三重県産の食材 6個 米・牛乳・鶏肉・キャベツ・大根・卵 ・その他の食材 5個 ししゃも・さつまあげ・こんにゃく・人参・ごま 	食品カード
展開② 25分	<p>3. いなべの野菜と、遠くから来る野菜は給食になるまで、どのような旅をしてくるのでしょうか?</p>	<p>北海道の人参 1480 km 22時間半 畑→道内市場→名古屋市場→地元の市場 →地元の市場→八百屋・スーパー→学校</p> <p>いなべの大根 1 km 5分 畑→いなべっこ→学校</p> <p>地産地消のいいところ メリット：距離が短い→新鮮、安い 生産者がわかる→安心 使用する車が少ない→環境によい</p>	
	<p>課題：全ての食べ物を三重県産(いなべ産)にできるのか(T2)</p>		
	<p>5. 全ての食べ物を三重県産にすることができるのか考える(班活動)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・できない→三重県で作ることができない野菜などがあるから ・季節によってとれるものが変わってくると、食べたい物が食べられないから 	
	<p>まとめ：どちらの良いところも理解して、かしこくえらぼう(T2)</p>		
まとめ 10分	<p>6. まとめ 地産地消はいいことがいっぱいあるでもどちらも良いところはある。 →それをわかったうえでかしこく選ぶことが大事。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・季節や食材の種類によってそれぞれのいいところがたくさんあることを伝え、どちらのよいところも取り入れた、豊かな食生活ができるよう促す。 	ワークシート

- 4 評価
食べ物のかしこい選び方、感謝の心がわかる

地産地消のいいところを考えよう

3年 名前（ ）

課題：すべての食べ物を三重県産（いなべ産）にできるか？

<まとめ>

○今日のべん強の感想を書きましょう。
