

第3学年社会科（食教育）学習指導案

（いなべ）

平成27年6月19日（金）4限

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、栄養教諭はつなげる</p>	副読本 P33
展開① 5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 ささみのレモン揚げ ハチクの酢味噌和え かき玉汁</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。(10/13)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・いなべ産の食材 5個 にんじん 玉ねぎ ほうれん草 しいたけ 卵 ・三重県産の食材 5個 米 鶏のささ身 ハチク ねぎ 牛乳 ・その他の食材 3個 わかめ 麦 麩 	食品カード
展開② 25分	<p>マークを出し、今日はみえ地物一番給食の日であることを伝える。</p>	<p>破竹がどのような食材なのかも伝える。</p>	みえ地物のマーク
	<p>課題：地産地消のいいところを考えよう (T2)</p>		
	<p>3. よいところを考え発表する。</p>	<p>「近い」などの発表から、次につなげる</p>	ワークシート
	<p>4. 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>北海道の玉ねぎ 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>いなべのほうれん草 3.5 km 10分 畑→いなべっこ→学校</p>	
	<p>5. いなべの野菜のいいところを野菜の旅から、まとめる。</p>	<p>地産地消のいいところ</p> <p>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>デメリット：その地域で作れるものしかない →すべての食べ物をいなべ産にすることはでき</p>	
	<p>まとめ：どちらも良いところがあるので、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>	<p>・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。</p>	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

