

【第3学年 総合的な学習の時間 「大豆はかせになろう」】  
 第3学年1組 総合的な学習の時間（リュウキンカタイム）学習指導案

平成27年10月27日（火） 第5校時

場所： 3年1組教室

指導者：あさぎり町立免田小学校 教諭 田尻 美野

○研究テーマ

食から見つめ直す健やかな心と体  
 ～学校・家庭・地域との連携を通じた自己管理能力の育成～

○めざす子どもの姿（中学年）

食品の種類や栄養の働きを考え、生産者や食事を準備してくれた人々に感謝しながら、進んで望ましい食生活を送ろうとする子ども

1 単元名「大豆はかせになろう」

2 単元について

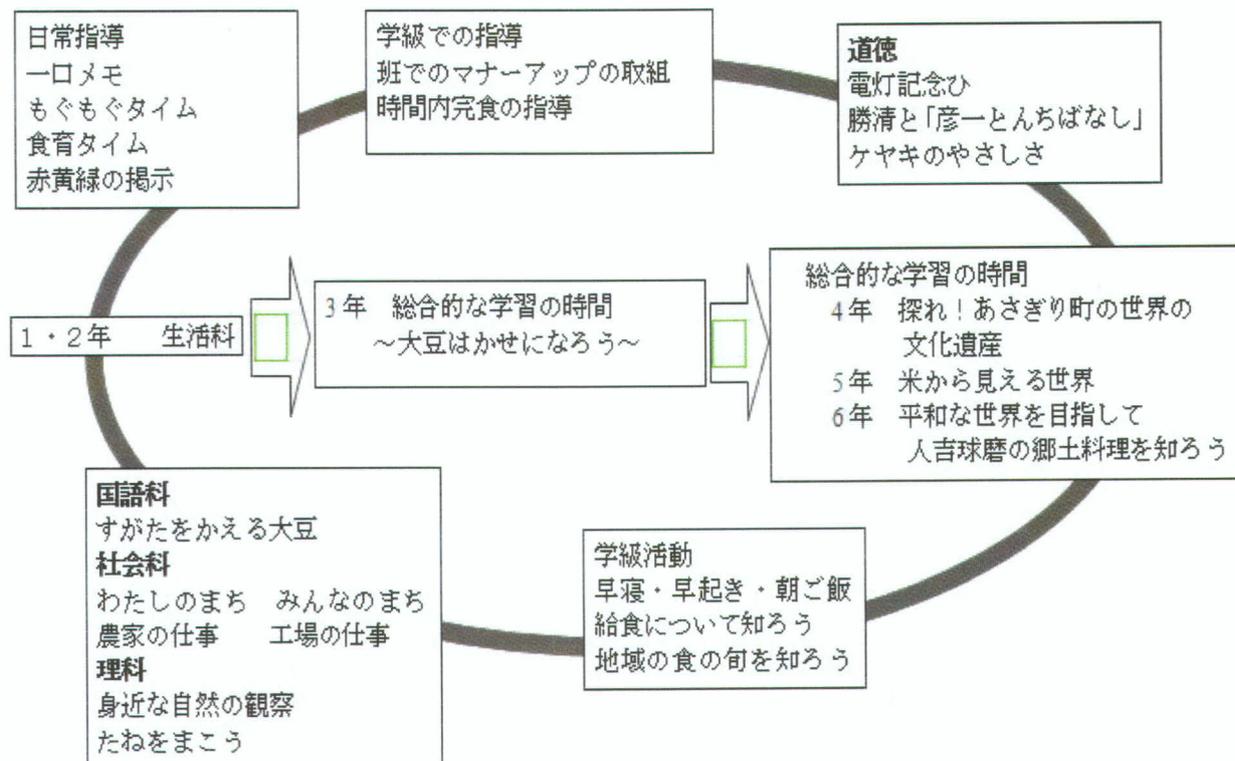
(1) 本学習はあさぎり町の特産物である「大豆」を通して、自分たちの住んでいるふるさと「あさぎり町」のよさや大豆の持つ力に気付き、その気付きを自分の身の周りの人たちに伝え、広げていくことで、自分の毎日の生活や将来について見つめることができるようになることを目的としている学習である。

「大豆」はあさぎり町の先人たちが土地の様子や風土に合わせ、育て続けてきたあさぎり町の特産物である。また、あさぎり町で加工・販売までされ、全国に発信できる「あさぎり町の良いところ」の一つである。しかし、日頃給食でも口にしている豆腐や味噌、醤油などの原料が大豆であること、大豆は様々なものに姿を変え、私たちの食を豊かにしてくれていること、大豆の育ち方、豊富な栄養など、子どもたちは知らないことが多い。

児童は、2年生までに生活科でも多くの野菜を育ててきた。そのため、自分で生産し、食べることの楽しさは知っている。しかし、給食の時間や家庭での食事では好き嫌いをしたり、残したりと課題が見られる。また、朝食を食べずに学校に来る児童がいたり、おやつばかりを食べ、食事をあまり食べなかったりする児童がいるなどの食生活に関する課題も多く見られるのが現状である。

そこで、本単元では、「あさぎり町で育てている大豆、またその大豆を加工している人々の努力や知恵のすばらしさに気付き、その食品を頂くことの有り難さ、あさぎり町のすばらしさを伝えていくために自分たちには何ができるのか」を考え実行する力を身につけさせていきたい。また、自分たちの住んでいるあさぎり町のよさ・食生活を見つめ直し、これからの自分の生活を見直し、工夫、改善することができる児童を育てていくことをねらいとしていきたい。

(2) 本単元の食育の視点から見た関連教科及び指導内容は、次の通りである。



質問内容	回答の様子
①あさぎり町の特産物は何ですか。	豆腐 9人 みそ 8人 トマト 4人 米 3人 大豆 2人 茶・花・桃・柿・なす・きゅうり・ブドウ 1人 分からない 14人
②学習課題の解決に向けて、考えを持ち、話し合うことは得意ですか。	得意 5人 苦手 28人
③学んだことを自分の生活に結びつけて、自分の生活を見直したことがありますか。	ある 21人 ない 12人 (早寝・早起き・朝ご飯、歯みがき 自転車の乗り方、遊び方、教科、姿勢など)
④大豆と言って思い浮かぶものには何がありますか。	なっとう 33人 とうふ 30人 みそ 29人 もやし 13人 とうにゅう 13人 しょうゆ 12人 きなこ 10人 おから 3人 えだまめ 2人
⑤納豆は赤黄緑のどれですか。	正答 9人 誤答 23人
⑥給食で出された食べ物はぜんぶ食べますか。	ぜんぶ食べる 11人 減らしてから全部食べる 18人 たまに残す 2人 いつも残す 1人
⑦きれいな食べ物がある人は、食事の時にどうしていますか。	がまんして食べる 9人 少しだけ食べる 13人 学校では食べるが家では食べない 3人 ない 7人

- (3) 本学級の児童の実態は、次の通りである。(男子16名、女子17名、計33名)  
 本学級は、明るく元気な児童が多い。しかし、自分の考えがまとまると意欲的に発表することができる児童もいるが、大半は発表や話し合いを苦手としている。また、学習内容を自分の生活に生かしたり、自分の成長を感じたりしている児童もいるが、なかなか自分の生活と結びつけられない児童もいる。食生活面では、食べられる量の個人差が大きいことと朝ご飯の品数の少なさや欠食が学級の課題である。また、学校では嫌いな物も食べているが、家庭では食べなかったり、残したりしている児童も少なくはない。  
 そこで、本単元では様々な体験活動を行った中で、一人一人が驚いたこと、新たに知ったことを毎時間ワークシートにまとめる時間を十分に確保し、伝えたいことを一人一人に持たせていきたい。そして、これらの活動を通して、「郷土の素晴らしさ、生産者・加工者の努力や知恵」に気付き、その気付きを広める工夫を考え実行し、最後には自分の生活を見直し、改善する力を身につけさせていきたい。

- (4) 指導にあたっては、次のことに留意する。

【食育の視点より】 文部科学省「今後の学校における食育の在り方について」(平成25年12月)より  
 ①心身の健康…食べ物の働きを知りバランスよく食べようとする。  
 ②感謝の心…生産者や加工される方の思いや工夫を知り、感謝して食べる。  
 ③食文化…あさぎり町の特産物「大豆」の歴史や先人たちの知恵を知り、食べ物を大切にする。

【本校の研究の視点より】 ◎は本時に関すること

- 視点1…食への興味・関心を高め、正しい知識と望ましい食習慣を定着させる学習指導の工夫  
 ◎総合的な学習の時間の学習過程を子どもたちにも分かりやすい「めんだっこ学習」と名前を付けて、見通しを持たせることで、意欲的に学習をさせる。  
 ◎地域素材を生かした体験活動(めがキラキラ体験学習)を設定することで、児童の興味・関心を高め、気づきの質を高める。
- 視点2…健やかな心と体づくりにつながる自己管理能力を高める日常指導(学校給食を含む)の工夫  
 ○給食時「一口メモ」や教師の指導などによって、生産者の方の思いや作り方の工夫などを知り、考えながら食べる習慣を身につけさせていく。  
 ○班で「時間内完食」「減らさず食べる」「互いの手本となる食べ方チェック」などのチェックを行うことで、マナーと残菜ゼロを達成できるようにする。
- 視点3…食や運動の課題を見つめ、変容を実感する調査・分析・啓発の工夫  
 ◎まだ大豆の良さを学んでいない低学年に発表することで、アンケートから分かった低学年の食生活の課題を解決するために、自分たちができることを考え、工夫して発表する。  
 ○授業参観で食育の授業を行い、児童の実態、課題を共に考え、共に家庭で取り組み、改善していきけるようにする。(6月の授業参観で実施済み:早寝・早起き・朝ご飯)
- 視点4…学校・家庭・地域が連携し、望ましい食習慣と体づくりへの関心を高める食育活動の推進  
 ○総合的な学習の時間での変容や給食時間の様子、変化などを学級通信や懇談会などで保護者に啓発をし、家庭と学校で連携をして子どもの食習慣がよくなるように指導する。

【人権が尊重される授業づくりの視点及びUD教育の視点】

- ・自分の考えを表現する場を確保するために、目的が同じグループ内の中で自分がまとめたことを発表し合う活動を行う。
- ・全ての児童が達成感や成就感を味わうことができるように記録シートや自己評価シートをファイルとじていき、自分の学びを振り返る時間を確保する。

【道徳教育との関連】〔価値項目2-(4) 尊敬感謝〕

・私たちの口にしてしている食品は、生産や加工に携わる人々の努力や苦労のおかげであり、伝統的な技術を伝え、守ってきた先人の知恵のおかげであることを知るとともに、尊敬・感謝の気持ちを育てる。

3 単元の目標及び評価規準

- ・あさぎり町の特産物の一つである「大豆」のよさを学び取り、そのよさが伝わるように工夫しながら発表することができる。(学習方法に関すること)
- ・あさぎり町の特産物の一つである「大豆」を通して、自らの食生活を見直し、自分の生活を改善していこうとする実践的態度を育てる。(自分自身に関すること)
- ・あさぎり町の特産物の一つである「大豆」を通して、あさぎり町の恵まれた自然環境や人、物のよさに気づき、守っていこうとする実践的態度を育てる。(他者や社会とのかかわりに関すること)

身につけさせたい 資質・能力および 態度	具体的内容(力)	評価規準
進んで取り組む 意識(態度)	課題を見つける力	豆腐・味噌工場の方の話や自分の体験活動を通して、自分が学びたい課題を見つけることができる。
	自らのよさ・成長を みつめる力	学習を通して、自分が新たに知ったことや感動したことをまとめ、自分のがんばりや変容に気付くことができる。
課題解決能力	情報を収集し、生か す力	インタビューや調理体験、様々な方法での情報収集などで集めた情報を生かすことができる。
	課題を解決する力	課題を解決するための手順や方法をグループで協力し、課題解決に向けて、計画的に学習を進めていくことができる。
表現力	伝える力	自分たちの伝えたいことを相手意識をもちながら、工夫して相手に伝えることができる。
コミュニケーション 能力	話し合う力	自分の思いを伝えたり、友達の意見を聞いたりしながら、考えを深めることができる。
	人とふれあう力	インタビューや自分のグループ以外の友達に話を聞く場面を通して、自分の学びをさらに深め、生かすことができる。
思いやり=共生の 心	他者とのかかわりを みつめる力	多くの方々が関わり合いながら大豆や加工品を守っていることに気づき、尊敬・感謝の気持ちを持つことができる。

4 単元の指導計画及び評価基準(46時間取り扱い本時22時間目)

過程	主な学習活動	時間	活動のねらい	評価基準及び方法	食育の視点
めがキラキラ体験活動	①大豆を作ろう	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>・大豆の成長に関心を持たせ、育ち方をまとめる。</li> <li>・ピーナッツと大豆の栄養の違いを栄養教諭に話してもらい、大豆の栄養の高さに気付かせる。</li> <li>・体験やインタビューで大豆に関することを知り、これまでの知識と比べ、整理させる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・自分の疑問を書き出すことができる。【ワークシート】</li> <li>・インタビューや調理の体験を通して、自分の考えや課題を持つことができる。【観察・ワークシート】</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食べ物の働きを知り、バランスよく食べようとする。</li> <li>【心身の健康】</li> <li>・作る側の思いや工夫を知り、感謝して食べる。</li> <li>【感謝の心】</li> </ul>
	②おやつ作り	3			
	③工場見学	4			
	④豆腐・味噌作り	6			
うんと考え見つけよう	・グループ分け	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>・探求したい題材が同じ児童でグループを編成し、アイデアを出し合い、学習の計画を立てさせる。</li> <li>・グループで、聞き手の課題を解決する発表内容に工夫させる。</li> <li>・更に調べたいことを出し合い、発表が充実するように再度調べさせる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・課題を決め、学習計画を立てることができる。【観察・ワークシート】</li> <li>・グループで考えを出し合いながら発表に向けて話し合いをすることができる。【観察・ワークシート】</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・あさぎり町の特産物「大豆」の歴史や先人たちの苦労を知り、食べ物を大切にす。【食文化】</li> </ul>
	・発表の目的・内容・方法を決める。	4			
	【本時】 ・発表内容の整理、再度探求	4			
だれかに知らせよう	・発表の計画	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>・大豆のよさ・作り手の苦労・高い栄養価が伝わるような発表の仕方を考えさせる。</li> <li>・自分たちが伝えたいことを明確にし、誰に伝えたいか、相手意識を明確にし、計画させる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・相手意識・目的意識・内容を明確にし、発表を計画することができる。【観察・ワークシート】</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・あさぎり町の特産物「大豆」の歴史や先人たちの苦労を知り、食べ物を大切にす。【食文化】</li> </ul>
	・発表の準備	4			
	・中間発表会	2			
	・練り直し ・発表会をしよう	2			
これからのわたしたちは	・大豆を使った料理作り	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>・これまで学習してきた大豆のよさを自分たちの生活に生かせるように、大豆料理を考えさせる。</li> <li>・学習全体で学んだことを振り返り、自分の生活につなげさせる。</li> <li>・4年生ので総合的な学習の時間につなげるように、一年間の学習を振り返らせる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学習を通して、自分が新たに知ったことや感動したことを通して、自分のがんばりや変容に気付くことができる。【観察・ワークシート】</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食べ物の働きを知り、バランスよく食べようとする。</li> <li>【心身の健康】</li> <li>【食文化】</li> <li>【感謝の心】</li> </ul>
	・学習の振り返り	1			
	・自分たちの生活の見直し ・今後の学習へつなげる	1			



<授業の様子>

■「さ」段階 **さがす**

低学年の食生活アンケートの結果から、大豆製品が苦手、朝食で味噌汁を飲まないなどの課題を知った。そこで、自分たちが学んだことを伝える発表で低学年の課題を少しでも解決できないか考えた。



【知る段階での授業風景】

■「し」段階 **知る**

低学年の課題を解決するためには、どんなことを伝えるとよいかを考え、栄養や味、手間、おいしい食べ方の3つの視点に絞ることができた。

作る人の大変さや工夫が分かれると低学年も食べなきゃと思ってくれると思います。

■「す」段階 **ステップアップ**

グループは、視点に合わせた3つの班と、視点以外のその他の班の計4つの班に分けた。

まず、発表に必要なと思われる項目を洗い出した。

「知る」段階で伝えたい視点を3点に絞っていたことで、整理・厳選し、自分たちの知っていることを仕分けすることができた。

肥料があまりいらな  
いことも手間の一つ  
だよ。

■「せ」段階 **せまる**

自分たちの発表に必要な内容を厳選していく。なぜその内容が必要なのか、一人一人意見を持って話し合いを行った。

■「そ」段階 **育てる**

話し合いを通して、自分の考えが変わったこと、課題を解決するために低学年への発表で意識しなければならないことを書いた。これから発表を考えていく活動への意欲が高まった。

まだ調べていないけど、大豆製品の栄養も大切じゃないかな。栄養を知ると食べなきゃと思うから。



【ステップアップの児童の様子】

<成果 (○) 及び課題 (▲) >

○低学年のことを考えながら、自分たちの食べ方を見つめ直すことができた。その結果、健康のために食べよう、感謝しながら食べようという意識が高まり、食べ方に変化が見られた。



【発表内容を話し合う児童の様子】

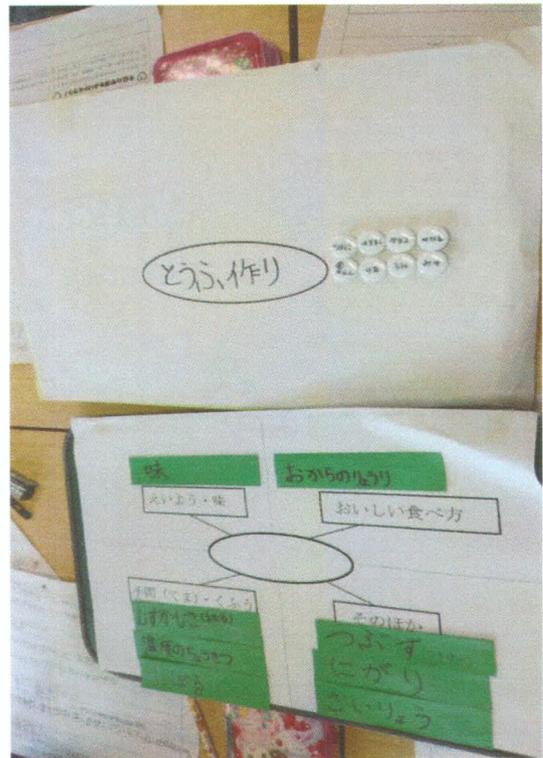
○様々な体験活動、栽培活動、調べ学習を通して、生産者、加工者の方々の手間、工夫を肌で感じる事ができた。そこで感じたことを低学年にも伝えたいという強い思いを基に、意欲的に発表をすることができた。

▲児童一人一人の食への関心の個人差が大きく、低学年の課題を取り除きたいという思いはあるものの、自分の食べ方の変容には至っていない児童もいる。

<ワークシート・教材・教具>

総合的な学習の時間（ジュウキンカタイム）ワークシート		日	月	年
めんだっこ学習 うん)と考えみつけよう：発表ないようをくふうしよう。				
めあて				
				<input type="checkbox"/>
ぼく・わたしが一番言いたいことは				
わけ①				です。
わけ②				
わけ③				
ぼく・わたしが二番目に言いたいことは				
わけ①				です。
わけ②				
わけ③				
ぼく・わたしが三番目に言いたいことは				
わけ①				です。
わけ②				
わけ③				
♡ 今日の学習をふりかえろう！ ♡				
① ありかえりマスにめあてのありかえりを書こう。				
② 今日の文筆・話し合いの時間では、意見をまとめるために言えた。 ( ● ○ △ )				
③ 今日の話し合いでふかまったこと・ためになったこと、次の時間にがんばりたいことを書こう。				

【資料① 事前に自分の言いたいことを書いておくワークシート】



【資料② 話し合いの教具】



【資料③ 教具を使って話し合う様子】

( )グループは、  
 を 1 番に伝えることにしました。  
 そのテーマの中でも、 を伝えたいからです。なぜ  を伝えたいか  
 というと、( わけ )からです。  
 まだしらべたいないことは、 です。  
 (一つじゃなくてもいいですよ)

【資料⑤ 全体への発表の型のシート】



【資料④ 内容を決定している様子】

## 第4学年1組 学級活動学習指導案

平成27年6月25日(木) 第5校時

場所： 4年1組教室

指導者： T1 教諭 黒木 靖子

T2 栄養教諭 田代 優子

○研究テーマ

食から見つめ直す健やかな心と体  
～学校・家庭・地域との連携を通じた自己管理能力の育成～

○めざす子どもの姿(中学年)

食品の種類や栄養の働きを考え、生産者や食事を準備してくれた人々に感謝しながら、進んで望ましい食生活を送ろうとする子ども

1 題材名「探れ！給食パワー～考えて食べよう～」(2)キ

2 題材について

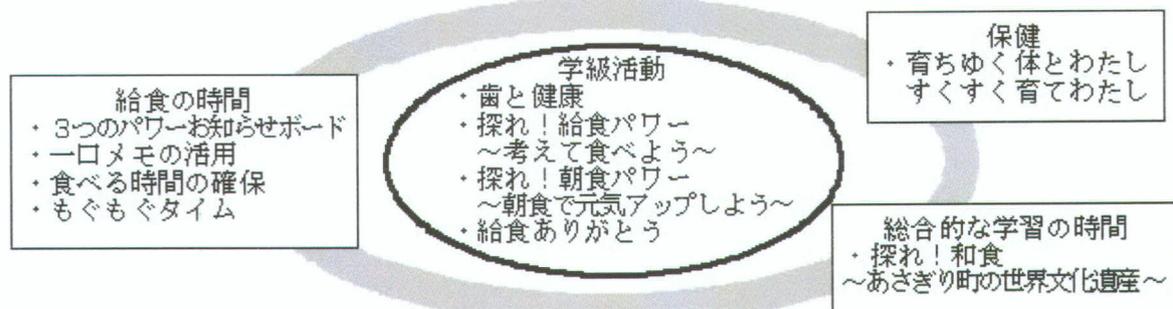
(1) 本題材は、学習指導要領に示されている学級活動の内容(2)「日常生活や学習への適応及び健康安全」のキ「食育の観点を踏まえた学校給食と望ましい食習慣の形成」を受けて設定されている。

子どもたちは、給食の時間をとても楽しみにしている。給食が余ると、一口分に分けておかわりしてもよいようにしているが、魚や野菜でも少しずつ分け合い、残菜を返すことはほとんどない。

しかし、児童間の個人差は大きく、苦手な料理が出ると食べることができるときの気分が落ち込み、時間内に食べ終わることができない児童もいる。

本題材では、食品の3つの働きを知り、バランスよく食べることが大切であることに気づかせることをねらいとしている。また、給食は児童の健康と成長を考えてバランス良く作られていることや、1つの食品を多様な調理法を用いて様々な味やメニューを展開する栄養教諭の努力、さらには、家族の工夫や願いにも気づくことができる題材である。そのようなことに目を向けながら、苦手な食べ物でも自らの健康と作り手の思いを考えて進んで食べようとする意欲を高められるようにしたい。

(2) 本題材の食育の視点から見た関連教科及び指導内容は、次の通りである。



(3) 本学級の児童の実態は、次の通りである。(男子20名、女子12名、計32名)

質問内容	回答の様子		
①給食は全部食べますか。	食べる24人	減らして食べる1人	たまに残す6人
②給食は時間内に食べますか。	いつも18人	時々食べ終わらない8人	食べ終わらない5人
③苦手な食べ物がありますか。	ある29人	ない3人	
④苦手な食べ物は何ですか。	魚貝類12人	野菜14人	海藻4人 豆類3人 山菜類4人
⑤苦手な食べ物はどうしますか。	食べる20人	減らす4人	学校では食べて家では食べない5人
⑥食べ物の働きを知っていますか。	10問正解3人	1～4問誤答5人	5問以上誤答20人
⑦食事中気をつけていることは何ですか。	3つ書く21人	2つ～1つ書く9人	書けない2人
⑧朝食は毎日食べていますか。	毎日食べる25人	食べない日もある7人	
⑨朝食で毎日食べているものは何ですか。	3品以上10人	2品11人	1品11人

本学級では、給食指導の初日に「一膳分の量やメニューは、栄養の専門家が4年生の体の成長と運動など、あらゆる面から考えて届けられていること」を伝え、一膳は食べてしまうことを学級のルールとしたことでほとんど残菜はない。4月当初は苦手な料理が出ると給食前に体の不調を知らせて、量を調節する児童もいたが、準備時間を短縮し、給食終了時刻までに十分な食事時間を確保することで、全員が時間以内か片付けまでに食べ終わることが多くなってきた。

しかし、完食する目標は達成されても、食事のマナーや食べ方に課題があり、偏食、少食についても、家庭での食事で行動化できていない児童も少なくない。また、「考えて食べること」については、赤・黄・緑の食べ物の働きについて十分理解している児童が少なく、目的意識をもって放送を聞いていない実態がある。さらに、食事中に気をつけていることについては、上限の3項目全部を書いた児童が21名、書けなかった児童は2名であった。また、完食はするが遅れがちになる日のメニューを挙げると、野菜の和え物や煮物、豆類や魚であった。そのような食べ物の持つ働きや体の中での効果について、これまでの指導に重ねて繰り返し伝えること、生産者や作り手の思いや工夫を伝えることで、今後さらに自ら考えて食べる児童が増えると思われる。

今回、共食をしている児童は、栄養素の正答率が高く、大人と一緒に食べて、食べ物の働きやバランスよく食べることにについて語り合える環境の大切さを実感した。給食の時間の一口メモで食べ物の働き等を紹介したり、学んだことを家庭へ持ち帰って実践して、家族への啓発を行ったりする活動を充実させたい。

ある日の給食で児童の大人気メニューである揚げパンが残り、9人分のおかわりを用意した。野菜料理もあつと言う間に完食し、日頃時間に間に合わない児童もおかわりをすることができた。自分の気持ち次第で苦手な食べ物も克服できると考える。委員会活動が始まる5年生を前にした今年、全ての児童に「苦手」を克服してもらいたい。

#### (4) 指導にあたっては、次のことに留意する。

【食育の視点より】 文部科学省「今後の学校における食育の在り方について」(平成25年12月)より  
①食事の重要性…赤・黄・緑3つの働きの食品は、健康な体づくりにどれも欠かせないことを知る。  
②心身の健康…食べ物の働きを知りバランスよく食べようとする。  
③感謝の心…作る側の思いや工夫を知り、感謝して食べる。

#### 【本校の研究の視点より】

- 視点1…食への興味・関心を高め、正しい知識と望ましい食習慣を定着させる学習指導の工夫  
○クラスや友だちの身近な実態を取り上げてより課題意識を高めたり、体験的な活動を通して考えて食べることに関心を持たせる。  
○食育教科書を活用し、学びの足跡を残して行動化に生かす。
- 視点2…健やかな心と体づくりにつながる自己管理能力を高める日常指導(学校給食を含む)の工夫  
○元気アップ週間を設定し、新体力テスト結果から自分の弱点のパワーアップを目指して「運動で元気アップカード」に運動メニューを作って取り組んだり、「食べて元気アップカード」を活用し、食育について学んだことを給食時間と家庭で進んで実践したりして、「行動化」や「変容」の様子を記録に残して達成感を味わわせる。
- 視点3…食や運動の課題を見つめ、変容を実感する調査・分析・啓発の工夫  
○食のアンケートから、児童の課題を把握して授業の焦点を絞り、「食べて元気アップカード」を活用し、児童の「進んで力」を高める。  
○雨天時の休み時間にできる室内体力アップメニュー「イソギンチャク(握力)」や「タオルでブン!(ボール投げ)」「ボートこぎ(長座体前屈)」のチャレンジコーナーや心のリフレッシュメニューコーナーを設置する。
- 視点4…学校・家庭・地域が連携し、望ましい食習慣と体づくりへの関心を高める食育活動の推進  
○「食べて元気アップカード」を家庭に持ち帰り、学習の感想や学校給食の頑張りの様子を家庭に知らせ、家庭実践の啓発を行う。

#### 【人権が重教される授業づくりの視点及びUD教育の視点】

- ・自分の考えをもつことができるように、児童間のつぶやきを共有し、一人で考える時間を確保する。
- ・自分の考えを表現する場を確保するために、ペアでの発表活動を行う。
- ・友だちの考えに耳を傾け、そのよさを認め合えるような雰囲気づくりに配慮する。
- ・全ての児童にわかりやすい学習となるように、学習内容を視覚化した板書や発問を工夫する。

#### 【道徳教育との関連】【価値項目2-(3)信頼・友情、男女の協力】

- ・相手の考えや全体の多様な意見を認め、互いに励まし合い、仲よく助け合おうとする態度を育てる。

### 3 題材の目標及び評価規準

- 食べ物の働きや作る側の思いや工夫に関心を持ち、自分が決めた目標を進んで実行しようとしている。  
(関心・意欲・態度)
- 自分の食べ方の問題点に気づき、健康によい食べ方の目標を決めて実践することができる。  
(思考・判断・実践)
- 食品の働きを考えてバランスよく食べることの大切さや作り手の思いを理解することができる。  
(知識・理解)

集団活動や生活への関心・意欲・態度	集団の一員としての思考・判断・実践	集団活動や生活についての知識・理解
食べ物の働きや作る側の思いや工夫に関心を持ち、自分が決めた目標を進んで実行しようとしている。	自分の食べ方の問題点に気づき、健康によい食べ方の目標を決めて実践することができる。	食品の働きを考えてバランスよく食べることの大切さや作り手の思いを理解することができる。

### 4 題材の指導計画及び評価基準

	主な学習活動	活動のねらい	関	思	知	評価基準及び方法	食育の視点
事前	1 食育アンケートを行う。【朝の会】 2 生活班により完食時間を調べる。【昼休み】 3 3つのパワーボードや献立、材料を見て、感想を書く。【帰りの会】	・自分の食べ方を振り返る。 ・完食時間と苦手な食べ物との関係を探り、自分や学級の課題に目を向ける。 ・自分の給食の食べ方に関心を持たせながら課題意識を持たせる。	○			・自分の食べ方に関心を持ち、課題に目を向けようとしている。 ※観察・シート	食べ方に興味・関心を持つ 【食事の重要性】
本時	1 給食献立と完食終了時間の実態から、苦手な食べ物を明らかにし、その働きを知る。 2 自分の食を見つめ、学びを生かした目標を立て実践計画を立てる。	・給食のバランスのよさや作り手の思いや工夫を知る。 ・自分の食べ方の課題を改善して健康な体を作るために、どのような食べ方をするとよいかを考えられるようにする。		○		・健康に生きるために、バランスよく食べることの大切さを知る。 ※発表・シート ・食べ物の働きを考え、進んで食べようとする目標を立てることができる。 ※発表・シート	3つの働きの食品は、健康な体づくりにどれも欠かせないことを知る。 【食事の重要性】 作る側の思いや工夫を知り、感謝して食べる。 【感謝の心】
事後	1 給食の時間に自分の目標を振り返る。【給食時間】 2 生活班により完食時間を調べる。【昼休み】 3 一日の元気アップ度を発表し、お互いの頑張りを称賛する。【帰りの会】	・自分の目標を意識させ、食の「進んで力」を高める。 ・自分や学級の頑張りに目を向け、達成感を味わわせる。 ・「食べて元気アップカード」を活用し、学校以外における学びの「行動化」につなげる。	○			・「食べて元気アップカード」と給食時間の様子に意欲的に取り組み、目標を達成しようとすることができる。 ※発表・シート	食べ物の働きを知り、バランスよく食べようとする。 【心身の健康】

関…集団活動や生活への関心・意欲・態度、思…集団の一員としての思考・判断・実践、知…集団活動や生活についての知識・理解

5 本時の学習

(1) 目標

赤・黄・緑の食品の働きや作る側の思いや工夫を知り、何でも進んで食べようとする目標を持つことができる。  
(食事の重要性 心身の健康 感謝の心)

(2) 展開

過程	時間	学習活動 言語活動	主な発問・指示(T)児童の反応(◇)	指導上の留意点及び評価	準備物
つかむ	5	1 完食時刻とクラスの手がかりな食べ物の実態を知る。  2 本時のめあてを確認する。	T1 先週の給食当番さんから、完食時刻について発表してもらいましょう。 ◇食べ終わりが遅い日があるね。 ◇野菜の和え物や魚の日は遅くなっているね。	T2 給食献立と完食終了時刻の実態から、野菜や魚が苦手な児童が多いことに気づかせる。  給食パワーを調べて、考えて食べよう	終了時刻表 給食メニューの表
考える	25	3 バランスよく食べることの大切さや作る側の思いについて考える。 ①人気の昼食メニューと栄養士が考えた献立を比較して気づきを発表する。  ②食べ物の働きや栄養士の思いや工夫を知る。  ③作る側の思いを予想し、わかったことや思ったことを発表する。  言語活動のねらい 食べ物の働きや作り手の思いを理解する機会を通して、何でも食べようとする意欲を高める。	T1 週末に食べた昼食と給食メニューを比べてみましょう。 ◇給食の材料は多いね。 ◇給食は、バランスがいいね。 ◇給食の三角グラフが大きい。  T1 偏った食べ方をするとうなるのでしよう。 T2 赤は体を作る ・黄はパワーのもとになる ・体の調子を良くする ・大根を使った料理の工夫例 ◇どの食べ物も大切なんだね。 T2 給食の献立を作る時に工夫していることを当ててください。 ◇1つの材料をいろんな料理に変身させるなんてすごい。 ◇1つの材料からたくさんの料理を考えてもらっている。 ◇私たちがおいしく食べられるようにいろんな工夫をしてくれているんだね。 T1 お家の方も同じ気持ちでごはんを作っておられます。	T1 材料の数とバランスに視点を絞る。 T2 作る側の思いや工夫を知らせる。  【徹底指導のポイント】 赤・黄・緑の食べ物の3つの働きに目を向けさせ、健康に生きるために欠かせないものであることを理解させる。 T2 大根から考えられている調理例を知らせる。 T1 給食の材料やバランスに目を向けさせ、献立作りの工夫や思いに気づくようにする。  A 赤・黄・緑の食べ物の働きや作る側の思いを考えて、何でも進んで食べようとする目標を立てることができる。 B 赤・黄・緑の食べ物の働きや作る側の思いを考えて、自分の課題にあった目標を立てることができる。 B 基礎に達していない児童には、自分の課題について問いかけ、頑張りたいことを明らかにできるようにする。  【能動型学習のポイント】 自分の課題に目を向けた目標を発表し合い、バランスよく感謝して食べることの大切さについて考えが深まるようにする。	栄養バランスリーダーシート 3つの栄養の働き表 食育指導資料(大根産配付) 大根から考えられる調理例写真と具材 作る側の思いカード 元気アップカード
振り返る	5	6 学習を振り返る。	T1 今日の気づきをみなさんの健康な体づくりに生かしていただく。 T2 みなさんの夢をかなえられる丈夫な体を作るために、これから給食を作ります。栄養の持つ働きを考えてしっかり食べましょう。	T1 子どもたちの学びを「行動化」できるように励ます。 T2 子どもたちの「行動化」への意欲を高める。	

<授業の様子>

■「さ」段階 **さがす**

事前学習として、1週間分の給食献立について、嫌いな食材やメニュー、また、完食できたかを書き込んだことで、自分の弱点を明らかにすることができた。授業では、一週間分の完食時間を振り返り、メニューによる完食時間の変化を知らせたことで、学級の課題も明らかにできた。



【先週の完食時間グラフ発表】

◎給食チェック!									
16	げつ	むぎごはん	とうふじる とりにくとレバーのビーフあえ キャベツのサラダ	ごぼうにゅうとうふわかめ とりにくとレバー ブチ	ごめむぎごむぎご あぶらでんぷん(みぎとう) みずあめビーフさとう	ごぼうにゅうごめむぎご とめきしめじねぎ しょうがキャベツきゅうり	小 838 中 28.3 大 21.8	小 793 中 33.2 大 28.1	とりにくレバーのビーフあえがおいしかった
16	か	ごっこごはん	とうにゅうみそじる にくみそ ごまネーズあえ てまきのり	ごぼうにゅうとうふみそ あぶらあげとうにく(ふたにく) ごいすく(カレー)かつお	ごめむぎマヨネーズ きびあかまい ごまがいのさとうごま	キャベツにゅうごめむぎ ねぎたまねぎセロリりんご マッシュルームほうれんそう	小 663 中 27.8 大 20.0	小 821 中 35.7 大 24.5	てまきのり大好き
17	すい	チキンライス	クリームシチュー ししやもフライ ブロッコリーサラダ	ごぼうにゅうとうにく ぶたにくししやも	ごめむぎあぶらパンこ バターごがいのごまあぶら さとう	たまねぎじんじしめじ いんげんブロッコリー トビーチキンごまあぶら	小 660 中 23.1 大 20.7	小 847 中 29.3 大 25.8	ししやもフライがおいしかった
18	もく	こめごはん	パリパリやきそば うのはなサラダ すいか	ごぼうにゅうぶたにく いんげんさくらんぼめん	パンさくらんぼめん	じんじたまねぎキャベツ			パリパリやきそば
19	せん	えだまめごはん	はるさめじる しろみざかなのカレーあげ しんじやとアスパラのわりご						にんじんがきれい

【授業前の児童の弱点振り返りシート】

■「し」段階 **しらべる**

本時の中で、ある休日の担任の昼食メニューと給食について、赤・黄・緑それぞれの食材の数を三角のレーダーチャートに表して提示した。それらの比較から、給食のレーダーチャートの三角の方がはるかに大きく、給食は、多くの食材を使いバランスがとれたメニューになっていることが分かった。

■「す」段階 **ステップアップ**

赤・黄・緑の食材の働きは、給食時間の放送でも伝えているが、なかなか関心を持って聞かず定着しない実態があった。

そこで、栄養教諭には、子供たちが楽しんで参加している部活動で活躍できる体づくりと関連させて、食べ物が持つ3つの働きについて話してもらった。



【赤・黄・緑の食材の働きは…】

部活動の試合前に風邪を予防したり、怪我をしにくい体になるために、赤・黄・緑バランスよく食べよう!!

■「せ」段階 **生活にせまる**

授業後半では、授業における学びを生かし、自分の生活を振り返り弱点を克服するためのめあて作りを行った。また、普段一緒に給食を食べている班の中で自分のめあてを発表し合った。聞いていた班のメンバーからコメントをもらいながら、それぞれのめあてを共有することができた。



【給食班でめあて発表】

■「そ」段階 **育てる**

授業で学んだことを自分の生活に生かすために、授業後にめあてチェック習慣を設け、頑張りを振り返りながら「行動化」につなげられるようにした。

<成果 (○) 及び課題 (▲)>

○自分の課題を明らかにして授業を行ったことで、食生活における「自分の弱点」を見つめ、それがなぜよくないか、どう改めるべきかをしっかりと考え、課題に応じためあてをつくることができた。

○授業後にめあてに取り組む頑張り期間を取り入れたことと、一人一人のめあてを班で共有したことで、給食中の励まし合いが見られ行動化につながった。

▲情報量と出すタイミングについては、実態を考慮して工夫する必要がある。  
<ワークシート>



# 食べて 元気アップ!!

4年1組 番名前 ( )

◎給食チェック!  
◎給食チェック!

15	わぎごはん	とろふじる とりにくとレバーのビーフあえ キャベツのサラダ	ごぼうのちゅうどうふわかめ とりにくとレバー アサ	こめむぎこむぎこ あぶらでんぶ(うざじ) みずあめビーフカツ	ごぼうのちゅうどうふわかめ とりにくとレバー しょうがキャベツきゅうり	小 538 25.3 21.6 中 793 33.2 26.1	とりにくとレバーのビーフあえがおいしかった
16	ざっくごはん	とろにゅうみそじる にくみそ ごまネーズあえ てまきのり	ごぼうのちゅうどうふわかめ にくみそ あぶらでんぶ(うざじ)	こめむぎこ きびあかさい ごま	キャベツにみそ わかめ ごまネーズ	小 653 27.6 25.0 中 921 35.7 24.5	てまきのり大好き
17	チキンライス	クリームシチュー ししゃもフライ Ca ブロッコリーサラダ	ごぼうのちゅうどうふわかめ ぶたにくししゃも	こめむぎこ バター ごま	ごぼうのちゅうどうふわかめ ししゃも ブロッコリー	小 850 23.1 20.7 中 847 29.9 25.8	ししゃもフライ おいしかった
18	こめこパン	パリパリやきそば うのはなサラダ ずいか	ごぼうのちゅうどうふわかめ ぶたにくししゃも ヨーグルト	こめむぎこ パン ごま	パリパリやきそば うのはなサラダ ブロッコリー	小 670 25.8 26.3 中 839 31.6 32.4	パリパリやきそば かないうまい
19	えだまめごはん	はるさめじる しろみぎかなのカレーおげ しんじやがとろろのかいせきあえ	ごぼうのちゅうどうふわかめ えだまめ たまご	こめむぎこ ごま あぶら	はるさめ カレー たまご	小 633 27.2 17.7 中 800 34.9 32.2	はるさめじる うまかった

◎給食チェックを振り返って気づいたことを書こう!  
◎ほく・わたしの弱点は・・・

こんどからもっとはやく食下れなように  
なりたいです。

にトヒトがきれい。

◎給食チェックを振り返って気づいたことを書こう!  
◎ほく・わたしの弱点は・・・



# 食べて 元気アップ!!

4年1組 番名前 ( )

◎赤・黄・緑の食べ物の3つの働き

**赤** おもに体をつくる



おもに魚や肉をつくるものになるたんぱく  
しつや塩や糖をつくるものになるカルシ  
ウムがふくまれています。

**黄** おもに体を動かす  
エネルギーとなる



おもにねつや力のものになる  
えいようがふくまれています。

**緑** おもに体の調子をとのえる



おもに体の調子をとのえるビタミンが  
ふくまれています。

◎今日の学習をふりかえって、これからの食べ方に生かしたいことは見つかりましたか。  
自分の弱点と今日の学習で学んだことから、食べ方のめあてを考えましょう。

理由		6/26	6/27	6/28	6/29	6/30	7/1	7/2
	めあてチェックをしましょう!							
	進んでがんばった…A	書かれてがんばった…B	できなかった…C					