

# 小学校 第3学年 社会科 学習指導案

## 1 単元名 農家の仕事

### 2 児童または地域等の実態

子どもたちは、野菜についての理解・興味関心は高い。しかし実際に野菜が、どこでどのように作られているのか理解している児童は少ない。

### 3 目標（めあて）

自分たちが住む地域でどのような野菜が作られているのかを調べ、曲がりねぎ作りに関心をもつ。

### 4 食育の視点

地域で生産される作物を知り、興味関心を持ち食事をすることができる。

### 5 本時の学習

過程	時間 (分)	主な学習活動・内容	指導上の留意点 ※ 評価		資料
			T 1 (学級担任)	T 2 (栄養教諭等)	
導入	8 一斉	1 スーパーマーケットでは、どのような野菜が売られていたか話し合う。	○ 買い物の経験や5ADAYを振り返えさせる。	○ 野菜の写真を貼る。	スーパーの写真
	2	2 本時のめあてをつかむ。 <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">郡山市の野菜の特産物を探ろう。</div>	○ 野菜の名前を発表させる。 ○ 学習課題をノートに書かせる。		
展開	15 小集団	3 どのような野菜がどのあたりで作られているのかを調べる。 (1) 野菜などの種類を調べる。 (2) どの地区で作られているかを調べる。	○ 教科書の資料から調べさせる。 ○ 野菜の種類だけでなく、どの地区で作られているのかをつかませる。 <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">※ 郡山市では曲がりねぎの栽培が盛んであることが理解できたか。(ワークシート)</div>		郡山の地図の拡大コピー
	15 一斉	4 特産品である曲がりねぎについて知る。 (1) 曲がりねぎと根深ねぎの違いを発表する。 (2) 曲がりねぎについて調べる。 ・さいばいの工夫 ・おいしさのひみつ (3) 給食に曲がりねぎが使われているか、献立表から調べる。	○ 教科書の資料から調べさせる。 ○ 拡大したものを提示し、工夫やおいしさのポイントを押さえて調べることができるようにする。 ○ ワークシートにまとめさせる。 <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">※ 特産物の曲がりねぎの作り方の工夫やひみつを知ることができたか。(ワークシート)</div>	○ 曲がりねぎと根深ねぎを提示し、違いを発表させる。 ○ 栽培の工夫やおいしさのひみつを知らせ、ワークシートの答え合わせをする。 ○ ワークシートより曲がりねぎの旬の時期を知らせ、曲がりねぎは給食にも登場する事に気づかせる。	実物の曲がりねぎと根深ねぎ ふるさと郡山拡大コピー 給食の献立表
まとめ	5 一斉	5 本時を振り返り次期の予告を聞く。			

6 評価

- 郡山市の特産品に曲がりねぎがあることを知る事ができる。
- 曲がりねぎの作り方の工夫を知ることができる。

7 献立名

- ・バターロール ・牛乳
- ・肉だんごと曲がりねぎのスープ
- ・チーズサラダ
- ・りんご



ワークシート

郡山市の特産物を知ろう

3年 組

1. 郡山ではどんな野菜が作られていますか？

2. 曲がりねぎのさいばいのくふうとおいしさのひみつを見つけておもしろ。

さいばいのくふう・・・

① 土のひみつ  
およそ( )年間のむかしからうけつがれてきた種です。ねぎの花が咲いて種ができます。その種を、ほかに種と( )気をつけて、しまっておきます。

② 土のひみつ  
種は( )月に( )となる頃にまいて育てます。  
・土のひみつ  
ねぎは強い味をこし、次の年の( )月ごろに( )の畑にひとかぶずつ植えかえます。ねぎを植えかえなければ( )育ちません。

③ 土のひみつ  
育ったねぎを( )月の夏場にいちどほり起こし、( )に植えかえます。この作業を「やどい」とよびます。

④ 土のひみつ  
( )月を過ぎたころ、太く育ったねぎをしょうかくします。手でしょうかくするので、ねぎの( )を工夫しています。( )に引きよせるように働きます。

⑤ 土のひみつ  
しょうかくしたねぎはいろいろな( )で( )のため( )でいていなくて出回ります。

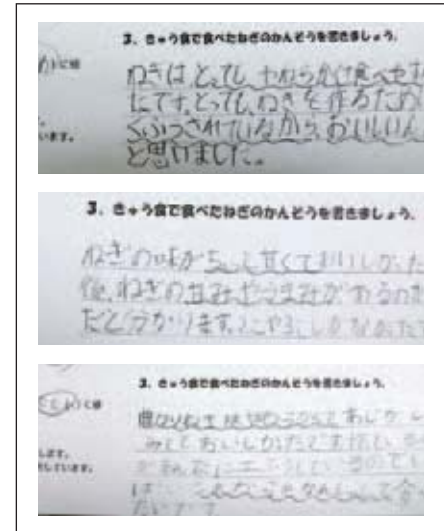
⑥ 土のひみつ  
おいしいのひみつ・・・  
「土のひみつ」・・・  
曲がりねぎは、まっすぐのびるねぎとちがひ、なまを( )おいしくそだちます。

「やどいのくふう」・・・  
ねぎの強い部分を( )して、( )や( )を引まします。

「土のひみつ」・・・  
しょうかくしたねぎは( )がやわらかく曲がっているため、1本1本( )でいていなくて売ります。  
大変手間のかかる作業です。

3. しょう食で食べたねぎのかんどうを書きましよう。

事前アンケートや事後指導資料等



具体的な指導資料 (写真等)



板書計画

スーパーマーケット 振り返り

④ 郡山市の特産物を知ろう

曲がりねぎと根深ねぎの違い

ふるさと郡山 拡大コピー

曲がりねぎが使われている献立

⑤ 作り方の工夫やおいしさのひみつ

スーパーマーケットの写真

郡山市の地図の拡大コピー

給食の時間における食に関する指導 テーマ「郡山の特産物を知ろう」

曲がりねぎは名前の通り、曲がっているねぎです。曲がりねぎは勝手に曲がって育つのではなく、おいしくするためにわざと曲げて育てます。曲がりねぎは、皮がうすくてやわらかく、あまみが強いのが特徴です。苗を植え替えたり、育ったねぎを掘り起こして斜めに植え替えたりする事で曲がって育ちます。大変手間がかかる作業ですが、この作業のおかげで、「あまくて、やわらかくて、おいしいねぎ」ができます。農家の方が、代々曲がりねぎの種を守り、おいしくなるように一生懸命育てているので、曲がりねぎは郡山を代表する特産品になっています。今日のスープにも郡山を代表する曲がりねぎが入っています。よく味わって食べてくださいね。

# 小学校 第5学年 社会科 学習指導案

## 1 単元名 わたしたちの生活と食料生産

### 2 児童または地域等の実態

本学級は、食べ物に関心が高く、偏食傾向の児童もいないため食べ残しがほとんどない。しかし、自分たちの食生活について、給食の食材を手がかりに食料生産と関連づけて考えられる児童は少ない。

また、地域は、ピーマン、さやいんげん、トマトなどの栽培が盛んであり、児童も栽培の様子を3年次に見学している。さらに、東日本大震災以後4年が経過し給食では地場産物の活用を再開しており、使用時には放送資料で産地を紹介している。

### 3 目標（めあて）

私たちの食生活を支えている給食の産地について予想し、県内産の食材を使用していることを確認する。

### 4 食育の視点

・自分たちの住む地域の産物に興味をもち、日常の生活と関連づけて考えることができる。

### 5 本時の学習

過程	時間 (分)	主な学習活動・内容	指導上の留意点 ※ 評価		資料
			T 1 (学級担任)	T 2 (栄養教諭等)	
導入    展開   まとめ	5 一 斉	1 今日の給食の写真から給食に使われている食材の数を予想する。  給食の材料はどこで生産されているのか考え、給食の産地について理解する。	○ 給食の写真から、どのような材料が使われているのか予想、発表させる。	○ 写真を提示する。	給食写真    献立表  資料集 ワークシート   食品の包装材・生産者の写真 福島県地図
	5 一 斉	2 給食の献立表を見て、給食に使われている材料を確認する。 ・たくさんの材料が使われている。 ・野菜は何種類も使われている。	○ 給食に使われている材料を確認させる。	○ 3日間の給食献立表を配付する。	
	15 小 集 団	3 班に分かれ、給食の材料を種類ごとに分け、資料集を使って産地を予想する。 ・農産物・畜産物・水産物に分ける。 ・材料の産地を予想して記入する。	○ ワークシートを使って種類を分け、産地を記入させる。 ・農産物-野菜・果物など ・畜産物-肉・牛乳・卵など ・水産物-海そう・魚など	○ 机間指導をし、農産物・畜産物・水産物の分類について助言をする。	
	10 一 斉	4 自分たちの予想を発表する。	○ 何人かの児童を指名して予想した答えを発表させる。	○ 発表を整理しながら板書する。	
	5 一 斉	5 給食の産地を確認する。	※ 給食の産地について理解できたか。 (発表、ワークシート)	○ 給食の産地について、食品の包装材・生産者の写真を使って説明する。	
5 一 斉	6 本時の学習を振り返る。	○ 本時のまとめをする。  ※ 給食に使われている食材は、野菜を中心に県内産を使用していることが確認できているか。			

### 6 評価

- 自分たちの食生活を支えている給食の産地について理解することができる。
- 給食に使われている材料は、野菜を中心に県内産を使用していることが確認できている。

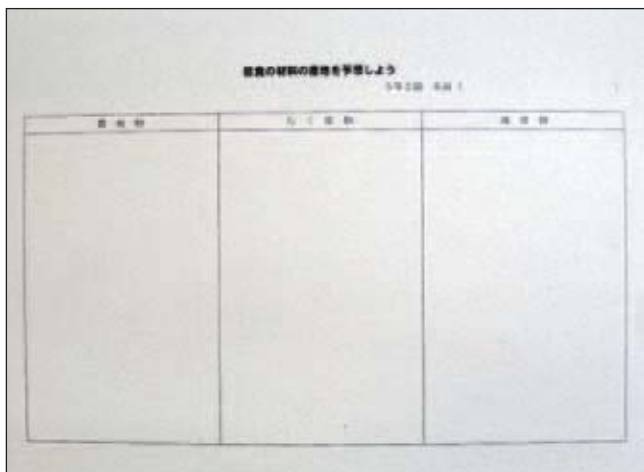
### 7 献立名

- ・わかめごはん
- ・牛乳
- ・三春グルメンチ  
(ピーマンを使用)
- ・旬野菜の蒸し煮
- ・青梗菜のスープ
- ・さくらんぼ



給食試食会での保護者用給食

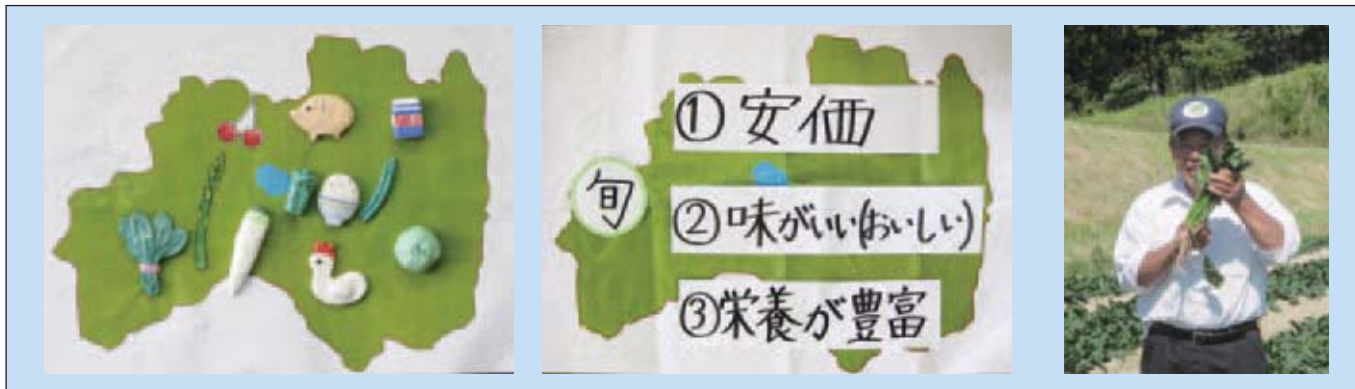
ワークシート



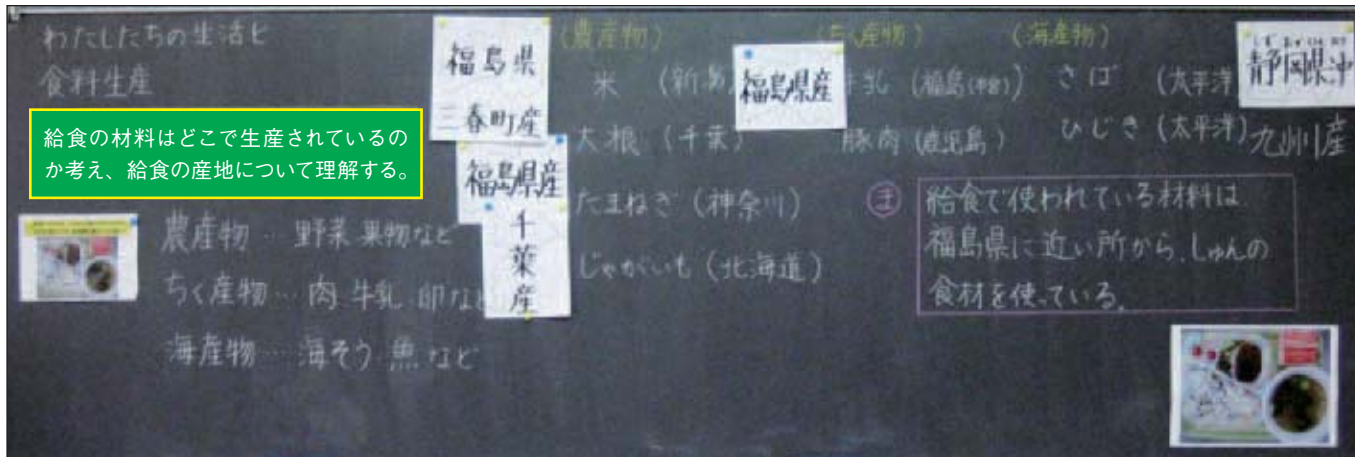
3日間の給食献立表

水	木	金
17日 ばしの日	18日 朝食モデル献立	19日 給食材料産地産物を知ろう
ごはん、ヘルシーミートローフ	ごはん、さばのめかじ	ごはん、さくやん、グルメンチ
キャベツのみそ汁、ささのこ	ごはん、くどくさんじり	ごはん、ちんげん、スープ
ふた肉、ひじき、たいす、まぐろ、なまおげみそ牛乳	おぼろみそ、こんぶ、とろろ、みそ牛乳	ふた肉、たまご、とろろ牛乳
たまねぎ、コーン、にんじん、いんげん、キャベツ、小松菜	しょうが、キャベツ、ゆめ、たらこ、にんじん、たまねぎ、こまつな	たまねぎ、ピーマン、いんげん、キャベツ、にんじん、にんにく、かぶ、さくらんぼ
こめ、パン粉、かたりに、さとう	こめ、あから、ごまじやが、いも、さとう	こめ、ごまご、パン粉、あから、さとう
正しい献立の持ち方ができて、材料の産地、こつこつと頑張ろう。	主食のごはんやパンの役割は、エネルギーに使うために、しっかりと消化しよう。	いろいろな産地産物を知ろう。地産地消や、三春町の特産品「ピーマン」を使った献立です。産地を知ろう。

具体的な指導資料



板書



給食の時間における食に関する指導 テーマ「旬の地場産物（ピーマン）を味わおう」

今日の給食は、福島県で生産された食材をたくさん味わってもらう給食です。  
 そこで、クイズを用意しました。さて、今日の給食に使われている私は何でしょう。  
 ヒント1 私は、緑色で色の濃い緑黄色野菜です。  
 ヒント2 私は、今が旬の食材です。  
 ヒント3 私は、残念ながら、みなさんにはあまり好まれない野菜の代表です。  
 正解は…「ピーマン」でした。ピーマンは、今が旬の夏野菜で、ビタミンCがたくさん含まれています。また、「ピーマン」は、三春町の特産品ですね。  
 三春町のピーマンは、緑の色が濃く、つやがあり、身が薄くて柔らかいのが特徴です。では、今日は、三春町のピーマンを使った「三春グルメンチ」と、旬の食材をたくさん使った給食を味わっていただきますよ。

# 小学校 第5学年 総合的な学習の時間 学習指導案

## 1 単元名 郷土料理

### 2 児童または地域等の実態

二本松には、昔から祭りには必ず食べる「ざくざく」があり、地域に深くかかわっている郷土料理である。しかし、身近な食べ物がなぜこれほど良く食べつがれているのか。また、「ざくざく」と言う名前がついているのかなどを知らない児童が多い。

### 3 目標（めあて）

郷土食や行事食には様々な意味が込められていることを知る。地域に伝わる「ざくざく」の料理を通して、郷土に愛着をもち、これからの関わりについて考えることができる。

### 4 食育の視点

地域の郷土料理を知り、受け継いでいこうとする態度を育てる。

### 5 本時の学習

過程	時間 (分)	主な学習活動・内容	指導上の留意点 ※ 評価		資料
			T 1 (学級担任)	G T (外部講師)	
導入	5 一 斉	1 めあてと学習内容の確認をする。 <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">「ざくざく」を知り、自分たちで作ってみよう。</div>	○ ゲストティチャーを紹介し、郷土料理への関心を高める。		
	8 一 斉	2 「ざくざく」の特徴を知る。 ○ 食材について ・ 3色食品群に分類すると、バランスがとれていることに気づく。 ○ 由来について ・ 食材の作り方から、「ざくざく」の由来を知る。	○ 自分の家の「ざくざく」との違いや「こづゆ」との違いに気付かせる。	○ 「ざくざく」の特徴に気付かせる。 ・ 食材を食品群のグループに分け、バランスがとれていることに気付かせる。 ○ 「ざくざく」を作りながら、名前の由来を知らせる。 ○ 「ざくざく」「こづゆ」の材料の違いを知らせる。	材料 食品群の資料
	12 個 別	3 試食をしながら、「ざくざく」の良さを話し合う。 ・ 事前に調べた内容や家庭の「ざくざく」との違いを確認する。 ・ 会津の郷土料理「こづゆ」との違いを知る。	※ 「ざくざく」の良さや特徴を理解することができたか。(発表・ワークシート)		
15 一 斉	4 話し合った内容を発表する。				
まとめ	5 一 斉	5 本時を振り返り、次期の予告を聞く。	○ 学習のまとめから、今後、家庭でも実践することができるように助言する。 ○ 次時は、郷土料理について各グループ毎にまとめることを知らせる。 <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">※ 郷土に対する愛情の気持ちを持ち、自分との関わりについて考えることができたか。(発表・ワークシート)</div>		

6 評価

- 食べつがれてきた理由が分かり、先人の知恵に感謝しながら食べたいという気持ちもてる。
- 郷土料理を作り受け継いでいこうとする気持ちを持ち、伝える方法を考えることができる。

7 献立名

- ・郷土食「ざくざく」



ワークシート

5年 氏名

---

めあて

1 ざくざくの特徴  
・食材

・ざくざくの由来

2 ざくざくのおよそ家庭での実践の方法を書きましょう。

事前アンケートや事後指導資料等

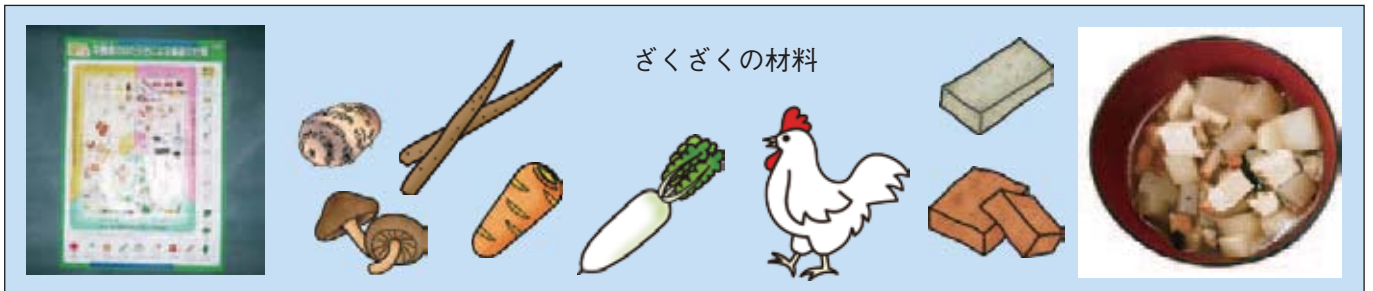
聞きたいこと〈質問内容〉

1. ざくざくはいつから作られていますか。
2. ざくざくとこづゆの違いは何ですか。
3. ざくざくを作るときの工夫は何ですか。

事後の感想

- 家庭でも作ってみたいと思いました。
- ざくざくは二本松のちょうちん祭の始まったときから作られていたということがびっくりしました。
- ざくざくとこづゆでは、材料に違いがあることが分かった。(こづゆには海のものが入っている。)

具体的な指導資料 (写真等)



板書計画

「ざくざく」を知り、自分たちで作ってみよう。

<p>「ざくざくの特徴」</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食材</li> <li>・由来</li> </ul>	<p>3色食品群の資料</p>	<p>まとめ</p>
---	-----------------	------------

給食の時間における食に関する指導 テーマ「郷土料理：ざくざくについて」

今日の給食は、「お祭りお祝い給食」です。メニューは、くりおこわ、ざくざく、鶏肉のから揚げ、焼き鮭、玉こん、巨峰、ミニトマト、枝豆、牛乳です。1・2年生は、調理員さんの手作りお祝い弁当です。3年生から6年生は、お祝い給食を、お弁当に詰めてみましょう。

ざくざくは、お祭りやお祝いに出される二本松の郷土料理です。

具材は、人参・ごぼう・大根・里芋・こんにゃく・焼き豆腐・鶏肉です。具材を1cmの角切りにするのが特徴です。

10月4日から6日までは、二本松神社の例大祭です。お祭りに行く提灯祭りは、「福島県重要無形民俗文化財」で日本三大提灯祭りの一つとされています。

昔から受け継がれてきた祭りや郷土料理を大事にし、これからも受け継いでいってください。



## 小学校 第1学年 学級活動(2) 指導案

### 1 題材 すききらいなくたべよう

#### 2 児童または地域等の実態

川俣シャモは、シャモ祭りや世界一長い焼き鳥で有名であるが、食べ慣れていないためか残食がみられる。また、野菜の残食もみられる。

#### 3 目標 (めあて)

好き嫌いをしないで食べることの大切さを知り、何でも食べるための日常生活での実践方法について理解する。

#### 4 食育の視点

町の特産品である川俣シャモやいろいろな食材が給食に使われていることを知り、シャモを含め、いろいろな食品を意識して食べる意欲をもつ。

#### 5 本時の学習

過程	時間 (分)	主な学習活動・内容	指導上の留意点 ※ 評価		資料
			T 1 (学級担任)	T 2 (栄養教諭等)	
導入	5	1 課題をつかむ (1) 今までの給食を振り返る。 ○ ペープサートの会話を聞く。 (2) めあてをつかむ <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; text-align: center;">すききらいなくたべよう。</div>	○ 普段の子どもたちのエピソードなどをいれながら、給食の時間に嫌いな物を残してしまうという状況を、ペープサートを活用して子どもたちに想起させる。 ○ いろいろな食材が残っていることに気付く子どものつぶやきをめあてにつなげる。	○ 野菜も残りが多いという課題意識をもたせる。	ペープサート
		展開	15 一斉	2 すききらいなく食べものを食べる大切さを知る。 (1) 給食に入っている食材を知る。 ○ 食材の名前や食材の数を確認しながら (2) すききらいなく食べものを食べる大切さを考える。 ○ 自分たちで話し合っ ○ 専門家の話を聞いて	
15 一斉	3 すききらいなく食べるためには、どうしたらよいか話し合う。		○ 残さず食べている児童の話を、子どもたちなりの考えを取り上げることで、各自の考えをもつ参考にさせる。 <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">※ すききらいなく食べ物を食べる方法を考え、話し合い発表できたか。(発表)</div>	○ 自分が実践することを考える際のヒントとなるよう、児童の考えを整理しながら板書する。	ワークシート
まとめ	10 個別	4 本時のまとめをする。 (1) 今日の給食で、自分ががんばって食べようとする食べものを○で囲み、がんばろうと思うことを記入する。 (2) 自分が実践することを発表する。	○ 給食で、自分が食べようとするものを○で囲ませることにより、具体的な目標を持たせる。 ○ 自分なりのめあてを具体的に決められるように机間指導を行い、個別に支援する。 <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">※ 好き嫌いをしないで食べることの大切さを知り、何でも食べるための日常生活での実践方法をまとめることができたか。(発表・ワークシート)</div>	○ 一人一人の考えを称賛し、励ますことにより、児童の実践への意欲を高める。	

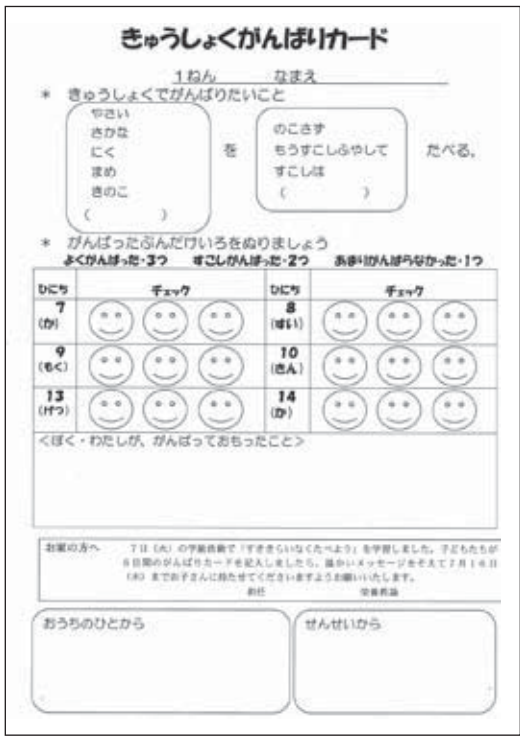
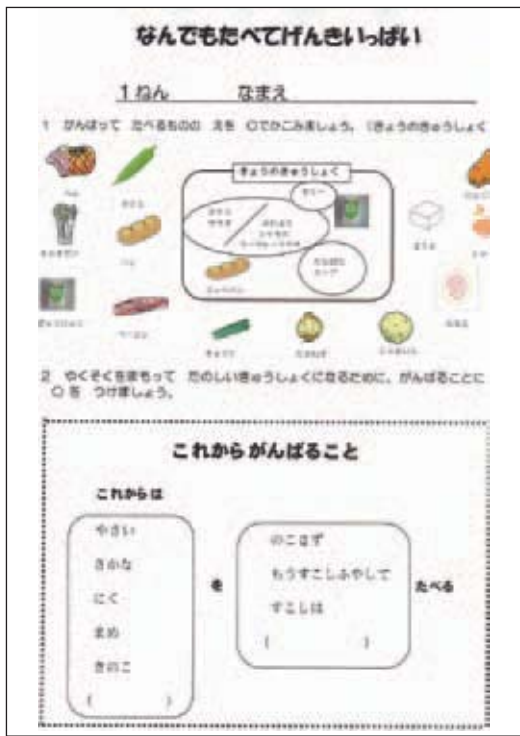
#### 6 評価

- 給食には、いろいろな食材が入っていることに気づき、食べものに対する関心を持ち、いろいろな食べものを食べようとしている。
- すききらいなく食べているか振り返り、いろいろな食べ物を食べるために改善の方法を考え判断し実行することができる。
- すききらいなく食べものを食べる大切さを理解し、日常生活での実践方法を理解している。

#### 7 献立名

- ・ コッペパン
- ・ 牛乳
- ・ シャモのマーマレード焼き
- ・ ポテトサラダ
- ・ 七夕スープ ・ 七夕ゼリー





- 給食に使われている食材のカードの裏にげんき君を貼り付けておく。(黄、赤、緑 各3食材)
- 黄、赤、緑の働きの説明をしながら裏返していく。

板書計画

**すききらいなくたべよう**

今日の給食に使われている食べ物

いろいろな食べるとどんなたいせつなことがある？

げんき君になる食品以外の食品カード

黄の食品カード	黄の働き	元気っ子
赤の食品カード	赤の働き	元気っ子
緑の食品カード	緑の働き	元気っ子

〈食品カード〉  
裏面 げんき君の絵

**給食の食べ方**

- 
- 
- 
- 
- 

**がんばること**

- 
- 
- 

給食の時間における食に関する指導 テーマ「川俣シャモ」

今日の給食のマーマレード焼きは、川俣シャモを使って作りました。川俣シャモの歯ごたえとおいしさがマーマレードと合っるとてもよく仕上がりました。この川俣シャモの風味が首都圏でも広がり始め、人気が出てきています。地元でたくさんの方々が大切に育てた川俣シャモを味わって食べてください。



## 小学校 第2学年 学級活動(2) 指導案

### 1 題材 野菜大好き

#### 2 児童または地域等の実態

好き嫌い調査と給食の様子から偏食傾向がある。給食時は、野菜は減らし、好きなものだけ食べようとするなど野菜をすすんで食べようとする意欲は低い。

#### 3 目標 (めあて)

野菜の働きとすすんで食べることの大切さを理解し、食べていくためのめあてを決めることができる。

#### 4 食育の視点

野菜に関心を持ち、野菜の働きが分かり、好き嫌いをなく食べようとする意欲をもつ。

#### 5 本時の学習

過程	時間 (分)	主な学習活動・内容	指導上の留意点 ※ 評価		資料
			T 1 (学級担任)	T 2 (栄養教諭等)	
導入	10 一 斉	1 本時のめあてを知る。 好き嫌いアンケートの結果を知る。 <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">野さい大すきになろう。</div>	○ 事前のアンケートや給食の様子から、野菜が苦手な子どもが多いことに気付かせる。		アンケート結果
	10 一 斉	2 野菜の特徴と体の中での働きを知る。 ・野菜の断面図から野菜の名前を当てる。 ・ヒントから給食の野菜の名前を当てる。 ・野菜の手触り、香りを体感する。  ・野菜の働きを知る。	○ 野菜を食べないと体に影響があることに気付かせる。	○ 野菜の断面図から野菜をイメージできるようにする。 ○ 実物の野菜を準備し実感させる。 ○ これらの野菜は今日の給食の材料であることを知らせ、野菜への関心を高める。 ○ 野菜の働きを具体的にわかりやすく説明する。	野菜の断面写真 野菜 ワークシート
展開	15 一 斉	3 野菜を食べるための工夫を話し合う。 ・苦手なものを食べられるようになった方法を教え合う。 ・野菜を食べていく方法を発表する。	○ 野菜を食べるための工夫や方法を発表させ、食べていくため手がかりとさせる。	○ 給食でのがんばりを例に紹介し、食べるための方法を想起しやすくする。	ワークシート カード
			※ 写真や実物の野菜を通して関心を持ち、野菜の働きについて理解したか。(発表・ワークシート)		
まとめ	10 一 斉	4 自分の野菜の食べ方を振り返り、食べるためのめあてを立て、発表する。	○ 具体的なめあてをもたせ給食や家庭でも実践できるようにさせる。	○ 今日の給食からの取組みを励ます。	ワークシート
			※ 自分の食べ方を振り返り、食べていくための具体的なめあてを決めることができたか。(ワークシート)		

6 評価

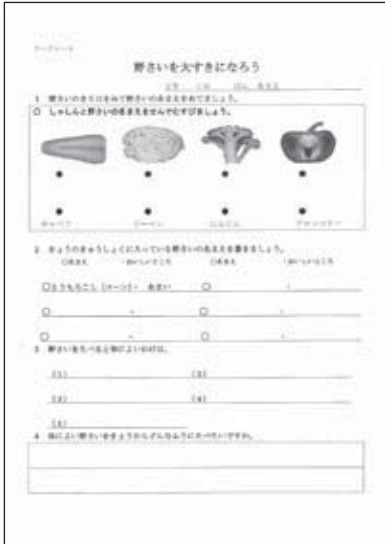
- 写真や実物の野菜を通して野菜に関心を持ち、野菜の働きについて理解することができる。
- 自分の野菜の食べ方を振り返り、食べていくためのめあてを決めることができる。

7 献立名

- ・ごはん
- ・納豆
- ・ブロッコリーの塩昆布あえ
- ・りんご
- ・牛乳
- ・煮しめ



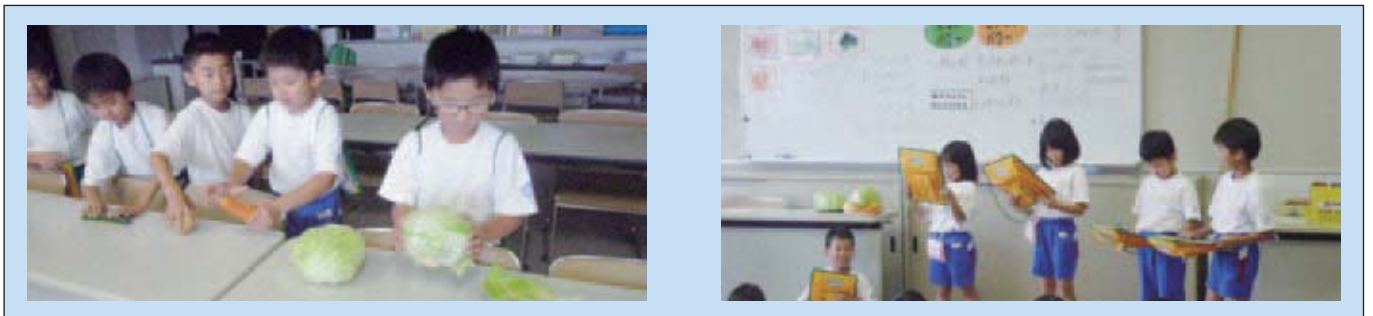
ワークシート



掲示資料



資料



板書計画

**野さい大すきになろう。**

野菜の断面図写真

やさいのなまえ

きょうのきゅうしょくの野さい

野さいのはたらき

せんいパワー

ビタミンパワー

体のちょうしをととのえる

給食の時間における食に関する指導 テーマ「地元でとれるブロッコリーについて知ろう」

今日の和えものに入っているブロッコリーは、白河市でとれたものです。ブロッコリーは、春と秋の2回栽培されています。生産者の方々は新鮮なブロッコリーを出荷するために、朝暗いうちから、雨の日も、風の日も収穫しています。今日も採りたてのブロッコリーをJAさんが朝届けてくださいました。ブロッコリーは花のつぼみの部分を食べています。緑色のモコモコしている部分が、花のつぼみです。ブロッコリーは、緑の食品グループに入り、体の調子を整える働きがあります。新鮮でおいしい採りたてのブロッコリーを味わってください。

# 小学校 第6学年 総合的な学習の時間 指導案

## 1 単元名 福島市の魅力を探ろう

### 2 児童または地域等の実態

福島市の代表的な郷土料理として、鮭を活用したあぶくま汁やひきなもち等があげられ給食にも取り入れているが、食べ慣れないこともあり残食が多いものもある。

### 3 目標（めあて）

福島市の郷土料理について調べ、発表することで郷土料理のよさを理解する。

### 4 食育の視点

地域の料理と食べ物について興味関心を持つ。

### 5 本時の学習

過程	時間 (分)	主な学習活動・内容	指導上の留意点 ※ 評価		資料
			T 1（学級担任）	T 2（栄養教諭等）	
導入	5 一 斉 2	1 前時の活動を振り返る。	○ 前時の調べ学習について振り返らせ、郷土料理の写真を提示する。		郷土料理の写真
		2 本時のめあてを知る。  福島市の郷土料理の魅力を発表しよう。			
展開	15 小 集 団	3 福島市の郷土料理について調べてきたことをもとに話し合う。 ・郷土料理の名前について ・郷土料理の食材について ・郷土料理の由来について	○ 家の人に聞いたことや、各自調べたことについて話し合わせる。 ○ 郷土料理の良さに気付かせる。	○ 給食に出る郷土料理と気候風土の関係について知らせる。 ○ 郷土料理について福島市の気候や歴史なども考えながら話し合うように助言する。	郷土料理の写真 ワークシート
	10 一 斉	4 グループで話し合ったことについて発表する。 ・郷土料理の名前について ・郷土料理の食材について ・郷土料理の由来について	○ 話し合ったことを発表させる。		
まとめ	16 個 別	5 郷土料理の魅力についてワークシートにまとめ、発表する。 ・栄養豊富 ・地産地消 ・先人の知恵がいかされている。	○ まとめたことを発表させる。		ワークシート
	3 一 斉	6 次時の学習内容について知り、本時の学習の学びをつなげる。	○ 次時の「ひきなもち」の調理実習への意欲を高めさせる。	○ 今日の給食献立「ひきなもち」を調理実習で作ることを知らせる。	給食写真
			※ 郷土料理のよさについて理解できたか。（発表・ワークシート）		

## 6 評価

- 福島市の郷土料理のよさについて理解できる。

## 7 献立名

- ・ソフト麺
- ・牛乳
- ・ひきなもち
- ・けんちんうどん
- ・みかん



ワークシート

**福島市の郷土料理の魅力を発表しよう**

氏 名 姓 名 前 \_\_\_\_\_

1 福島市の郷土料理について調べてきたことを書きましょう。

2 福島市の郷土料理について話し合ったことを書きましょう。

3 福島市の郷土料理の魅力について書きましょう。

事前調査

福島市の郷土料理を知っていますか？

6年 組 名前 \_\_\_\_\_

○ 昔から地域に伝わる料理や、地場産物を使った料理を郷土料理と言います。

1. 給食以外でひきなもちを食べたことがありますか？

はい  いいえ

2. ひきなもちを食べたことがある人は、どこで食べたか？

3. いかにんじんを食べたことがありますか？

はい  いいえ

4. 福島市で凍み豆腐が売られていることを知っていますか？

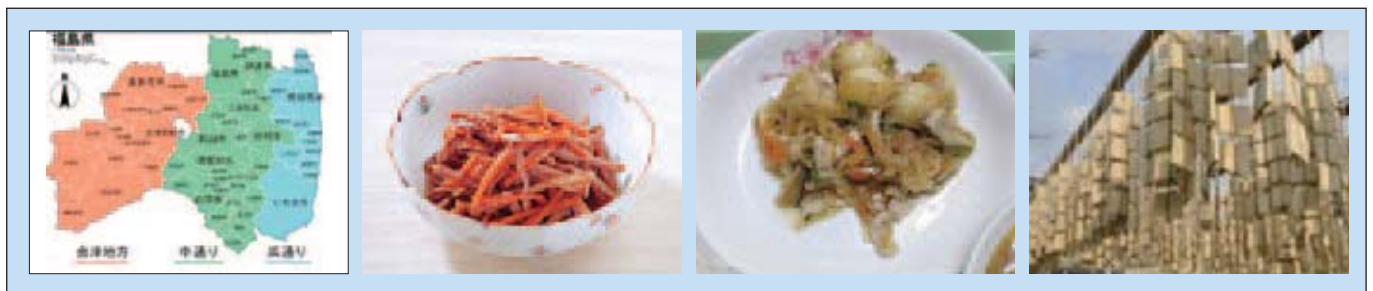
はい  いいえ

5. 信夫山で砂ずが売られることを知っていますか？

はい  いいえ

\*昔北限の砂ずと呼ばれていた。

具体的な指導資料（写真等）



第2章

板書計画

**福島市の郷土料理の魅力を発表しよう**

鮭こうじ焼き

ひきなもち

いかにんじん

凍み豆腐

給食の時間における食に関する指導 テーマ「福島市の郷土料理、ひきなもちについて知ろう」

地域に伝わる料理や、地場産物を使った料理を郷土料理と言います。今日の給食は福島市の郷土料理「ひきなもち」です。福島市では、季節の行事や冠婚葬祭、農作業のときの小昼（間食）、おやつ時に餅を食べてきました。ひきなもちは、千切りした大根を炒め煮したものに、餅を入れたものです。立子山の凍み豆腐も入っています。昔から食べてきた料理を味わってください。