

食に関する指導  
アイデアシート集  
～ふるさと学習編～



平成28年3月  
栃木市教育委員会

# はじめに

近年、偏った栄養摂取、朝食欠食など食生活の乱れや肥満・痩身傾向など、子どもたちの健康を取り巻く問題が深刻化しています。また、食を通じて地域等を理解することや、食文化の継承を図ること、自然の恵みや勤労の大切さを理解することも重要です。

こうした現状を踏まえ、平成17年に食育基本法が、平成18年に食育推進計画が制定され、小中学校の学習指導要領の改訂（平成20年3月28日）において、その総則に「学校における食育の推進」が盛り込まれたほか、関連する各教科等での食育に関する記述が充実されました。改正学校給食法（平成21年4月1日施行）においても、その第1条で「学校における食育の推進」を位置付けるとともに、栄養教諭が学校給食を活用した食に関する指導を充実させることについても明記されました。

そこで、本市の教育基本計画においては、食育の推進として、子どもの健康の保持増進を図るため、栄養教諭を中核とした食育推進体制を充実することを目指しています。また、これまでも、市教育委員会と栄養教諭等とで「食に関する指導全体計画モデルプラン」や「食に関する指導アイデアシート」を作成し、各校に情報を提供するなど、食に関する指導の充実に向けての取組を行い、各学校においても、ご活用いただき充実を図っていただいているところです。

この「食に関する指導アイデアシート～ふるさと学習編～」は、各校での各教科等における食に関する指導のふるさと学習の実際をもとに、給食主任と栄養教諭等が実践事例をまとめたものです。

今後も、各学校において、本資料を活用していただき、各教科等での指導を通して、児童生徒がその発達段階に応じて食生活に関する正しい理解と望ましい食習慣を身に付けるとともに、食を通じて地域等を理解することや、食文化の継承を図ること、自然の恵みや勤労の大切さを理解ことができるよう、食に関する指導の一層の充実が図られることを願っています。

本資料の作成にあたり、ご協力をいただいた皆様に対し、心から感謝の意を表します。

# 目次



はじめに

アイディアシートの見方について

小学校 第1・2学年 P 1~11

小学校 第3・4学年 P12~20


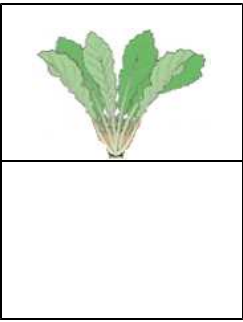
小学校 第5・6学年  
特別支援学級 P21~31

中学校 第1・2学年 P32~39

中学校 第3学年  
特別支援学級 P40~45



# アイディアシートの見方について

<b>プラン名</b>	「かぶ」ってどんなやさいかな	<b>指導タイプ</b>	B - 1	<b>時間</b>	20分
ここには、教科等の学習目標を記入してください。		連する単元名とは別に学習プラン名を設定しています。	指導タイプを示しています。		およその指導時間です。
<p><b>1 ねらい</b> 登場人物が出てくる順序を考えて、「だれが」「どうして」「どうなった」を読む。</p> <p><b>2 食に関する指導の目標&lt;視点&gt;</b> 食べ物の名前が分かる。&lt;食品を選択する能力&gt; 「食に関する指導の目標」と&lt;視点&gt;を示しています。</p> <p><b>3 指導の進め方</b> どのような場面で指導すると効果的か示しています。</p> <p>① 指導場面 単元の導入や物語を読み深める段階で指導する。</p> <p>② 指導内容 物語に登場する「かぶ」食に関する指導を通して何を学習させるのか説明しています。 「かぶ」がどのように育っているのか学習する。</p> <p>③ 指導方法の工夫                      ・本時は、指導タイプについて                      ・興味関心を高める工夫                      ・学習への効果                      などを説明しています。                      「かぶ」の根の様子を持たせる。とで、物語中の人物の気持ちを想像しやすくする。</p> <p><b>4 展開</b></p>					
<b>主な学習内容と活動</b>			<b>指導上の留意点</b>		
<p>① 「かぶ」の茎や葉の部分の実物や写真を見せて、どんな野菜か考える。</p> <p>② 実物や写真の野菜が「かぶ」であることを知る。</p> <p>③ 「かぶ」の形を紹介し、地面の指導の流れを展開例として具体的に示しています。</p> <p>④ 「かぶ」がもっと大きかったらどうなるか話し合う。</p>			<p>・茎や葉の様子から「だいこん」など他の野菜が出たときは、どうしてそう思ったのかたずねて、イメージを広げるようにする。</p>   <p>・かぶの形を正確にかくことより、地面の中にふくらんでいる部分があり抜けにくそうであることに気づかせる。</p> <p>・黒板に A 1サイズの大きな「かぶ」の絵を掲示して、イメージを持たせてから話し合わせる。</p>		
<b>&lt;準備物&gt;</b> ・「かぶ」の実物 ・「かぶ」の写真 ・ワークシート ・掲示用の大きな「かぶ」の絵			栄養職員等と連携しやすいように準備物を示しています。		

## 指導タイプについて

### A 直接的な指導タイプ

家庭科や学級活動、保健体育等での指導において、各時間の指導目標が、食に関する指導の目標と深く関連している場合があります。その場合、教科等での学習を通して、ねらいを達成することが、食に関する指導の目標に迫ることになります。このような指導を「直接的な指導タイプ」としています。

また、「直接的な指導タイプ」の授業の場合、指導時間の全てを使って、各教科等の目標の達成と食に関する指導の目標の達成を同時に迫ることが考えられます。

### B 間接的な指導タイプ

各教科等での指導を行う際に、その教科等での学習は、教科の指導目標の達成に迫るために行われています。しかし、指導目標の達成に効果的に働く手段として、食に関する指導に関わる活動を取り入れる場合があります。このような指導を「間接的な指導タイプ」としています。

「間接的な指導タイプ」の授業の場合、指導時間の一部を使って、児童生徒の興味関心を高める場合や、食に関する指導と関わりの深い教材を使用して指導にあたる場合などが考えられます。

### 栄養職員との連携

各教科等での指導では、主に学級担任や教科担任が一人で指導したり、T-T方式のように複数の教員で指導したりしています。

食に関する指導においても、学級担任や教科担任が中心になって指導することが、児童生徒にとって効果的に働くものと考えられます。また、栄養教諭や栄養士と連携して指導を行うことも重要です。

そこで、本アイデアシート集では、指導タイプを以下のように分類しています。

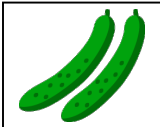


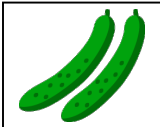


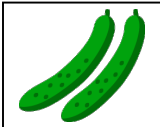


指導タイプ		指導者について	
A 直接的な 指導タイプ	各教科等の指導 目標と食に関する 指導の目標の達成 を同時に迫る。	A-1	・学級担任、教科担任が指導する。
		A-2	・学級担任、教科担任が栄養職員 と連携して指導する。
B 間接的な 指導タイプ	各教科等の指導 目標の達成のため に食に関する指導 を取り入れる。	B-1	・学級担任、教科担任が指導する。
		B-2	・学級担任、教科担任が栄養職員 と連携して指導する。

## 小学校 第1学年

ページ	実施月	教科名	プラン名	指導タイプ	(時間)
				食に関する指導の視点	学校名
1	6月	学活	やさいとなかよしになろう	A-2	(45分)
				心身の健康	藤岡小
2	6月	生活	草もち作りにチャレンジしよう	A-2	(45分)
				食文化	部屋小
3	3月	生活	草もちを作ろう	A-2	(45分×2)
				食文化	大宮南小

## 小学校 第2学年

ページ	実施月	教科名	プラン名	指導タイプ	(時間)
				食に関する指導の視点	学校名
4	5月	生活	好きな野菜を育てよう	A-1	(45分)
				食品を選択する能力	国府南小
5	5月	生活	「いちご」について知ろう	A-1	(15分)
				食文化	国府北小
6	6月	学活	やさいとなかよしになろう	A-2	(45分)
				心身の健康	皆川城東小
7	6月	道徳	生産者の方と一緒にじゃがいも掘りをしよう	A-2	(130分)
				感謝の心	家中小
8	7月	生活	サラダパーティをしよう	A-2	(45分)
				食事の重要性・心身の健康	西方小
9	7月	生活	やさいとなかよしになろう	B-2	(45分)
				食の重要性	静和小
10	10月	生活	「さつまいも」のおいしいを見つけよう	A-2	(45分)
				食事の重要性	大宮北小
11	11月	生活	サツマイモとなかよし(スイートポテト作り)	B-1	(45分)
				食品を選択する能力	赤麻小

プラン名	やさいとなかよしになろう		指導タイプ	A - 2	時間	45分										
学校	1年	関連する教科等名	学級活動													
単元名	やさいとなかよしになろう		実施時期	6月												
<p><b>1 ねらい</b> 日頃食べている野菜に興味を持ち、進んで食べようとする意欲を高める。</p> <p><b>2 食に関する指導の目標&lt;視点&gt;</b> 野菜を食べていると体の調子が整うことに気づき、好き嫌いせずに食べようとする。(心身の健康)</p> <p><b>3 指導の進め方</b></p> <p>① 指導場面 ・野菜に興味を持たせる場面で指導する。 ・野菜の栄養について考えさせる場面で指導する。</p> <p>② 指導内容 ・野菜の名前や特徴を知らせ、野菜に興味を持たせる。 ・野菜の栄養に気づかせ、進んで食べようという意欲を持たせる。</p> <p>③ 指導方法の工夫 ・藤岡町の三鴨地区できゅうりを栽培している塚田さんにお話を聞くことで新鮮なきゅうりをおいしく食べたいという気持ちを抱かせる。 ・実物に触れ五感に訴えることで、野菜を身近に感じさせる。</p> <p><b>4 展開</b></p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">主な学習内容と活動</th> <th style="width: 50%;">指導上の留意点</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> <p>① 野菜にはどんな物があるか発表する。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">    </div> </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>野菜には多くの種類があることに気づかせ、関心を持たせるようにする。</li> </ul> </td> </tr> <tr> <td> <p>② きゅうり農家の塚田さん(三鴨地区)の話<del>を聞く。</del></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>育て方</li> <li>新鮮なきゅうりの見分け方</li> <li>栄養</li> <li>おいしい食べ方など</li> </ul> </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>きゅうりの栽培の様子や新鮮な物の見分け方等を実際に栽培している方から聞くことで、興味を持たせる。</li> </ul> </td> </tr> <tr> <td> <p>③ 実物を五感で実感する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>色</li> <li>におい</li> <li>切り口</li> <li>手触り</li> <li>もよう</li> </ul> </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>グループごとに触ったり、においをかいだり、野菜の切り口を見たりして実感させる。</li> <li>それぞれの野菜の印象を発表させる。</li> </ul> </td> </tr> <tr> <td> <p>④ 栄養士さんの話を聞く。</p> </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>紙芝居を使って、野菜には体の調子を整える働きがあることを知らせ、野菜の大切さが分かるようにする。</li> <li>今日の献立に入っていた野菜を紹介し、もっと食べてみたいという意欲を持たせる。</li> </ul> </td> </tr> </tbody> </table>							主な学習内容と活動	指導上の留意点	<p>① 野菜にはどんな物があるか発表する。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">    </div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>野菜には多くの種類があることに気づかせ、関心を持たせるようにする。</li> </ul>	<p>② きゅうり農家の塚田さん(三鴨地区)の話<del>を聞く。</del></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>育て方</li> <li>新鮮なきゅうりの見分け方</li> <li>栄養</li> <li>おいしい食べ方など</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>きゅうりの栽培の様子や新鮮な物の見分け方等を実際に栽培している方から聞くことで、興味を持たせる。</li> </ul>	<p>③ 実物を五感で実感する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>色</li> <li>におい</li> <li>切り口</li> <li>手触り</li> <li>もよう</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>グループごとに触ったり、においをかいだり、野菜の切り口を見たりして実感させる。</li> <li>それぞれの野菜の印象を発表させる。</li> </ul>	<p>④ 栄養士さんの話を聞く。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>紙芝居を使って、野菜には体の調子を整える働きがあることを知らせ、野菜の大切さが分かるようにする。</li> <li>今日の献立に入っていた野菜を紹介し、もっと食べてみたいという意欲を持たせる。</li> </ul>
主な学習内容と活動	指導上の留意点															
<p>① 野菜にはどんな物があるか発表する。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">    </div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>野菜には多くの種類があることに気づかせ、関心を持たせるようにする。</li> </ul>															
<p>② きゅうり農家の塚田さん(三鴨地区)の話<del>を聞く。</del></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>育て方</li> <li>新鮮なきゅうりの見分け方</li> <li>栄養</li> <li>おいしい食べ方など</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>きゅうりの栽培の様子や新鮮な物の見分け方等を実際に栽培している方から聞くことで、興味を持たせる。</li> </ul>															
<p>③ 実物を五感で実感する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>色</li> <li>におい</li> <li>切り口</li> <li>手触り</li> <li>もよう</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>グループごとに触ったり、においをかいだり、野菜の切り口を見たりして実感させる。</li> <li>それぞれの野菜の印象を発表させる。</li> </ul>															
<p>④ 栄養士さんの話を聞く。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>紙芝居を使って、野菜には体の調子を整える働きがあることを知らせ、野菜の大切さが分かるようにする。</li> <li>今日の献立に入っていた野菜を紹介し、もっと食べてみたいという意欲を持たせる。</li> </ul>															
<p>&lt;準備物&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>体験用の野菜(パセリ・キャベツ・きゅうり・タマネギ・にんじん)・野菜カード</li> <li>紙芝居「けんちゃんのぼうけん」・作業用紙</li> </ul>																

プラン名	草もち作りにチャレンジしよう	指導タイプ	A-2	時間	45分											
学校	1年	関連する教科等名	生活													
単元名	みんなといっしょに	実施時期	3月													
<p><b>1 ねらい</b></p> <p>校庭の近くのヨモギを2年生と一緒に摘み、祖母グループに教えてもらって草もち作りをして、春を満喫することができる。</p> <p><b>2 食に関する指導の目標&lt;視点&gt;</b></p> <p>自分の住んでいる身近な土地でとれた食べ物を知る。&lt;食文化&gt;</p> <p><b>3 指導の進め方</b></p> <p>①指導場面 単元末に発展学習として指導する。</p> <p>②指導内容 ヨモギの摘み方や草もちの作り方を学ぶ。</p> <p>③指導方法の工夫 ・本時は、指導タイプ(A-2)で、学級担任と祖母グループが共同で指導する。</p> <p><b>4 展開</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>主な学習内容と活動</th> <th>指導上の留意点</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>①ゆでて冷蔵庫で保存したヨモギをすり鉢でよくすりつぶす。</td> <td rowspan="2">・3月3日のひな祭りには、草もちを供える習慣があることを伝える。</td> </tr> <tr> <td>②ボールに米粉を入れ、沸騰した湯を入れよくこねる。</td> </tr> <tr> <td>③米粉をボールに移し、すりこぎでつきながら、よくこね、すりつぶしたヨモギを加え更によくこねる。</td> <td rowspan="3">・火傷をしないように気をつけさせる。</td> </tr> <tr> <td>④最後にさらに手でよくねって食べやすい大きさにまるめ、指を添えて軽くつぶす。</td> </tr> <tr> <td>⑤きな粉に、砂糖、塩を混ぜて、草もちにつけて食べる。</td> </tr> <tr> <td>⑥協力してかたづける。</td> <td>・用意したタッパーに草もちを入れ、家族へのおみやげにする。 ・楽しい雰囲気の中、味わって食べる。</td> </tr> </tbody> </table> <p>&lt;準備物&gt; ヨモギの若芽、米粉、きな粉、砂糖、すり鉢、すり棒、塩</p>						主な学習内容と活動	指導上の留意点	①ゆでて冷蔵庫で保存したヨモギをすり鉢でよくすりつぶす。	・3月3日のひな祭りには、草もちを供える習慣があることを伝える。	②ボールに米粉を入れ、沸騰した湯を入れよくこねる。	③米粉をボールに移し、すりこぎでつきながら、よくこね、すりつぶしたヨモギを加え更によくこねる。	・火傷をしないように気をつけさせる。	④最後にさらに手でよくねって食べやすい大きさにまるめ、指を添えて軽くつぶす。	⑤きな粉に、砂糖、塩を混ぜて、草もちにつけて食べる。	⑥協力してかたづける。	・用意したタッパーに草もちを入れ、家族へのおみやげにする。 ・楽しい雰囲気の中、味わって食べる。
主な学習内容と活動	指導上の留意点															
①ゆでて冷蔵庫で保存したヨモギをすり鉢でよくすりつぶす。	・3月3日のひな祭りには、草もちを供える習慣があることを伝える。															
②ボールに米粉を入れ、沸騰した湯を入れよくこねる。																
③米粉をボールに移し、すりこぎでつきながら、よくこね、すりつぶしたヨモギを加え更によくこねる。	・火傷をしないように気をつけさせる。															
④最後にさらに手でよくねって食べやすい大きさにまるめ、指を添えて軽くつぶす。																
⑤きな粉に、砂糖、塩を混ぜて、草もちにつけて食べる。																
⑥協力してかたづける。	・用意したタッパーに草もちを入れ、家族へのおみやげにする。 ・楽しい雰囲気の中、味わって食べる。															



プラン名	草もちを作ろう		指導タイプ	A-2	時間	45分 ×2				
学校	1年	関連する教科等名	生活							
単元名	もうすぐ2年生		実施時期	3月						
<p><b>1 ねらい</b></p> <p>祖父母と一緒によもぎを摘み、教えてもらいながら草もち作りをして、春を感じることができる。</p> <p><b>2 食に関する指導の目標&lt;視点&gt;</b></p> <p>自分の住んでいる身近な場所をとれた食べ物を知る。〈食文化〉</p> <p><b>3 指導の進め方</b></p> <p>① 指導場面 単元末に発展学習として行う。</p> <p>② 指導内容 よもぎの摘み方や草もちの作り方を学ぶ。</p> <p>③ 指導方法の工夫 学級担任と祖父母が共同で指導する。</p> <p><b>4 展開</b></p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">主な学習内容と活動</th> <th style="width: 50%;">指導上の留意点</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> <p>① よもぎを摘む。</p> <p>② ゆでたよもぎを細かく刻み、すり鉢ですりつぶす。</p> <p>③ 白玉粉に少しずつ水を入れてこねる。</p> <p>④ 上新粉に熱湯を入れてこね、③でこねた白玉粉を加えてさらにこねる。</p> <p>⑤ 蒸気の上上がった蒸し器に、堅く絞った布巾を敷き、④を一握りぐらいの大きさにちぎって並べ、強火で15分くらい蒸す。割ってみて芯に白いところがなかったら蒸し上がり。</p> <p>⑥ ⑤をよもぎの入ったすり鉢に入れ、すり棒で良く突き、良く混ぜたら、手でこねる。</p> <p>⑦ 緑色が良く混ぜたら、適当な大きさに分けて丸める。</p> <p>⑧ きな粉と砂糖をよく混ぜる。(塩を少々加えると良い)</p> <p>⑨ ⑦に⑧をつけて食べる。</p> </td> <td> <p>・火の扱いに気をつけさせる。</p> <p>・熱いのでやけどに注意させる。</p> <p>・教えていただいた祖父母と、愉しく会話しながら味わって食べる。</p> </td> </tr> </tbody> </table>							主な学習内容と活動	指導上の留意点	<p>① よもぎを摘む。</p> <p>② ゆでたよもぎを細かく刻み、すり鉢ですりつぶす。</p> <p>③ 白玉粉に少しずつ水を入れてこねる。</p> <p>④ 上新粉に熱湯を入れてこね、③でこねた白玉粉を加えてさらにこねる。</p> <p>⑤ 蒸気の上上がった蒸し器に、堅く絞った布巾を敷き、④を一握りぐらいの大きさにちぎって並べ、強火で15分くらい蒸す。割ってみて芯に白いところがなかったら蒸し上がり。</p> <p>⑥ ⑤をよもぎの入ったすり鉢に入れ、すり棒で良く突き、良く混ぜたら、手でこねる。</p> <p>⑦ 緑色が良く混ぜたら、適当な大きさに分けて丸める。</p> <p>⑧ きな粉と砂糖をよく混ぜる。(塩を少々加えると良い)</p> <p>⑨ ⑦に⑧をつけて食べる。</p>	<p>・火の扱いに気をつけさせる。</p> <p>・熱いのでやけどに注意させる。</p> <p>・教えていただいた祖父母と、愉しく会話しながら味わって食べる。</p>
主な学習内容と活動	指導上の留意点									
<p>① よもぎを摘む。</p> <p>② ゆでたよもぎを細かく刻み、すり鉢ですりつぶす。</p> <p>③ 白玉粉に少しずつ水を入れてこねる。</p> <p>④ 上新粉に熱湯を入れてこね、③でこねた白玉粉を加えてさらにこねる。</p> <p>⑤ 蒸気の上上がった蒸し器に、堅く絞った布巾を敷き、④を一握りぐらいの大きさにちぎって並べ、強火で15分くらい蒸す。割ってみて芯に白いところがなかったら蒸し上がり。</p> <p>⑥ ⑤をよもぎの入ったすり鉢に入れ、すり棒で良く突き、良く混ぜたら、手でこねる。</p> <p>⑦ 緑色が良く混ぜたら、適当な大きさに分けて丸める。</p> <p>⑧ きな粉と砂糖をよく混ぜる。(塩を少々加えると良い)</p> <p>⑨ ⑦に⑧をつけて食べる。</p>	<p>・火の扱いに気をつけさせる。</p> <p>・熱いのでやけどに注意させる。</p> <p>・教えていただいた祖父母と、愉しく会話しながら味わって食べる。</p>									
<p>&lt;準備物&gt; よもぎ、白玉粉、上新粉、きな粉、砂糖、すり鉢、すり棒、蒸し器</p>										

プラン名	好きな野菜を育てよう	指導タイプ	A-1	時間	45分														
学校	2年	関連する教科等名	生活科																
単元名	おいしくそだてわたしの野さい	実施時期	5月																
<p><b>1 ねらい</b></p> <p>地域の特産品であるトマトをはじめとする夏野菜の栽培を通して植物の成長に関心を持ち、栽培する楽しさや収穫の喜びを味わう。</p> <p><b>2 食に関する指導の目標&lt;視点&gt;</b></p> <p>野菜の栄養を知り、自分が育てる野菜を選ぶことができる。 &lt;食品を選択する能力&gt;</p> <p><b>3 指導の進め方</b></p> <p>①指導場面 生活科</p> <p>②指導内容 夏野菜の栄養を知り自分が育てる野菜を選択するとともに、地域の特産品に関心をもたせる。</p> <p>③指導方法の工夫 ・本時は、指導タイプ（A-1）で学級担任が指導する。 ・実物の写真を見せたり農家の方の話を聞いたりすることで野菜に興味をもたせる。 ・地域の特産品や栽培方法を知り栽培や収穫に対する意欲をもたせる。</p> <p><b>4 展開</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>主な学習内容と活動</th> <th>指導上の留意点</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>① 本時の内容を知る。</td> <td></td> </tr> <tr> <td>② 知っている野菜を発表する。</td> <td>・野菜について本や図鑑で調べておく。</td> </tr> <tr> <td>③ 夏野菜の写真を見せ、種類について確認する。</td> <td>・写真を見せ関心をもたせる。</td> </tr> <tr> <td>④ 地域にあるトマト農家を紹介する。</td> <td>・地域の人や特産品に関心をもたせる。</td> </tr> <tr> <td>⑤ 夏野菜の栄養を知らせる。</td> <td>・栄養を学ぶことで、自分が育てたい野菜を選ばせる。</td> </tr> <tr> <td>⑥ 自分が育てたい夏野菜を発表する。</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>&lt;準備物&gt; ・夏野菜の写真 ・野菜の本や図鑑 ・トマト農家の写真</p>						主な学習内容と活動	指導上の留意点	① 本時の内容を知る。		② 知っている野菜を発表する。	・野菜について本や図鑑で調べておく。	③ 夏野菜の写真を見せ、種類について確認する。	・写真を見せ関心をもたせる。	④ 地域にあるトマト農家を紹介する。	・地域の人や特産品に関心をもたせる。	⑤ 夏野菜の栄養を知らせる。	・栄養を学ぶことで、自分が育てたい野菜を選ばせる。	⑥ 自分が育てたい夏野菜を発表する。	
主な学習内容と活動	指導上の留意点																		
① 本時の内容を知る。																			
② 知っている野菜を発表する。	・野菜について本や図鑑で調べておく。																		
③ 夏野菜の写真を見せ、種類について確認する。	・写真を見せ関心をもたせる。																		
④ 地域にあるトマト農家を紹介する。	・地域の人や特産品に関心をもたせる。																		
⑤ 夏野菜の栄養を知らせる。	・栄養を学ぶことで、自分が育てたい野菜を選ばせる。																		
⑥ 自分が育てたい夏野菜を発表する。																			

プラン名	「いちご」について知ろう		指導タイプ	A-1	時間	15分
学校	2年	関連する教科等名	生活科			
単元名	どきどきわくわくまちたんけん		実施時期	5月		
<b>1 ねらい</b> 自分たちが住んでいる土地で、どんなものが作られているかを知る。						
<b>2 食に関する指導の目標&lt;視点&gt;</b> 地域の特産物にどんなものがあるのかを知る。(食文化)						
<b>3 指導の進め方</b> ①指導場面 知りたい農作物を実際に見学したり、インタビューしたりして調べる。 ②指導内容 自分たちが住んでいる土地の特産物である「いちご」がどのようにして作られているか学習する。 ③指導方法の工夫 いちご研究所に行くことで、実際に話を聞いたり、インタビューしたりして疑問を解決しやすくする。						
<b>4 展開</b>						
主な学習内容と活動			指導上の留意点			
① いちご研究所を訪問し、研究所の方の話を聞く。 ② 疑問に思っていることをインタビューする。 ・いちごの種類について ・いちごはどこで作っているか ・いちごができるまでにどれくらいかかるか ・いちごの加工食品には、どんなものがあるか ・いちごの甘さの調べ方 など			・校外学習のため、交通ルールを守った行動をさせる。 ・話を聞くときの態度について確認させる。 ・質問の内容を吟味し、内容が重複しないようにさせる。 ・インタビュー時の言葉遣いや態度について適切かどうか確認させる。			
<準備物> ・たんけんバック                      ・カメラ ・ワークシート						

プラン名	やさいとなかよしになろう		指導タイプ	A - 2	時間	45分														
学校	2年	関連する教科等名	学級活動																	
単元名	やさいとなかよし		実施時期	6月																
<p><b>1 ねらい</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>野菜を身近なものにとらえ、進んで野菜を食べようとする意欲を持たせる。</li> <li>野菜のはたらきを知り、野菜を食べる大切さを理解する。</li> </ul> <p><b>2 食に関する指導の目標&lt;視点&gt;</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>健康な生活を送るために、好き嫌いせずに進んで野菜を食べようとする意欲を育てる。〈心身の健康〉</li> </ul> <p><b>3 指導の進め方</b></p> <p>①指導場面</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>導入時に知っている野菜の絵カードを掲示する場面</li> <li>はてなボックスを用いたクイズで、野菜の特徴を考える場面</li> <li>展開で、栄養教諭から野菜の栄養やはたらきの説明を聞く場面</li> </ul> <p>②指導内容</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>栄養教諭による講話で野菜のはたらきを知る。 (病気に負けない体を作る・整腸作用があり体の調子を整える ・エネルギーとなったり体を作ったりするのを助ける、等)</li> </ul> <p>③指導方法の工夫</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>絵カードやはてなボックスを用いたクイズで児童の興味関心を高める。</li> <li>自分たちが農園で育てた野菜を食べることで野菜に愛着を感じられるようにする。</li> <li>実際に食べる活動を取り入れ、野菜本来の味を感じられるようにする。</li> </ul> <p><b>4 展開</b></p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width:50%;">主な学習内容と活動</th> <th style="width:50%;">指導上の留意点</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>① 自分たちの知っている野菜を発表させる。</td> <td>・発表しやすいように、黒板に絵カードを掲示していく。</td> </tr> <tr> <td>② 野菜はどんな存在か考える。</td> <td>・野菜の好き嫌いや、給食に苦手な野菜が出た場合どうしているかなど聞く。</td> </tr> <tr> <td>③ はてなボックスで「野菜当てクイズ」をする。</td> <td>・野菜をはてなボックスに入れて見えないようにし、手で触って特徴を確かめ何の野菜かを考えさせる。</td> </tr> <tr> <td>④ 野菜のはたらきを知る。</td> <td>・野菜のはたらきについて、栄養職員から説明を聞く。</td> </tr> <tr> <td>⑤ 実際の野菜を食べて、野菜のおいしさを味わう。</td> <td>・自分たちで育てた野菜を食べることで野菜本来の味を感じたり、野菜に愛着を感じたりできるようにする。</td> </tr> <tr> <td>⑥ 本時の感想やこれからの目標を考え発表する。</td> <td>・今までの食べ方を振り返り、これからの目標や感想をワークシートにまとめさせる。</td> </tr> </tbody> </table>							主な学習内容と活動	指導上の留意点	① 自分たちの知っている野菜を発表させる。	・発表しやすいように、黒板に絵カードを掲示していく。	② 野菜はどんな存在か考える。	・野菜の好き嫌いや、給食に苦手な野菜が出た場合どうしているかなど聞く。	③ はてなボックスで「野菜当てクイズ」をする。	・野菜をはてなボックスに入れて見えないようにし、手で触って特徴を確かめ何の野菜かを考えさせる。	④ 野菜のはたらきを知る。	・野菜のはたらきについて、栄養職員から説明を聞く。	⑤ 実際の野菜を食べて、野菜のおいしさを味わう。	・自分たちで育てた野菜を食べることで野菜本来の味を感じたり、野菜に愛着を感じたりできるようにする。	⑥ 本時の感想やこれからの目標を考え発表する。	・今までの食べ方を振り返り、これからの目標や感想をワークシートにまとめさせる。
主な学習内容と活動	指導上の留意点																			
① 自分たちの知っている野菜を発表させる。	・発表しやすいように、黒板に絵カードを掲示していく。																			
② 野菜はどんな存在か考える。	・野菜の好き嫌いや、給食に苦手な野菜が出た場合どうしているかなど聞く。																			
③ はてなボックスで「野菜当てクイズ」をする。	・野菜をはてなボックスに入れて見えないようにし、手で触って特徴を確かめ何の野菜かを考えさせる。																			
④ 野菜のはたらきを知る。	・野菜のはたらきについて、栄養職員から説明を聞く。																			
⑤ 実際の野菜を食べて、野菜のおいしさを味わう。	・自分たちで育てた野菜を食べることで野菜本来の味を感じたり、野菜に愛着を感じたりできるようにする。																			
⑥ 本時の感想やこれからの目標を考え発表する。	・今までの食べ方を振り返り、これからの目標や感想をワークシートにまとめさせる。																			
<p>&lt;準備物&gt;</p> <table style="width:100%;"> <tr> <td style="width:33%;">・野菜の絵カード</td> <td style="width:33%;">・はてなボックス</td> <td style="width:33%;">・野菜のはたらき絵カード</td> </tr> <tr> <td>・収穫した野菜</td> <td>・ドレッシング</td> <td>・ワークシート</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>・筆記用具</td> </tr> </table>							・野菜の絵カード	・はてなボックス	・野菜のはたらき絵カード	・収穫した野菜	・ドレッシング	・ワークシート			・筆記用具					
・野菜の絵カード	・はてなボックス	・野菜のはたらき絵カード																		
・収穫した野菜	・ドレッシング	・ワークシート																		
		・筆記用具																		

プラン名	生産者の方と一緒にじゃがいも掘りをしてしよう。	指導タイプ	A-2	時間	130分												
学校	2年	関連する教科等名	道徳														
単元名	学校給食の野菜を収穫しよう。 「収穫体験」	実施時期	6月														
<p><b>1 ねらい</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・都賀町の児童・生徒における、地産地消の一環として、給食に納入される野菜を児童の手で収穫することによって、地域の豊かな自然や農業などを理解し、郷土愛を育む。</li> <li>・児童が生産者の思いに触れることにより、感謝の気持ちを育て、野菜の残食を減らす。</li> </ul> <p><b>2 食に関する指導の目標&lt;視点&gt;</b></p> <p>野菜の収穫は、自然の恩恵の上に成り立っていることや生産者の苦労や努力に支えられていることを理解する。&lt;感謝の心&gt;</p> <p><b>3 指導の進め方</b></p> <p>①指導場面 生産者の畑で収穫体験を行う時に指導する。</p> <p>②指導内容</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・生産者の野菜を作る時の苦労や喜びの話を聞き、感謝する心をもたせる。</li> <li>・実際に収穫体験することにより、生産者の思いに触れる。</li> </ul> <p>③指導方法の工夫</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・学級担任、栄養教諭、生産者のTT形式で授業を行う。</li> <li>・収穫した野菜が、後日の給食に使われることを知らせ、意欲をもたせる。</li> <li>・野菜は、自然の恵みを受け、生産者が時間をかけて世話をし初めて収穫できることを理解させる。</li> <li>・生産者から収穫のやり方を教えて頂き、楽しく体験できるようにする。</li> </ul> <p><b>4 展開</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>主な学習内容と活動</th> <th>指導上の留意点</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 今日の活動内容を知る。</td> <td>・今日収穫した野菜は、後日の給食に使われることを知らせる。</td> </tr> <tr> <td>2 生産者の思いを知る。</td> <td>・生産者が野菜を作る時の苦労や喜びの話をし、興味をもたせる。</td> </tr> <tr> <td>3 収穫のやり方を知り、収穫する。</td> <td>・班に分けて収穫体験をさせる。</td> </tr> <tr> <td>4 他の農産物を見て、質問する。</td> <td>・畑にある他の農産物の紹介をし、興味をもたせる。</td> </tr> <tr> <td>5 教室でお礼の手紙を書く。</td> <td>・生産者へのお礼の手紙を書かせ、7月の交流給食へ意欲をもたせる。</td> </tr> </tbody> </table> <p>&lt;準備物&gt;</p> <p>汚れてもよい服装、長靴（運動靴持参）、軍手、ビニール袋、水筒</p>						主な学習内容と活動	指導上の留意点	1 今日の活動内容を知る。	・今日収穫した野菜は、後日の給食に使われることを知らせる。	2 生産者の思いを知る。	・生産者が野菜を作る時の苦労や喜びの話をし、興味をもたせる。	3 収穫のやり方を知り、収穫する。	・班に分けて収穫体験をさせる。	4 他の農産物を見て、質問する。	・畑にある他の農産物の紹介をし、興味をもたせる。	5 教室でお礼の手紙を書く。	・生産者へのお礼の手紙を書かせ、7月の交流給食へ意欲をもたせる。
主な学習内容と活動	指導上の留意点																
1 今日の活動内容を知る。	・今日収穫した野菜は、後日の給食に使われることを知らせる。																
2 生産者の思いを知る。	・生産者が野菜を作る時の苦労や喜びの話をし、興味をもたせる。																
3 収穫のやり方を知り、収穫する。	・班に分けて収穫体験をさせる。																
4 他の農産物を見て、質問する。	・畑にある他の農産物の紹介をし、興味をもたせる。																
5 教室でお礼の手紙を書く。	・生産者へのお礼の手紙を書かせ、7月の交流給食へ意欲をもたせる。																

プラン名	サラダパーティをしよう		指導タイプ	A-2	時間	45分				
学校	2年	関連する教科等名	生活科							
单元名	やさいをそだてよう		実施時期	7月						
<p><b>1 ねらい</b></p> <p>夏野菜の栽培を通して、植物の成長の様子や変化に関心を持ち生命の尊さを知り栽培する楽しさや収穫の喜びを味わう。</p> <p><b>2 食に関する指導の目標&lt;視点&gt;</b></p> <p>① 食べ物には命があることが分かる&lt;食事の重要性&gt;                  ② 育てた野菜を好き嫌いせずに食べようとする。&lt;心身の健康&gt;</p> <p><b>3 指導の進め方</b></p> <p>① 指導場面                  サラダパーティの会食の場面で指導する。</p> <p>② 指導内容                  野菜の体内でのはたらきが分かり、健康のためにいろいろな野菜を積極的に食べようとする態度を育てる。</p> <p>③ 指導方法の工夫                  ・本時は、指導タイプ（A-2）で、栄養教諭が指導する。                  ・野菜の体内でのはたらきを絵やエプロンシアターで見せることで、興味をもたせる。</p> <p><b>4 展開</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">主な学習内容と活動</th> <th style="width: 50%;">指導上の留意点</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="vertical-align: top;">                     ① サラダに使われている野菜を食べると、自分のからだにどんなよいことがあるのか考える。                      ② 栄養教諭の話聞く。                      ③ 野菜の体内でのはたらきが分かり、健康のためにいろいろな野菜を積極的に食べようとする意欲をもたせる。                 </td> <td style="vertical-align: top;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>・野菜の体内でのはたらきの絵やエプロンシアターを使って説明する。</li> <li>はだをつやつやにする。 病気からからだを守る。 おなかのはたらきをよくする。</li> <li>・給食の野菜料理も積極的に食べるよう促す。</li> </ul> </td> </tr> </tbody> </table>							主な学習内容と活動	指導上の留意点	① サラダに使われている野菜を食べると、自分のからだにどんなよいことがあるのか考える。 ② 栄養教諭の話聞く。 ③ 野菜の体内でのはたらきが分かり、健康のためにいろいろな野菜を積極的に食べようとする意欲をもたせる。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・野菜の体内でのはたらきの絵やエプロンシアターを使って説明する。</li> <li>はだをつやつやにする。 病気からからだを守る。 おなかのはたらきをよくする。</li> <li>・給食の野菜料理も積極的に食べるよう促す。</li> </ul>
主な学習内容と活動	指導上の留意点									
① サラダに使われている野菜を食べると、自分のからだにどんなよいことがあるのか考える。 ② 栄養教諭の話聞く。 ③ 野菜の体内でのはたらきが分かり、健康のためにいろいろな野菜を積極的に食べようとする意欲をもたせる。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・野菜の体内でのはたらきの絵やエプロンシアターを使って説明する。</li> <li>はだをつやつやにする。 病気からからだを守る。 おなかのはたらきをよくする。</li> <li>・給食の野菜料理も積極的に食べるよう促す。</li> </ul>									
<p>&lt;準備物&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・野菜のはたらきの絵、エプロンシアター</li> </ul>										

プラン名	やさいとなかよしになろう	指導 タイプ	B - 2	時間	45分														
学校	2年	関連する教科等名	生活科																
単元名	やさいをそだてよう	実施時期	7月																
<p><b>1 ねらい</b> 植物の栽培に感心をもち、世話の仕方を調べたり人に聞いたりして世話をす る中で、成長の様子や植物にも生命があることに気づき、愛着を持って継続的 に育てようとする事ができる。</p> <p><b>2 食に関する指導の目標&lt;視点&gt;</b> ・野菜を身近なものにとらえ、野菜の働きや野菜を食べる大切さを理解させ、 児童自身に進んで野菜を食べようとする意欲をもたせる。〈食の重要性〉</p> <p><b>3 指導の進め方</b></p> <p>①指導場面 野菜の収穫後に指導する。</p> <p>②指導内容 自分が育てた野菜に対する愛着を高め、野菜を食べることの大切さを学習 する。</p> <p>③指導方法の工夫 ・栄養教諭による専門的な話から、野菜についての理解を深めるようにす る。 ・紙芝居を交え、低学年の児童にもわかりやすくする。 ・ワークシートを活用し、今後の給食をどのように食べたかを自己評価さ せるようにする。</p> <p><b>4 展開</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>主な学習内容と活動</th> <th>指導上の留意点</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>①野菜をイメージする。</td> <td>○知っている野菜や好きな野菜、苦手な野菜を発表させ、黒 板に絵カードがあれば貼り付け、興味を持たせる。 ○野菜の好き嫌い、嫌いな野菜があった場合どうしている か発表させる。</td> </tr> <tr> <td>②学習のめあてを確認する 。</td> <td>「やさいとなかよしになろう」</td> </tr> <tr> <td>③野菜について知る。</td> <td>○生活科で作った野菜について思いださせ、いろい ろな種類があることを確認させる。</td> </tr> <tr> <td>④今日の給食に使われてい る野菜を知る。</td> <td>○今日の給食の献立を知らせ、使われている野菜は何かをお さえ、給食の食材にも野菜が使われていることを認識させ る。</td> </tr> <tr> <td>⑤紙芝居を見て野菜の働き を知る。</td> <td>○紙芝居のストーリーから野菜の栄養などをわかりやすく し、野菜を食べることは大切だということに気付かせる。</td> </tr> <tr> <td>⑥今までの食べ方を振り返 り、これからのめあてを考え 発表する。</td> <td>○自分にあった無理のない約束になるように支援する。 ○この後の3日間、給食をどのように食べたか、自分で評価 できるよう支援する。</td> </tr> </tbody> </table> <p>&lt;準備物&gt; ・ワークシート ・紙芝居 ・掲示用の食材イラスト</p>						主な学習内容と活動	指導上の留意点	①野菜をイメージする。	○知っている野菜や好きな野菜、苦手な野菜を発表させ、黒 板に絵カードがあれば貼り付け、興味を持たせる。 ○野菜の好き嫌い、嫌いな野菜があった場合どうしている か発表させる。	②学習のめあてを確認する 。	「やさいとなかよしになろう」	③野菜について知る。	○生活科で作った野菜について思いださせ、いろい ろな種類があることを確認させる。	④今日の給食に使われてい る野菜を知る。	○今日の給食の献立を知らせ、使われている野菜は何かをお さえ、給食の食材にも野菜が使われていることを認識させ る。	⑤紙芝居を見て野菜の働き を知る。	○紙芝居のストーリーから野菜の栄養などをわかりやすく し、野菜を食べることは大切だということに気付かせる。	⑥今までの食べ方を振り返 り、これからのめあてを考え 発表する。	○自分にあった無理のない約束になるように支援する。 ○この後の3日間、給食をどのように食べたか、自分で評価 できるよう支援する。
主な学習内容と活動	指導上の留意点																		
①野菜をイメージする。	○知っている野菜や好きな野菜、苦手な野菜を発表させ、黒 板に絵カードがあれば貼り付け、興味を持たせる。 ○野菜の好き嫌い、嫌いな野菜があった場合どうしている か発表させる。																		
②学習のめあてを確認する 。	「やさいとなかよしになろう」																		
③野菜について知る。	○生活科で作った野菜について思いださせ、いろい ろな種類があることを確認させる。																		
④今日の給食に使われてい る野菜を知る。	○今日の給食の献立を知らせ、使われている野菜は何かをお さえ、給食の食材にも野菜が使われていることを認識させ る。																		
⑤紙芝居を見て野菜の働き を知る。	○紙芝居のストーリーから野菜の栄養などをわかりやすく し、野菜を食べることは大切だということに気付かせる。																		
⑥今までの食べ方を振り返 り、これからのめあてを考え 発表する。	○自分にあった無理のない約束になるように支援する。 ○この後の3日間、給食をどのように食べたか、自分で評価 できるよう支援する。																		

プラン名	「さつまいも」のおいしいをみつけよう		指導 タイプ	A - 2	時間	45分													
小学校	2年	関連する教科等名	生活科																
単元名	大きくなあれ わたしの野さい		実施時期	10月															
<p><b>1 ねらい</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>自分が育てたさつまいもに愛着をもち、思いや願いをもってさつまいもの料理を考 ることができる。</li> </ul> <p><b>2 食に関する指導の目標&lt;視点&gt;</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>食べ物に興味関心をもつ。&lt;食事の重要性&gt;</li> </ul> <p><b>3 指導の進め方</b></p> <p>①指導場面</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>単元のまとめとして、みんなの育てた野菜の収穫を喜ぶとともにその利 用方法をみんなで話し合う場面において実践する。</li> </ul> <p>②指導内容</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>さつまいも料理にはどんなものがあるのかを知り、収穫したさつまいも をおいしく調理する方法を考える。</li> </ul> <p>③指導方法の工夫</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>学習の導入で、実際に収穫したさつまいもを見せることで、さつまいも に愛着をもち学習に取り組めるようにする。</li> <li>さつまいもの料理を絵や写真で提示することにより、自分たちが作って 食べることのイメージをもたせる。</li> </ul> <p><b>4 展開</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>主な学習内容と活動</th> <th>指導上の留意点</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>① 収穫したさつまいもを見ながら、成長の様子やいもほりの様子を思い出す。</td> <td rowspan="6"> <ul style="list-style-type: none"> <li>つるが長く伸びていた様子や、さつまいもを育てる課程で、たくさんさつまいもが収穫できたことを思いださせる。</li> <li>思い出せない児童には、給食のメニューを提示したり、写真を見たりするなど、イメージしやすいようにする。</li> <li>グループで料理を1つ決め、選んだ理由も発表できるようにする。</li> <li>めあてが達成できたか、振り返りカードに記入し、次時の調理実習への意欲をもたせる。</li> </ul> </td> </tr> <tr> <td>② 本時のめあてを確認する。 <b>さつまいものおいしいを考えよう。</b></td> </tr> <tr> <td>③ さつまいもを使った料理にはどんなものがあるか、知っている料理を発表する。</td> </tr> <tr> <td>④ 栄養士からさつまいもの栄養について話を聞く。</td> </tr> <tr> <td>⑤ 実際に自分たちができそうな料理を紹介してもらい、作るものを決める。</td> </tr> <tr> <td>⑥ 学習の振り返りをする。</td> </tr> </tbody> </table> <p>&lt;準備物&gt;</p> <table> <tr> <td>さつまいも</td> <td>さつまいも料理作り方カード</td> </tr> <tr> <td>さつまいも料理の写真</td> <td>振り返りカード</td> </tr> </table>							主な学習内容と活動	指導上の留意点	① 収穫したさつまいもを見ながら、成長の様子やいもほりの様子を思い出す。	<ul style="list-style-type: none"> <li>つるが長く伸びていた様子や、さつまいもを育てる課程で、たくさんさつまいもが収穫できたことを思いださせる。</li> <li>思い出せない児童には、給食のメニューを提示したり、写真を見たりするなど、イメージしやすいようにする。</li> <li>グループで料理を1つ決め、選んだ理由も発表できるようにする。</li> <li>めあてが達成できたか、振り返りカードに記入し、次時の調理実習への意欲をもたせる。</li> </ul>	② 本時のめあてを確認する。 <b>さつまいものおいしいを考えよう。</b>	③ さつまいもを使った料理にはどんなものがあるか、知っている料理を発表する。	④ 栄養士からさつまいもの栄養について話を聞く。	⑤ 実際に自分たちができそうな料理を紹介してもらい、作るものを決める。	⑥ 学習の振り返りをする。	さつまいも	さつまいも料理作り方カード	さつまいも料理の写真	振り返りカード
主な学習内容と活動	指導上の留意点																		
① 収穫したさつまいもを見ながら、成長の様子やいもほりの様子を思い出す。	<ul style="list-style-type: none"> <li>つるが長く伸びていた様子や、さつまいもを育てる課程で、たくさんさつまいもが収穫できたことを思いださせる。</li> <li>思い出せない児童には、給食のメニューを提示したり、写真を見たりするなど、イメージしやすいようにする。</li> <li>グループで料理を1つ決め、選んだ理由も発表できるようにする。</li> <li>めあてが達成できたか、振り返りカードに記入し、次時の調理実習への意欲をもたせる。</li> </ul>																		
② 本時のめあてを確認する。 <b>さつまいものおいしいを考えよう。</b>																			
③ さつまいもを使った料理にはどんなものがあるか、知っている料理を発表する。																			
④ 栄養士からさつまいもの栄養について話を聞く。																			
⑤ 実際に自分たちができそうな料理を紹介してもらい、作るものを決める。																			
⑥ 学習の振り返りをする。																			
さつまいも	さつまいも料理作り方カード																		
さつまいも料理の写真	振り返りカード																		



プラン名	サツマイモとなかよし(スイートポテト作り)		指導タイプ	B-1	時間	45分										
学校	2年	関連する教科等名	生活科													
単元名	おいしくそだてわたしの野さい		実施時期	11月												
<p><b>1 ねらい</b> 春に植えたサツマイモを収穫し、ボランティアの方と収穫の喜びをわかちあう。</p> <p><b>2 食に関する指導の目標&lt;視点&gt;</b> 収穫したサツマイモを調理して食べる。&lt;食品を選択する能力&gt;</p> <p><b>3 指導の進め方</b></p> <p>① 指導場面 1学期に自分で育てた野菜の収穫の様子とサツマイモを比べながらサツマイモの成長の様子を振り返り収穫を喜び合う段階で指導する。</p> <p>② 指導内容 サツマイモの利用方法を調べ、調理して食べる活動を通してサツマイモについて学習する。</p> <p>③ 指導方法の工夫 ・本時は、指導タイプ(B-1) ・昨年度の2年生が調理したときの活動場面の写真などを提示して調理方法を話し合わせる。 ・上級生や保護者に聞いたり、本で調べたりして、サツマイモの調理方法を調べ友達と話合って必要な材料や道具を集める。</p> <p><b>4 展開</b></p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">主な学習内容と活動</th> <th style="width: 50%;">指導上の留意点</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>① サツマイモを洗ってピーラーで皮をむき水につける。</td> <td rowspan="2">・皮をむいたサツマイモは変色を防ぐため水につけるといった知識を教えてもらいながらサツマイモについての知識に気付かせる。</td> </tr> <tr> <td>② 支援員や保護者に手伝ってもらい大きめに切り分け柔らかく茹でる。</td> </tr> <tr> <td>③ ビニール袋に少し冷めたサツマイモとアイスクリームを入れ、もみながら混ぜ合わせる。</td> <td rowspan="2">・一人一人がビニール袋で作ることで達成感を得られるようにする。</td> </tr> <tr> <td>④ ビニール袋の角をハサミで切り、アルミカップに絞り出す。</td> </tr> <tr> <td>⑤ 招待したボランティアの方と共にサツマイモの栽培について振り返りながら試食する。</td> <td>・サツマイモの苗植えや、草取りつる返しなどの栽培活動をボランティアの方と振り返りながら楽しく試食させる。</td> </tr> </tbody> </table> <p>&lt;準備物&gt; ・サツマイモ、鍋、ボール、包丁、まな板、ビニール袋、アルミカップ、アイスクリーム</p>							主な学習内容と活動	指導上の留意点	① サツマイモを洗ってピーラーで皮をむき水につける。	・皮をむいたサツマイモは変色を防ぐため水につけるといった知識を教えてもらいながらサツマイモについての知識に気付かせる。	② 支援員や保護者に手伝ってもらい大きめに切り分け柔らかく茹でる。	③ ビニール袋に少し冷めたサツマイモとアイスクリームを入れ、もみながら混ぜ合わせる。	・一人一人がビニール袋で作ることで達成感を得られるようにする。	④ ビニール袋の角をハサミで切り、アルミカップに絞り出す。	⑤ 招待したボランティアの方と共にサツマイモの栽培について振り返りながら試食する。	・サツマイモの苗植えや、草取りつる返しなどの栽培活動をボランティアの方と振り返りながら楽しく試食させる。
主な学習内容と活動	指導上の留意点															
① サツマイモを洗ってピーラーで皮をむき水につける。	・皮をむいたサツマイモは変色を防ぐため水につけるといった知識を教えてもらいながらサツマイモについての知識に気付かせる。															
② 支援員や保護者に手伝ってもらい大きめに切り分け柔らかく茹でる。																
③ ビニール袋に少し冷めたサツマイモとアイスクリームを入れ、もみながら混ぜ合わせる。	・一人一人がビニール袋で作ることで達成感を得られるようにする。															
④ ビニール袋の角をハサミで切り、アルミカップに絞り出す。																
⑤ 招待したボランティアの方と共にサツマイモの栽培について振り返りながら試食する。	・サツマイモの苗植えや、草取りつる返しなどの栽培活動をボランティアの方と振り返りながら楽しく試食させる。															

## 小学校 第3学年

ページ	実施月	教科名	プラン名	指導タイプ	(時間)
				食に関する指導の視点	学校名
12	5月	社会	しいたけがすごい!	B-1 食文化	(45分) 小野寺北小
13	9月~10月	社会	西方地域の特産品を知ろう	B-1 食文化	(45分) 真名子小
14	11月	総合	五小地域の身近な特産物は?	B-1 食文化	(20分) 栃木第五小
15	11月	国語	みんなで育てた大豆について調べよう	B-1 食文化	(20分) 吹上小
16	10~12月	総合	千塚の特産品「宮ねぎ」を知ろう	B-1 食文化・感謝の心	(16時間) 千塚小
17	1~2月	社会	栃木県の昔からの食べ物 「しもつかれ」	B-2 食文化・感謝の心	(45分) 合戦場小
18	3月	社会	姫きゅうりの成長を知ろう	B-1 食文化	(15分) 栃木第三小

## 小学校 第4学年

ページ	実施月	教科名	プラン名	指導タイプ	(時間)
				食に関する指導の視点	学校名
19	4~7 月 9月	総合	かんぴょうを使ったメニューを考えよう	A-2 食文化	(45分) 大平東小
20	11月	総合	大豆作り大作戦~豆腐を作ろう~	A-1 心身の健康・感謝の心	(90分) 大平南小

プラン名	しいたけがすごい！		指導タイプ	B - 1	時間	45分
学校	3年	関連する教科等名	社会科			
単元名	わたしたちのまちのようす (絵地図を見て話し合おう)		実施時期	5月		
<p><b>1 ねらい</b> これまでの学習を絵地図にまとめ、まちの様子について話し合うことにより、自分たちのまちの特色について自分の考えを深めることができる。</p> <p><b>2 食に関する指導の目標&lt;視点&gt;</b> 自分たちの住む地域には、地域の気候風土と深く結びついた農産物があり、日常の食事と関連していることがわかる。&lt;食文化&gt;</p> <p><b>3 指導の進め方</b></p> <p>①指導場面 自分たちが探検してまとめた絵地図を見ながら、発見したことを話し合う場面で指導する。</p> <p>②指導内容 田の多い地域であるが、なぜ山側にしいたけを栽培している農家が多いのかを学習する。</p> <p>③指導方法の工夫 ・本時は、指導タイプ（B-1）で学習を展開する。 ・本時で話し合った内容（疑問）から、社会科見学でさらに調べたいこと考えさせることで、児童の思考に合った学習を展開する。 ・地域の特色について自分の考えを深め、しいたけ（栽培）に興味をもたせる。</p> <p><b>4 展開</b></p>						
主な学習内容と活動			指導上の留意点			
<p>(1) 自分たちが探検してきてまとめた絵地図を見て、地域の土地の様子で発見したことを考える。</p> <p>(2) しいたけ栽培がさかんなことに気づき、その理由について予想する。</p> <p>(3) 社会科見学で、さらに調べたい事項について整理する。</p> <p>(4) 単元のまとめ方について知る。</p>			<p>・色分けした山・田・畑・川を見ながら、地域の土地の特徴について気づいたことを発表させたい。</p> <p>・絵地図で児童が入りたいと考える記号があれば、記入する。</p> <p>・土地の特徴と利用を、自分の体験（喜多笑米田植え・稲刈りや玉ねぎ収穫）と関連して考えさせたい。</p> <p>・田の利用を参考に、しいたけ栽培がさかんな理由について考えさせたい。</p> <p>・社会科見学で見学することを告げ、調べたい事項をはっきりさせたい。</p> <p>・単元のまとめでは、市内めぐり新聞を書くことを告げ、学習の流れを理解させる。</p>			
<p>&lt;準備物&gt; 絵地図（前時までに作った物） マーカーペン 写真（田・畑・しいたけ園）</p>						

プラン名	西方地域の特産品を知ろう	指導タイプ	B-1	時間	45分				
学校	3年	関連する教科等名	社会科						
単元名	わたしたちのくらしとまちではたらく人びと	実施時期	9～10月						
<p><b>1 ねらい</b>                  地域の人々の生産の様子や工夫について関心をもち、それらを意欲的に調べたり、まとめたりする活動を通して、地域社会の一員としての自覚をもつようにする。</p> <p><b>2 食に関する指導の目標&lt;視点&gt;</b>                  地域の産物に興味をもち、日常の食事と関連付けて考えることができる。                  &lt;食文化&gt;</p> <p><b>3 指導の進め方</b></p> <p>①指導場面                  単元の導入の段階で指導する。</p> <p>②指導内容                  自分たちが住む西方地域ではたくさんの食べ物が生産・加工されているということを、実際に道の駅に行って調べることで、学習する。</p> <p>③指導方法の工夫                  ・本時は、指導タイプB-1で、学級担任が指導をする。                  ・ワークシートを製作し、そこに書き込んでいく。写真も撮影しておき、ワークシートの項目に合わせて貼っておくことで、あとから見たときにイメージがわきやすくなる。                  ・実際に道の駅で特産品を目にすることで、西方地域だけでなく、栃木市の特産品にも目を向けることができる。</p> <p><b>4 展開</b></p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width:50%;">主な学習内容と活動</th> <th style="width:50%;">指導上の留意点</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> <p>① 西方地域で生産・加工されている食品で知っているものを挙げる。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>名称 しそ濃縮飲料(希釈タイプ)</p> <p>原材料名 しそ(栃木県産)、砂糖、酸味料</p> <p>内容量 360cc</p> <p>賞味期限 平成27年12月31日</p> <p>保存方法 直射日光を避けて保存</p> <p>製造者 西方町農産物加工組合                      代表 栃木県栃木市西方町元1800-2</p> <p>お好みに合わせて、冷たい水で4～5倍に薄めてお召し上がり下さい。45601839230053</p> <p>開栓後は10℃以下で保存</p> </div> <p>② 食品表示ラベルの見方を知る。</p> <p>③ 道の駅にしかたで、実際に食品表示ラベルを調べ、西方地域で生産・加工されている食品について知る。</p> <p>④ ワークシートにまとめ、振り返りをする。</p> </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>・児童の考えを板書しておき、道の駅から帰った後に、見比べることができるようにしておく。</li> <li>・また、西方産の食品を使った給食の写真を表示し、日常の食事との関連について考えさせる。</li> <li>・実際に道の駅にしかたで売られている食品のラベルを拡大表示する。</li> <li>・西方地域で生産・加工されたものを見つけたら、写真を撮らせておく。帰ってきてからワークシートに貼ることで、イメージがわきやすくなる。</li> <li>・西方地域や栃木市ではさまざまな食品が生産・加工されていて、そのためにたくさんの人々が関わっていることを押さえる。</li> </ul> </td> </tr> </tbody> </table>						主な学習内容と活動	指導上の留意点	<p>① 西方地域で生産・加工されている食品で知っているものを挙げる。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>名称 しそ濃縮飲料(希釈タイプ)</p> <p>原材料名 しそ(栃木県産)、砂糖、酸味料</p> <p>内容量 360cc</p> <p>賞味期限 平成27年12月31日</p> <p>保存方法 直射日光を避けて保存</p> <p>製造者 西方町農産物加工組合                      代表 栃木県栃木市西方町元1800-2</p> <p>お好みに合わせて、冷たい水で4～5倍に薄めてお召し上がり下さい。45601839230053</p> <p>開栓後は10℃以下で保存</p> </div> <p>② 食品表示ラベルの見方を知る。</p> <p>③ 道の駅にしかたで、実際に食品表示ラベルを調べ、西方地域で生産・加工されている食品について知る。</p> <p>④ ワークシートにまとめ、振り返りをする。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・児童の考えを板書しておき、道の駅から帰った後に、見比べることができるようにしておく。</li> <li>・また、西方産の食品を使った給食の写真を表示し、日常の食事との関連について考えさせる。</li> <li>・実際に道の駅にしかたで売られている食品のラベルを拡大表示する。</li> <li>・西方地域で生産・加工されたものを見つけたら、写真を撮らせておく。帰ってきてからワークシートに貼ることで、イメージがわきやすくなる。</li> <li>・西方地域や栃木市ではさまざまな食品が生産・加工されていて、そのためにたくさんの人々が関わっていることを押さえる。</li> </ul>
主な学習内容と活動	指導上の留意点								
<p>① 西方地域で生産・加工されている食品で知っているものを挙げる。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>名称 しそ濃縮飲料(希釈タイプ)</p> <p>原材料名 しそ(栃木県産)、砂糖、酸味料</p> <p>内容量 360cc</p> <p>賞味期限 平成27年12月31日</p> <p>保存方法 直射日光を避けて保存</p> <p>製造者 西方町農産物加工組合                      代表 栃木県栃木市西方町元1800-2</p> <p>お好みに合わせて、冷たい水で4～5倍に薄めてお召し上がり下さい。45601839230053</p> <p>開栓後は10℃以下で保存</p> </div> <p>② 食品表示ラベルの見方を知る。</p> <p>③ 道の駅にしかたで、実際に食品表示ラベルを調べ、西方地域で生産・加工されている食品について知る。</p> <p>④ ワークシートにまとめ、振り返りをする。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・児童の考えを板書しておき、道の駅から帰った後に、見比べることができるようにしておく。</li> <li>・また、西方産の食品を使った給食の写真を表示し、日常の食事との関連について考えさせる。</li> <li>・実際に道の駅にしかたで売られている食品のラベルを拡大表示する。</li> <li>・西方地域で生産・加工されたものを見つけたら、写真を撮らせておく。帰ってきてからワークシートに貼ることで、イメージがわきやすくなる。</li> <li>・西方地域や栃木市ではさまざまな食品が生産・加工されていて、そのためにたくさんの人々が関わっていることを押さえる。</li> </ul>								
<p>&lt;準備物&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・西方産の食品を使用した給食の写真</li> <li>・カメラ</li> <li>・食品表示ラベル(拡大したもの)</li> <li>・ワークシート</li> </ul>									

栃木第五小

プラン名	五小地域の身近な特産物は？	指導タイプ	B - 1	時間	20分										
小学校	3年	関連する教科等名	総合的な学習の時間												
単元名	栃木市の特産物（食べ物）を見つけよう	実施時期	11月												
<p><b>1 ねらい</b></p> <p>栃木市内で作られたり、販売されたりしている特産物（食べ物）について調べ、自分たちの住んでいる地域のよさに気づき、地域を大切にしようとする気持ちや態度を育てる。</p> <p><b>2 食に関する指導の目標&lt;視点&gt;</b></p> <p>各地域の産物、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。          &lt;食文化&gt;</p> <p><b>3 指導の進め方</b></p> <p>①指導場面          単元末に指導する。</p> <p>②指導内容          栃木市の特産物についての発表を元に展開する。様々な特産品の中から五小地域と関連の深い物を取り上げ、特産品となった背景や地域の人々の思いを重ね合わせて、食文化への関心を深める。</p> <p>③指導方法の工夫</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・本時は、指導タイプ（B - 1）で、学級担任が指導する。</li> <li>・特産物の実物を用意したり、映像を用いて紹介したりすることによって、児童が意欲的に学習に取り組めるようにする。</li> </ul> <p><b>4 展開</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>主な学習内容と活動</th> <th>指導上の留意点</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>① 紹介し合った特産品について振り返る。                  (例) ぶどう・いちご・にら・そば                  巨峰ワイン・夕顔ラーメン                  かりんとう・レモン牛乳                  宮ねぎ・トマト</td> <td>・総合的な学習の時間に特産品について調べてまとめたことの発表会を行っておく。そこで紹介された特産物の一覧を作成しておき、どんな特産物が紹介されたか思い起こせるようにする。</td> </tr> <tr> <td>② 栃木市のどの地域での特産物か確認する。</td> <td>・栃木市地図で確認し、自分たちの住んでいる地域に最も関わりの深いものを見つけさせる。(大平山の名物)</td> </tr> <tr> <td>② 「太平山の三大名物」(焼き鳥・卵焼き・だんご)は、五小地域とのかかわりが深いことやいわれなどを知る。</td> <td>・総合的な学習の時間の発表内容を思い起こさせ、三大名物となったわけについても確認する。                  ・3つの名物の原料や作り方を紹介する。                  ・実物や映像、パンフレットを見せて地域の人だけでなく観光客など多くの人に知られていることを伝える。</td> </tr> <tr> <td>④ わかったことや感想を話し合う。</td> <td>・ワークシートに書かせて、発表させる。</td> </tr> </tbody> </table> <p>&lt;準備物&gt;          ・ワークシート ・資料（実物や映像、パンフレットなど）</p>						主な学習内容と活動	指導上の留意点	① 紹介し合った特産品について振り返る。 (例) ぶどう・いちご・にら・そば 巨峰ワイン・夕顔ラーメン かりんとう・レモン牛乳 宮ねぎ・トマト	・総合的な学習の時間に特産品について調べてまとめたことの発表会を行っておく。そこで紹介された特産物の一覧を作成しておき、どんな特産物が紹介されたか思い起こせるようにする。	② 栃木市のどの地域での特産物か確認する。	・栃木市地図で確認し、自分たちの住んでいる地域に最も関わりの深いものを見つけさせる。(大平山の名物)	② 「太平山の三大名物」(焼き鳥・卵焼き・だんご)は、五小地域とのかかわりが深いことやいわれなどを知る。	・総合的な学習の時間の発表内容を思い起こさせ、三大名物となったわけについても確認する。 ・3つの名物の原料や作り方を紹介する。 ・実物や映像、パンフレットを見せて地域の人だけでなく観光客など多くの人に知られていることを伝える。	④ わかったことや感想を話し合う。	・ワークシートに書かせて、発表させる。
主な学習内容と活動	指導上の留意点														
① 紹介し合った特産品について振り返る。 (例) ぶどう・いちご・にら・そば 巨峰ワイン・夕顔ラーメン かりんとう・レモン牛乳 宮ねぎ・トマト	・総合的な学習の時間に特産品について調べてまとめたことの発表会を行っておく。そこで紹介された特産物の一覧を作成しておき、どんな特産物が紹介されたか思い起こせるようにする。														
② 栃木市のどの地域での特産物か確認する。	・栃木市地図で確認し、自分たちの住んでいる地域に最も関わりの深いものを見つけさせる。(大平山の名物)														
② 「太平山の三大名物」(焼き鳥・卵焼き・だんご)は、五小地域とのかかわりが深いことやいわれなどを知る。	・総合的な学習の時間の発表内容を思い起こさせ、三大名物となったわけについても確認する。 ・3つの名物の原料や作り方を紹介する。 ・実物や映像、パンフレットを見せて地域の人だけでなく観光客など多くの人に知られていることを伝える。														
④ わかったことや感想を話し合う。	・ワークシートに書かせて、発表させる。														

プラン名	みんなで育てた大豆について調べよう	指導タイプ	B-1	時間	20分				
小学校	3年	関連する教科等	国語						
単元名	すがたをかえる大豆	実施時期	11月						
<p><b>1ねらい</b> 大豆がさまざまな食べ方をされていることに関心をもつとともに、文章のおおまかな内容を捉え単元全体の流れを知る。</p> <p><b>2食に関する食べ物の目標</b> 大豆について興味をもち、自分たちの生活と関連付けて考えることができる。〈食文化〉</p> <p><b>3指導の進め方</b></p> <p>①指導場面 単元の導入時に、大豆について興味関心を高め、教材との関わりをもつ場面で、大豆についてのイメージを膨らませるときに指導する。</p> <p>②指導内容 写真や収穫した豆から、大豆の育ち方や大豆の収穫を思い出し、身近な食品である大豆に関心をもつ。また、給食などからおいしく食べられる調理法や加工の仕方があることを学習する。</p> <p>③指導方法の工夫 ・本時は、指導タイプ（B-1）で学級担任が指導する。 ・友達と一緒に大豆の世話をしている様子や収穫している様子を電子黒板に写し、収穫の喜び等を思い出させる。 ・収穫した豆や収穫時に取っておいた大豆（茎や根のついている）を見ることで、植物としての大豆に気付かせる。 ・大豆の入った給食を写真に撮って提示することで日常食べていることを確認し味など想像しやすくする。</p> <p><b>4 展開</b></p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width:50%;">主な学習内容と活動</th> <th style="width:50%;">指導上の留意点</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> <p>① 写真を見て、本時の学習に興味をもち、大豆について知っていることや知りたいことなどを話し合う。 給食→豆→大豆（根、茎付き）→栽培時、収穫時の写真</p> <p>② 「すがたをかえる大豆」の全文を通読し大まかな内容をとらえる。</p> <p>③ ワークシートに大豆について記入する。</p> <p>④ 学習課題を確かめ、授業の大まかな流れを知る。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">                     食べ物のひみつを、分かりやすく知らせるために必要な、文章の工夫を見つけ、オリジナルの食べ物辞典を作ろう。                 </div> </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>・大豆を使った給食の献立を見ることで、自分たちと直接関わりがあることに気付かせる。</li> <li>・大豆の全体の様子を見る時には、実物投影機を使い、根や葉の部分をわかりやすくする</li> <li>・電子黒板に映し出す写真を予め印刷しておき、黒板にも掲示し、話合いに使えるようにしておく。</li> <li>・大豆のどんなことについて書かれているか、考えながら読ませる。</li> <li>・ワークシートには、全文を読んでどんなことが書いてあったか印象に残ったところを中心に書かせ、次時につなげるようにする。また、大豆に対して、話合いで関心をもったことや知りたいことなども記入しておく。</li> <li>・この単元で学習した説明の書き方を参考にしながら、自分の好きな食べ物について辞典を作ることを知らせ、授業の見通しをもたせるとともに、関心、意欲を高める。</li> </ul> </td> </tr> </tbody> </table>						主な学習内容と活動	指導上の留意点	<p>① 写真を見て、本時の学習に興味をもち、大豆について知っていることや知りたいことなどを話し合う。 給食→豆→大豆（根、茎付き）→栽培時、収穫時の写真</p> <p>② 「すがたをかえる大豆」の全文を通読し大まかな内容をとらえる。</p> <p>③ ワークシートに大豆について記入する。</p> <p>④ 学習課題を確かめ、授業の大まかな流れを知る。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">                     食べ物のひみつを、分かりやすく知らせるために必要な、文章の工夫を見つけ、オリジナルの食べ物辞典を作ろう。                 </div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・大豆を使った給食の献立を見ることで、自分たちと直接関わりがあることに気付かせる。</li> <li>・大豆の全体の様子を見る時には、実物投影機を使い、根や葉の部分をわかりやすくする</li> <li>・電子黒板に映し出す写真を予め印刷しておき、黒板にも掲示し、話合いに使えるようにしておく。</li> <li>・大豆のどんなことについて書かれているか、考えながら読ませる。</li> <li>・ワークシートには、全文を読んでどんなことが書いてあったか印象に残ったところを中心に書かせ、次時につなげるようにする。また、大豆に対して、話合いで関心をもったことや知りたいことなども記入しておく。</li> <li>・この単元で学習した説明の書き方を参考にしながら、自分の好きな食べ物について辞典を作ることを知らせ、授業の見通しをもたせるとともに、関心、意欲を高める。</li> </ul>
主な学習内容と活動	指導上の留意点								
<p>① 写真を見て、本時の学習に興味をもち、大豆について知っていることや知りたいことなどを話し合う。 給食→豆→大豆（根、茎付き）→栽培時、収穫時の写真</p> <p>② 「すがたをかえる大豆」の全文を通読し大まかな内容をとらえる。</p> <p>③ ワークシートに大豆について記入する。</p> <p>④ 学習課題を確かめ、授業の大まかな流れを知る。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">                     食べ物のひみつを、分かりやすく知らせるために必要な、文章の工夫を見つけ、オリジナルの食べ物辞典を作ろう。                 </div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・大豆を使った給食の献立を見ることで、自分たちと直接関わりがあることに気付かせる。</li> <li>・大豆の全体の様子を見る時には、実物投影機を使い、根や葉の部分をわかりやすくする</li> <li>・電子黒板に映し出す写真を予め印刷しておき、黒板にも掲示し、話合いに使えるようにしておく。</li> <li>・大豆のどんなことについて書かれているか、考えながら読ませる。</li> <li>・ワークシートには、全文を読んでどんなことが書いてあったか印象に残ったところを中心に書かせ、次時につなげるようにする。また、大豆に対して、話合いで関心をもったことや知りたいことなども記入しておく。</li> <li>・この単元で学習した説明の書き方を参考にしながら、自分の好きな食べ物について辞典を作ることを知らせ、授業の見通しをもたせるとともに、関心、意欲を高める。</li> </ul>								
準備物	電子黒板	大豆	農園での写真	給食の写真	ワークシート				

プラン名	千塚の特産品「宮ねぎ」を知ろう		指導タイプ	B-1	時間	16時間
学校	3年	関連する教科等名	総合的な学習の時間			
単元名	名人に学ぼう		実施時期	10~12月		

**1 ねらい**

地域の特産品である「宮ねぎ」に関心をもち、調べていく中で、地域のよさに気付くことができる。

**2 食に関する指導の目標<視点>**

- ・地域の産物に興味をもち、日常の食事と関連づけて考えることができる。  
 <食文化>
- ・生産者や自然の恵みに感謝することができる。<感謝の心>

**3 指導の進め方**

① 指導場面

ふるさと学習として、総合的な学習の時間で指導する。

② 指導内容

地域理解を中心テーマに、「宮ねぎ」について探求活動を行う。



③ 指導方法の工夫

- ・本単元は、指導タイプ（B-1）で学級担任が指導する。
- ・地域で昔から生産されている「宮ねぎ」について、地域や家族の人から学んだり、農家で宮ねぎの育つ様子を実際に見たり、宮ねぎ料理を作って食べたりすることで、特産品のよさを知り、地域の素晴らしさについて誇りをもたせる。

**4 展開**

主な学習内容と活動	指導上の留意点
<p>① 宮ねぎについて知っていることを発表し合い、宮ねぎ農家への見学計画を立てる。</p> <p>② 宮ねぎ農家を見学し、宮ねぎの作り方の話を聞いたり、宮ねぎの大きさや形、畑の土の様子などを調べたりする。</p> <p>③ 宮ねぎを使った料理を作る。</p> <p>④ 宮ねぎの歴史や栽培の仕方の工夫や苦労などについて、インタビューしたり、インターネット等で調べたりしたことをまとめる。</p> <p>⑤ まとめたことをもとに発表会をし、学習のまとめをする。</p>	<p>・宮ねぎ畑の写真を見せ、知っていることを話し合うことで、調べてみようとする意欲を高める。</p> <p>・実際に見学することで宮ねぎを作る工夫や苦労などに気付かせる。</p> <p>・栄養士、保護者のボランティア等の調理補助をお願いし、安全に実習できるようにする。</p> <p>・興味関心ごとのグループを作り、新聞形式でまとめさせる。</p> <p>・活動を振り返らせ、地域の素晴らしさについて誇りをもたせる。</p>

<準備物>

ワークシート、探検バッグ、模造紙等

## 合戦場小

プラン名	栃木県の昔からの食べ物 「しもつかれ」		指導 タイプ	B-2	時間	45分
合戦場 学校	3年	関連する教科等名	社会			
単元名	栃木県の郷土料理 ～むかしの人の知恵を知ろう～		実施時期	1～2月 初午前 (給食にしもつかれが 出る前)		
<b>1 ねらい</b> 昔からの食べ物（郷土料理）の知恵を伝承しようとする気持ちや食べ物への思いを知り、食べ物を大切に する心を育てる。						
<b>2 食に関する指導の目標&lt;視点&gt;</b> ① 自分たちの住む地域には、昔から伝わる料理や、季節や行事にちなんだ料理があり、地域の 伝統や気候風土と深く結びついていることや、先人によって培われてきた多様な食文化 があることを理解する。<食文化> ② 食生活は、むかしの人の知恵に支えられていることを知り、食事を大切に感謝する心を 育む。<感謝の心>						
<b>3 指導の進め方</b> ① 指導場面 給食にしもつかれが出る前の社会の時間。 (地域の人々が受け継いできた文化財や年中行事) ② 指導内容 栃木県の郷土食に興味を持ち、しもつかれに使われている材料や作り方、栄養などを知り、先人の知恵に 感謝する心を持たせる。 ③ 導方法の工夫 ・ 事前の児童アンケートの活用。 ・ 講話だけでなく、しもつかれの写真や材料の写真、鬼おろしの実物、しもつかれについて の紙しばいなどを活用する。 ・ 学級担任と栄養教諭のIT形式で授業を行う。 ・ 今後の給食でも食べ物を大切にする意欲を持たせる。						
<b>4 展開</b>						
主な学習内容と活動			指導上の留意点			
1 栃木県にむかしから受け継がれる食べ物 (郷土料理)に関心を持つ。 2 しもつかれについて由来を知る。 3 しもつかれのすばらしさについて知る			・ 児童の事前アンケートから発表させる。 (しもつかれ、かんぴょう、エビ大根など) ・ しもつかれに使われている材料や、食べる 時期などを、紙しばいで確認する。 ・ しもつかれの材料作り方を知らせ、そのす ばらしさについて知らせる。 ① 食べ物を無駄なく使う工夫 ② 昔の人の知恵や願い ③ 栄養があり健康によい			
4 しもつかれは栄養に優れている料理という ことを知り、食べる意欲を持つ。 5 先人の知恵に感謝する。			・ 食べ物の3つの栄養について話し、初午の 赤飯としもつかれの栄養のバランスの良さを 知らせる。 ・ 先人の願い(健康であれ、幸せであれ)に ついて知らせ、これからも伝えていくことや 地域を愛する心を持つことの大切さを知らせ る。 ・ 給食でも同じ願いを込めて出していること を知らせる。			
6 郷土料理(しもつかれ)について学習した ことを振り返り、伝統食を大切にする意欲を 持つ。			・ 昔からの食べ物に興味を持ち、食べ物を大 切にする意欲を持つことができたか確認する ・ ○日の給食に出ることを知らせる。			
<b>&lt;準備物&gt;</b> 事前アンケート、ワークシート、しもつかれの写真、しもつかれ材料の写真、稲荷神社の写真、 わらつと(実物)、鬼おろし(実物)、しもつかれ紙しばい、しもつかれ給食の写真、食べ物の動きの絵						



プラン名	姫きゅうりの成長を知ろう		指導タイプ	B-1	時間	15分												
小学校	3年	関連する教科等名	社会															
単元名	農家の人のくふう		実施時期	3月														
<p><b>1 ねらい</b> 地域の生産農家は、自分たちの生活と関わりがあること、また、生産の仕事の特色や地域との関わりなどについて調べ、仕事に携わっている人々の工夫を考えるようにする。</p> <p><b>2 食に関する指導の目標&lt;視点&gt;</b> 自分の住んでいる身近な土地でとれた食べ物を知る。&lt;食文化&gt;</p> <p><b>3 指導の進め方</b></p> <p>①指導場面 単元（生産農家）の導入段階で指導する。</p> <p>②指導内容 姫きゅうりの成長の様子ができるようになる。</p> <p>③指導方法の工夫 ・指導タイプB-1で学級（教科）担任が指導する。 ・写真を用いることで、姫きゅうりへの興味を持たせたり、花から実になり始めたときと大きくなっていく成長を感じ取らせる。 ・国語で学習した（2年時）詩を用い、姫きゅうりが成長していく楽しみを思い起こさせる。</p> <p><b>4 展開</b></p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width:50%;">主な学習内容と活動</th> <th style="width:50%;">指導上の留意点</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>① ①の写真を見せて、何の苗かを考えさせる。</td> <td>・実のない姫きゅうりの写真を見せて、学習への興味を持たせる。</td> </tr> <tr> <td>② ②～③の写真を見せて、姫きゅうりであることを知らせる。</td> <td>・栃木市（大平地区）で盛んに生産されているものであるというヒントを出す。</td> </tr> <tr> <td>③ ②～③の写真を見比べ、何が違うか、どうなってきたのかを考えさせる。</td> <td>・花から実になる様子を想像させる。大きくなっていく成長を感じ取らせる。</td> </tr> <tr> <td>④ 姫きゅうり農家の写真とハウス栽培の仕事の様子や工夫を知る。</td> <td>・生産者の仕事の特色や地域との関わりについて、農家の人の話を伝える。</td> </tr> <tr> <td>④ 既習「おおきなあれ」の詩を全員・個人で音読する。特に「おもくなあれ あまくなあれ」の部分の読みかたを工夫させる。</td> <td>・「おもくなあれ あまくなあれ」の部分は、誰の思いが込められているのかを想像させる。</td> </tr> </tbody> </table> <p>&lt;準備物&gt; ・写真①姫きゅうりの苗 ②姫きゅうりの花 ③花から実になった姫きゅうり ・坂田寛夫の詩「おおきなあれ」（拡大したもの）</p>							主な学習内容と活動	指導上の留意点	① ①の写真を見せて、何の苗かを考えさせる。	・実のない姫きゅうりの写真を見せて、学習への興味を持たせる。	② ②～③の写真を見せて、姫きゅうりであることを知らせる。	・栃木市（大平地区）で盛んに生産されているものであるというヒントを出す。	③ ②～③の写真を見比べ、何が違うか、どうなってきたのかを考えさせる。	・花から実になる様子を想像させる。大きくなっていく成長を感じ取らせる。	④ 姫きゅうり農家の写真とハウス栽培の仕事の様子や工夫を知る。	・生産者の仕事の特色や地域との関わりについて、農家の人の話を伝える。	④ 既習「おおきなあれ」の詩を全員・個人で音読する。特に「おもくなあれ あまくなあれ」の部分の読みかたを工夫させる。	・「おもくなあれ あまくなあれ」の部分は、誰の思いが込められているのかを想像させる。
主な学習内容と活動	指導上の留意点																	
① ①の写真を見せて、何の苗かを考えさせる。	・実のない姫きゅうりの写真を見せて、学習への興味を持たせる。																	
② ②～③の写真を見せて、姫きゅうりであることを知らせる。	・栃木市（大平地区）で盛んに生産されているものであるというヒントを出す。																	
③ ②～③の写真を見比べ、何が違うか、どうなってきたのかを考えさせる。	・花から実になる様子を想像させる。大きくなっていく成長を感じ取らせる。																	
④ 姫きゅうり農家の写真とハウス栽培の仕事の様子や工夫を知る。	・生産者の仕事の特色や地域との関わりについて、農家の人の話を伝える。																	
④ 既習「おおきなあれ」の詩を全員・個人で音読する。特に「おもくなあれ あまくなあれ」の部分の読みかたを工夫させる。	・「おもくなあれ あまくなあれ」の部分は、誰の思いが込められているのかを想像させる。																	

プラン名	かんぴょうを使ったメニューを考えよう		指導 タイプ	A - 2	時間	45分												
学校	4年	関連する教科等名	総合															
単元名	かんぴょうを育てよう		実施時期	4～7、9月														
<p><b>1 ねらい</b></p> <p>かんぴょうの特徴を生かしたメニューを考えよう。</p> <p><b>2 食に関する指導の目標&lt;視点&gt;</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・かんぴょうの特徴が分かる。〈食品を観察する能力〉</li> <li>・かんぴょうに合う料理を考えることができる。〈食文化〉</li> </ul> <p><b>3 指導の進め方</b></p> <p>① 指導場面 かんぴょうの収穫を行ったあと、実物を前に観察できる段階で指導する。</p> <p>② 指導内容 かんぴょうに合った料理を考えることで、ふるさとの特産品を大切にすることを養う。</p> <p>③ 指導方法の工夫</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・乾燥したかんぴょうと、水にもどしたかんぴょうとを用意し、見たり触れたりしながら、かんぴょうの特徴を探することで興味を持たせる。</li> <li>・今まで食べたことのあるかんぴょう料理を発表させたり、写真を用意したりすることで、どんな料理があるか想像させる。</li> <li>・選ばれたメニューは後日給食に出る。(給食センターに作ってもらう。)</li> </ul> <p><b>4 展開</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>主な学習内容と活動</th> <th>指導上の留意点</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>① 乾燥したかんぴょうと、水にもどしたかんぴょうを、見たり触れたりしながら、かんぴょうの特徴を探す。</td> <td>・乾燥させたかんぴょうには、どのような利点があるのか、水にもどした後の食感や味などはどのようなになるかなどを想起させて、イメージを広げるようにする。</td> </tr> <tr> <td>② かんぴょうの特徴を生かした料理を考えるという課題を知る。</td> <td>・選ばれたメニューは後日給食に実際に出ることを伝え、意欲を高める。</td> </tr> <tr> <td>③ 今までにどんなかんぴょうの料理を食べたことがあるか発表する。</td> <td>・今まで食べたことのあるかんぴょう料理を元にしてイメージを広げる。分からない児童には「スープ」や「サラダ」などおまかなメニューを投げかけ、さらにそこに何を加えたいか問いかけるようにする。</td> </tr> <tr> <td>④ どんなかんぴょうの料理が食べたいか考える。</td> <td>・全体で発表するとき、かんぴょうに合うものかどうか確認しながら発表させる。</td> </tr> <tr> <td>⑤ 自分の考えたかんぴょうの料理を発表する。</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>&lt;準備物&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・かんぴょうの実物(乾燥したもの、水にもどしたもの)</li> <li>・ワークシート</li> <li>・かんぴょう料理の写真</li> </ul>							主な学習内容と活動	指導上の留意点	① 乾燥したかんぴょうと、水にもどしたかんぴょうを、見たり触れたりしながら、かんぴょうの特徴を探す。	・乾燥させたかんぴょうには、どのような利点があるのか、水にもどした後の食感や味などはどのようなになるかなどを想起させて、イメージを広げるようにする。	② かんぴょうの特徴を生かした料理を考えるという課題を知る。	・選ばれたメニューは後日給食に実際に出ることを伝え、意欲を高める。	③ 今までにどんなかんぴょうの料理を食べたことがあるか発表する。	・今まで食べたことのあるかんぴょう料理を元にしてイメージを広げる。分からない児童には「スープ」や「サラダ」などおまかなメニューを投げかけ、さらにそこに何を加えたいか問いかけるようにする。	④ どんなかんぴょうの料理が食べたいか考える。	・全体で発表するとき、かんぴょうに合うものかどうか確認しながら発表させる。	⑤ 自分の考えたかんぴょうの料理を発表する。	
主な学習内容と活動	指導上の留意点																	
① 乾燥したかんぴょうと、水にもどしたかんぴょうを、見たり触れたりしながら、かんぴょうの特徴を探す。	・乾燥させたかんぴょうには、どのような利点があるのか、水にもどした後の食感や味などはどのようなになるかなどを想起させて、イメージを広げるようにする。																	
② かんぴょうの特徴を生かした料理を考えるという課題を知る。	・選ばれたメニューは後日給食に実際に出ることを伝え、意欲を高める。																	
③ 今までにどんなかんぴょうの料理を食べたことがあるか発表する。	・今まで食べたことのあるかんぴょう料理を元にしてイメージを広げる。分からない児童には「スープ」や「サラダ」などおまかなメニューを投げかけ、さらにそこに何を加えたいか問いかけるようにする。																	
④ どんなかんぴょうの料理が食べたいか考える。	・全体で発表するとき、かんぴょうに合うものかどうか確認しながら発表させる。																	
⑤ 自分の考えたかんぴょうの料理を発表する。																		

プラン名	大豆作り大作戦！～豆腐を作ろう～		指導タイプ	A—1	時間	90分								
学校	4年	関連する教科等名	総合的な学習の時間											
単元名	大豆作り大作戦！		実施時期	11月										
<p><b>1 ねらい</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 大豆食品を作ったり特徴を調べたりする活動を通して、大豆のもつたくさんの魅力や先人たちの知恵のすばらしさに気付き、自分のふるさを見つめようとする態度を育てる。</li> <li>○ 自然の恵みを知ることやものを作る喜び・収穫の喜びのすばらしさを大豆作りの体験を通して感じることができる。</li> <li>○ 地域の人たちとの大豆作りや親子での豆腐作りの体験を通して、共同作業でのふれあい体験をする。</li> </ul> <p><b>2 食に関する指導の目標&lt;視点&gt;</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 健康に過ごすことを意識して、いろいろな食べ物を好き嫌いせずに食べようとする。(健)</li> <li>○ 自然の恵みに感謝して食べることができる。(感)</li> </ul> <p><b>3 指導の進め方</b></p> <p>① 指導場面 単元の導入や収穫した後「親子ふれあい学習」として指導する。</p> <p>② 指導内容 種まきをし世話をしたり調べたりしてきた大豆を使って、親子でおいしい豆腐を作る。</p> <p>③ 指導方法の工夫</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 本時は、指導タイプA—1</li> <li>・ 豆腐の作り方を事前に調べ、準備物や方法について知ること、親子で楽しみながら豆腐を作れるようにする。</li> <li>・ ふるさと大平の特産物である大豆を育てて、それを使って作った豆腐であることを意識させ、親子で味わうことで、ふるさとの農産物への興味関心を高める。</li> </ul> <p><b>4 展開</b></p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="width: 40%;">主な学習内容と活動</th> <th>指導上の留意点</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>① 親子で豆腐作りをする意味を知る。</td> <td rowspan="5"> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 使用する大豆は総合的な学習の時間にたくさんの時間をかけて調べてきたこと、ふるさと大平の特産物であること、自分たちで種まきをして収穫したものであること、親子で楽しく作ることなどの話をし作る意欲を高められるようにする。</li> <li>・ 安全面や衛生面に気をつけておいしい豆腐が作れるよう、見守るようにする。</li> <li>・ 自然の恵みに感謝して食べられるよう声かけをする。</li> <li>・ 話し合うことで、さらに大豆への興味・関心が高められるようにする。</li> </ul> </td> </tr> <tr> <td>② 豆腐の作り方や準備物、注意点などを確認する。</td> </tr> <tr> <td>③ グループとなり親子で豆腐作りをする。</td> </tr> <tr> <td>④ 親子で試食、片付けをする。</td> </tr> <tr> <td>⑤ 大豆について調べてきたことや豆腐作りをして気付いたことなどを話し合う。</td> </tr> </tbody> </table> <p>&lt;準備物&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 大豆、にがり液、水</li> <li>・ 豆腐作りの道具（ミキサー、しゃもじ、おたま、ゴム手袋、ざる、2ℓの空きペットボトル、深鍋ボール、布袋、ガーゼ、流し箱、まな板）</li> </ul>							主な学習内容と活動	指導上の留意点	① 親子で豆腐作りをする意味を知る。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 使用する大豆は総合的な学習の時間にたくさんの時間をかけて調べてきたこと、ふるさと大平の特産物であること、自分たちで種まきをして収穫したものであること、親子で楽しく作ることなどの話をし作る意欲を高められるようにする。</li> <li>・ 安全面や衛生面に気をつけておいしい豆腐が作れるよう、見守るようにする。</li> <li>・ 自然の恵みに感謝して食べられるよう声かけをする。</li> <li>・ 話し合うことで、さらに大豆への興味・関心が高められるようにする。</li> </ul>	② 豆腐の作り方や準備物、注意点などを確認する。	③ グループとなり親子で豆腐作りをする。	④ 親子で試食、片付けをする。	⑤ 大豆について調べてきたことや豆腐作りをして気付いたことなどを話し合う。
主な学習内容と活動	指導上の留意点													
① 親子で豆腐作りをする意味を知る。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 使用する大豆は総合的な学習の時間にたくさんの時間をかけて調べてきたこと、ふるさと大平の特産物であること、自分たちで種まきをして収穫したものであること、親子で楽しく作ることなどの話をし作る意欲を高められるようにする。</li> <li>・ 安全面や衛生面に気をつけておいしい豆腐が作れるよう、見守るようにする。</li> <li>・ 自然の恵みに感謝して食べられるよう声かけをする。</li> <li>・ 話し合うことで、さらに大豆への興味・関心が高められるようにする。</li> </ul>													
② 豆腐の作り方や準備物、注意点などを確認する。														
③ グループとなり親子で豆腐作りをする。														
④ 親子で試食、片付けをする。														
⑤ 大豆について調べてきたことや豆腐作りをして気付いたことなどを話し合う。														

## 小学校 第5学年

ページ	実施月	教科名	プラン名	指導タイプ	(時間)
				食に関する指導の視点	学校名
21	5月	総合	小野寺米ってどんなお米？	B-1 食文化	(45分) 小野寺南小
22	4月	総合	寺尾のお米の特徴を知ろう	A-1 感謝の心	(90分) 寺尾小
23	6月	総合	田植えをしよう	B-1 食文化	(90分) 大平西小
24	6月	社会	お米を作ろう	A-1 感謝の心	(45分) 三鴨小
25	10月	家庭	特産物を使って「にらご飯」を作ろう	A-1 食文化	(90分) 赤津小
26	11月	総合	感謝の会を開こう	A-1 感謝の心	(45分) 大平中央小
27	11月	家庭	初めてのご飯。一緒に食べよう。	B-1 感謝の心・食文化	(30分) 栃木南小

## 小学校 第6学年




ページ	実施月	教科名	プラン名	指導タイプ	(時間)
				食に関する指導の視点	学校名
28	6月	総合	和菓子作りにチャレンジしよう	A-2 社会性	(60分) 部屋小

## 小学校 特別支援学級

ページ	実施月	教科名	プラン名	指導タイプ	(時間)
				食に関する指導の視点	学校名
29	5月	生活単元	苗を植えよう	B-1 食品を選択する能力	(45分) 栃木中央小
30	5月～9月 11月	生活単元	ポップコーンパーティーをしよう！	A-1 感謝の心・社会性・食事の重要性	(45分) 栃木第四小
31	7月	生活単元	収穫祭をしよう	A-1 食事の重要性	(135分) 岩舟小

プラン名	小野寺米ってどんなお米？	指導タイプ	B - 1	時間	45分				
学校	5年	関連する教科等名	総合						
単元名	土と親しもう（米作り）	実施時期	5月						
<p><b>1 ねらい</b>                  地域で行われている米作りに関心を持ち、農家の方の仕事や生き方について知ったり自分の生き方を考えたりする。</p> <p><b>2 食に関する指導の目標&lt;視点&gt;</b>                  自分たちの住む地域には、その気候風土と深く結びついた農産物があり、日常生活と深く関連していることが分かる。&lt;食文化&gt;</p> <p><b>3 指導の進め方</b></p> <p>① 指導場面                  田植えを体験する前段階で、地域で盛んな米作りを調べる場合で指導する。</p> <p>② 指導内容                  ・学区には水田が広がり、米作りが重要な農産物となっていることを理解する。                  ・「小野寺米」というブランドを知り、農家の方が協力して地域の農業の発展に力を注いでいることが分かる。</p> <p>③ 指導方法の工夫                  田植えを指導してくださる地域の方をGT（ゲストティーチャー）として学校に招き、田植えの仕方、米作りの苦勞、小野寺米についてのお話を聞く。</p> <p><b>4 展開</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">主な学習内容と活動</th> <th style="width: 50%;">指導上の留意点</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>                     ① 地域の農産物の生産量について知る。                      （JAいわふねの資料より）                      ② これから体験する田植えについて、その方法や意義を知る。                      ③ 「小野寺米」ブランドについて知り、米作りの工夫や苦勞を知る。                      ④ 学習のふり返りをする。                 </td> <td>                     ・地域の農産物の生産量についてまとめた資料を用意する。                      ・GTに話を聞いて授業が進むよう、教師がコーディネート役をする。                      ・「小野寺米」ブランドの袋を実際に見せる。                      ・農家の方の苦勞や工夫、米作りへの期待などの観点から、ふり返りをする。                 </td> </tr> </tbody> </table> <p>&lt;準備物&gt; ・地域の写真や、田植え、稲刈りなどの写真                  ・JAの資料                  ・GTとして地域の農家の方</p>						主な学習内容と活動	指導上の留意点	① 地域の農産物の生産量について知る。 （JAいわふねの資料より） ② これから体験する田植えについて、その方法や意義を知る。 ③ 「小野寺米」ブランドについて知り、米作りの工夫や苦勞を知る。 ④ 学習のふり返りをする。	・地域の農産物の生産量についてまとめた資料を用意する。 ・GTに話を聞いて授業が進むよう、教師がコーディネート役をする。 ・「小野寺米」ブランドの袋を実際に見せる。 ・農家の方の苦勞や工夫、米作りへの期待などの観点から、ふり返りをする。
主な学習内容と活動	指導上の留意点								
① 地域の農産物の生産量について知る。 （JAいわふねの資料より） ② これから体験する田植えについて、その方法や意義を知る。 ③ 「小野寺米」ブランドについて知り、米作りの工夫や苦勞を知る。 ④ 学習のふり返りをする。	・地域の農産物の生産量についてまとめた資料を用意する。 ・GTに話を聞いて授業が進むよう、教師がコーディネート役をする。 ・「小野寺米」ブランドの袋を実際に見せる。 ・農家の方の苦勞や工夫、米作りへの期待などの観点から、ふり返りをする。								

プラン名	寺尾のお米の特徴を知ろう	指導タイプ	A-1	時間	90分
学校	5年	関連する教科等名	総合的な学習の時間		
単元名	寺尾のおいしい米づくり	実施時期	4月		
<b>1 ねらい</b>					
寺尾で収穫されたお米、岩手県で収穫されたお米、タイで収穫されたお米を比較することで、それらの特徴を知り、お米作りへの興味関心を高める。					
<b>2 食に関する指導の目標&lt;視点&gt;</b>					
生産者や自然の恵みに感謝し、残さず食べることができる。<感謝の心>					
<b>3 指導の進め方</b>					
①指導場面 単元の導入					
②指導内容 それぞれのお米の良さに目を向け、それらの特徴を理解することで、お米の品種や栄養、作り方などの興味関心を高める。					
③指導方法の工夫					
<ul style="list-style-type: none"> <li>・本時は、指導タイプ（A-1）</li> <li>・見たり、においをかいだり、触ったり、食べたりして、五感を使って比較することで、学習意欲を高める。</li> <li>・3種類のお米を比較することで、寺尾地区で収穫されたお米の特徴を知ることができ、これから調べたいことへの関心を高めることができる。</li> </ul>					
<b>4 展開</b>					
主な学習内容と活動			指導上の留意点		
① 自分の家で食べているお米について、調べたことを発表する。			・ほとんどの児童が寺尾地区で収穫されたお米を食べていることから、味や色、手触りなどの特徴へと関心を深められるようにする。		
② 寺尾地区で収穫された米（コシヒカリ）岩手県で収穫された米（あきたこまち）、タイ米の3種類を用意し、観察して気づいたことをワークシートに記入する。			・色、手触り、においの観点によって比較し、それぞれの特徴がつかめるようにする。		
③ 3種類の米を食べ比べ、気づいたことをワークシートに記入する。			・寺尾のお米は、「もちもちしていて、粒が大きく、甘みがある」などの気づきをおさえ、その良さや特徴を知らせる。		
④ まとめをし、これから調べたいことについて考える。			・寺尾地区と米作りの関わりについて知らせ、お米への親近感を持たせると共に、お米の生産者や自然の恵みについても関心を広げられるようにする。		
<準備物>					
寺尾で収穫された米（コシヒカリ）、岩手県で収穫された米（あきたこまち）、タイ米、虫眼鏡、ワークシート、炊飯器					

プラン名	田植えをしよう		指導 タイプ	B — 1	時間	90分				
学校	5年	関連する教科等名	総合的な学習							
単元名	食について考えよう～米づくり		実施時期	6月						
<p><b>1 ねらい</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ふるさとの自然・産業などを調べることを通して、そのよさや特徴を理解し地域への愛着を深める。</li> <li>・調べたり体験したりすることで、地域や友だちとの関わりから、自分の生き方についての自覚を高める。</li> </ul> <p><b>2 食に関する指導の目標&lt;視点&gt;</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・特産物を理解し、日常の食事と関連付けて考えることができる。 (食文化)</li> </ul> <p><b>3 指導の進め方</b></p> <p>① 指導場面</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・総合的な学習の時間での田植え体験</li> </ul> <p>② 指導内容</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・田植えのやり方を知り、実際に田植えをする。</li> </ul> <p>③ 指導方法の工夫</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・実際に稲作をしている地域の方々をゲストティーチャーとして招き、地域の方々との交流を深められるようにする。</li> <li>・種もみまきから収穫、バザーでははんばいまでの活動を通して、米作りの苦労や喜びを感じられるようにする。</li> </ul> <p><b>4 展開</b></p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">主な学習内容と活動</th> <th style="width: 50%;">指導上の留意点</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> <p>① ゲストティーチャーの話聞く。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・種もみまきから今日までの成長</li> <li>・昔の田植えと現在の田植え</li> <li>・田植えのやり方</li> </ul> <p>② 田植えをする。</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p>③ 体験したことをカードに書く。</p> </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>・まいた種もみがここまで成長したことも、地域の方々の世話が合ったことを感じさせる。</li> <li>・今日は、昔ながらのやり方で田植えをすることを知らせる。</li> <li>・説明をよく聞き、ていねいに植えられるようにする。</li> <li>・9月の稲刈りまでの稲の成長を考えながら書くようにさせる。</li> </ul> </td> </tr> </tbody> </table>							主な学習内容と活動	指導上の留意点	<p>① ゲストティーチャーの話聞く。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・種もみまきから今日までの成長</li> <li>・昔の田植えと現在の田植え</li> <li>・田植えのやり方</li> </ul> <p>② 田植えをする。</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p>③ 体験したことをカードに書く。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・まいた種もみがここまで成長したことも、地域の方々の世話が合ったことを感じさせる。</li> <li>・今日は、昔ながらのやり方で田植えをすることを知らせる。</li> <li>・説明をよく聞き、ていねいに植えられるようにする。</li> <li>・9月の稲刈りまでの稲の成長を考えながら書くようにさせる。</li> </ul>
主な学習内容と活動	指導上の留意点									
<p>① ゲストティーチャーの話聞く。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・種もみまきから今日までの成長</li> <li>・昔の田植えと現在の田植え</li> <li>・田植えのやり方</li> </ul> <p>② 田植えをする。</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p>③ 体験したことをカードに書く。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・まいた種もみがここまで成長したことも、地域の方々の世話が合ったことを感じさせる。</li> <li>・今日は、昔ながらのやり方で田植えをすることを知らせる。</li> <li>・説明をよく聞き、ていねいに植えられるようにする。</li> <li>・9月の稲刈りまでの稲の成長を考えながら書くようにさせる。</li> </ul>									
<p>&lt;準備物&gt; 田植えに必要な用具 苗(ゲストティーチャーが用意する)</p>										

プラン名	お米を作ろう		指導タイプ	A-1	時間	45分						
学校	5年	関連する教科等名	社会科									
単元名	私たちの食料生産について		実施時期	6月								
<p><b>1 ねらい</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食べ物に対する適切な思考力や判断力を養い、食べ物や命に対して大切さを考える態度を養う。</li> <li>・農業への意識・理解を深める。</li> <li>・生産することの大変さや喜びを体感・理解する。</li> </ul> <p><b>2 食に関する指導の目標&lt;視点&gt;</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食に関する指導訪問計画の「主食と副食の役割と献立」という点から、主食のお米について考え、実際に作ることを体験し、食についての理解を深める。&lt;感謝の心&gt;</li> </ul> <p><b>3 指導の進め方</b></p> <p>① 指導場面</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・地域の方の協力のもと、学校近くの田んぼで田植えを体験する。</li> </ul> <p>② 指導内容</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・実際に素足で田んぼに入り、苗をていねいに植えていく。</li> <li>・直播ではなく、田植えをすることによって収穫量を増やしていることを理解する</li> </ul> <p>③ 指導方法の工夫</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・協力者の指導の下、説明を聞き、田んぼに入り、植え方を見ながら声かけをする。</li> <li>・植えることに消極的になっている子には、一緒に植え励まし、自力でできるようにする。</li> <li>・秋には稲刈りをし、実際に食べてみることで、食料生産について実感を伴った理解ができるようにする。</li> </ul> <p><b>4 展開</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>主な学習内容と活動</th> <th>指導上の留意点</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>① 田植えの方法について話を聞く。</td> <td rowspan="3"> <ul style="list-style-type: none"> <li>・地域の指導者に植え方や留意点について聞く。</li> <li>・けがのないように気をつける。また田植えをする意味を考える。</li> <li>・農家の苦労や、稲作りの工夫についてふり返る。</li> </ul> </td> </tr> <tr> <td>② 田植えをする。</td> </tr> <tr> <td>③ ふりかえりをする。</td> </tr> </tbody> </table> <p>&lt;準備物&gt; 個人で着替え（下着も）も含め、リュックに用意する。移動は、サンダル。</p>							主な学習内容と活動	指導上の留意点	① 田植えの方法について話を聞く。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地域の指導者に植え方や留意点について聞く。</li> <li>・けがのないように気をつける。また田植えをする意味を考える。</li> <li>・農家の苦労や、稲作りの工夫についてふり返る。</li> </ul>	② 田植えをする。	③ ふりかえりをする。
主な学習内容と活動	指導上の留意点											
① 田植えの方法について話を聞く。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地域の指導者に植え方や留意点について聞く。</li> <li>・けがのないように気をつける。また田植えをする意味を考える。</li> <li>・農家の苦労や、稲作りの工夫についてふり返る。</li> </ul>											
② 田植えをする。												
③ ふりかえりをする。												



プラン名	特産物を使って 「にらご飯」を作ろう		指導 タイプ	A-1	時間	90分														
学校	5年	関連する教科等名	家庭																	
単元名	食べて元気！ご飯とみそ汁		実施時期	10月																
<p><b>1 ねらい</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・地域の特産物（米・にら）を使って、おいしい「にらご飯」を作ることができる。</li> </ul> <p><b>2 食に関する指導の目標&lt;視点&gt;</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・田植えや稲刈りを経験した「米」と普段目にすることが多い「にら」は、 地域の特産物であることがわかる。 &lt;食文化&gt;</li> </ul> <p><b>3 指導の進め方</b></p> <p>①指導場面</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ガスでご飯を炊く実習を行う場面（本時 5～6/10）</li> </ul> <p>②指導内容</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・米やにらは地域の特産物であること</li> <li>・ガスを使ってのご飯の炊き方</li> <li>・白米が炊けるようになったことを応用した料理としての、にらご飯の作り方</li> </ul> <p>③指導方法の工夫</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・本時は、指導タイプ（A-1）で学級担任（家庭科担当教員）が指導する。</li> <li>・日本の伝統的な日常食である米飯や地域の特産物は、健康や豊かな食生活を営む上で大切であることを理解させる。</li> <li>・白米を応用した調理であることや児童の実態から、ご飯の実習と味噌汁の実習は別々に扱う。</li> </ul> <p><b>4 展開</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>主な学習内容と活動</th> <th>指導上の留意点</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 身支度、準備をする。</td> <td>・準備前に、米を洗って吸水させておく。 ・米と水の量を正しく量るようにさせる。</td> </tr> <tr> <td>2 ご飯の炊き方の注意点を確認する。</td> <td>・どのようになったら火加減を調節するのかを押さえる。</td> </tr> <tr> <td>3 実際にご飯を炊く。</td> <td>・ご飯が炊ける様子を観察させる。</td> </tr> <tr> <td>4 にらご飯にする材料を準備する。</td> <td>・グループで協力して、にらをゆでたりきざんだり、ご飯にまぜたりして、盛りつけさせる。</td> </tr> <tr> <td>5 試食する</td> <td>・地域の特産物を使うことによって栄養やいろいろ、味わいの深いご飯になることに気付かせる。</td> </tr> <tr> <td>6 後片付けをする。</td> <td>・分担し、協力し合うようにさせる。</td> </tr> </tbody> </table> <p>&lt;準備物&gt; 米、にら、ちりめんじゃこ、塩、だしの素、透明な鍋、</p>							主な学習内容と活動	指導上の留意点	1 身支度、準備をする。	・準備前に、米を洗って吸水させておく。 ・米と水の量を正しく量るようにさせる。	2 ご飯の炊き方の注意点を確認する。	・どのようになったら火加減を調節するのかを押さえる。	3 実際にご飯を炊く。	・ご飯が炊ける様子を観察させる。	4 にらご飯にする材料を準備する。	・グループで協力して、にらをゆでたりきざんだり、ご飯にまぜたりして、盛りつけさせる。	5 試食する	・地域の特産物を使うことによって栄養やいろいろ、味わいの深いご飯になることに気付かせる。	6 後片付けをする。	・分担し、協力し合うようにさせる。
主な学習内容と活動	指導上の留意点																			
1 身支度、準備をする。	・準備前に、米を洗って吸水させておく。 ・米と水の量を正しく量るようにさせる。																			
2 ご飯の炊き方の注意点を確認する。	・どのようになったら火加減を調節するのかを押さえる。																			
3 実際にご飯を炊く。	・ご飯が炊ける様子を観察させる。																			
4 にらご飯にする材料を準備する。	・グループで協力して、にらをゆでたりきざんだり、ご飯にまぜたりして、盛りつけさせる。																			
5 試食する	・地域の特産物を使うことによって栄養やいろいろ、味わいの深いご飯になることに気付かせる。																			
6 後片付けをする。	・分担し、協力し合うようにさせる。																			

プラン名	感謝の会を開こう		指導タイプ	A-1	時間	45分								
小学校	5年	関連する教科等名	総合的な学習の時間											
単元名	食の探検		実施時期	11月										
<p><b>1 ねらい</b> 米の栽培を通してお世話になった方に感謝の気持ちを表す。</p> <p><b>2 食に関する指導の目標&lt;視点&gt;</b> 生産者や自然の恵みに感謝し、残さず食べることができる。〈感謝の心〉</p> <p><b>3 指導の進め方</b></p> <p>① 指導場面 米を使った調理実習前。米作りにお世話になった方々を招待するための計画を立てる。</p> <p>② 指導内容 米を食べるためには、苗作り・田植えから刈り取り・精米するまでの長い時間をかけたこと、その中でたくさんの苦労があったことに気付かせ、お世話になった方へ感謝の表し方を考えさせる。</p> <p>③ 指導方法の工夫 ・本時は、指導タイプA-1である。 ・6月からの写真資料をもとに、稲の成長のためにどんなことをしてきたのか確認しあう。天候によって影響を受けることがあることを考えさせ、自然の中で生産する厳しさを感じ取らせたい。</p> <p><b>4 展開</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">主な学習内容と活動</th> <th style="width: 50%;">指導上の留意点</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>① 稲の成長と共に変化した写真を見せ、何がどうなったのかを考える。</td> <td rowspan="5">                     ・自分たちがやったこと、地域の方がやったと思うことの順に考えさせる。考えにくい場合は、植物の世話をした経験を思い出させる。航空散布など、たくさんの人の手が入っていることも知らせる。                      ・雨の恵み、台風・低温の害、ほか質問したいことも受け入れる。                      ・いろいろな思いを込めて米が生産されたことに気付かせた上で、計画を進めさせる。                 </td> </tr> <tr> <td>② 稲は、人が世話をすることで成長したことを知らせ、どんな世話をしてきたか考える。(ワークシート)</td> </tr> <tr> <td>③ 天気によって、生産者はどんな思いをしたのか想像する。</td> </tr> <tr> <td>④ 調理実習の時に感謝の会を開くことを知らせ、会の流れを話し合う。</td> </tr> <tr> <td>⑤ 当日必要なものは何か、確認する。 (ワークシート)</td> </tr> </tbody> </table> <p>&lt;準備物&gt;                      ・稲の写真(種まき・苗・田植え風景・花と穂・刈り取り・脱穀精米等)                      (・電子黒板)      ・ワークシート      ・白米</p>							主な学習内容と活動	指導上の留意点	① 稲の成長と共に変化した写真を見せ、何がどうなったのかを考える。	・自分たちがやったこと、地域の方がやったと思うことの順に考えさせる。考えにくい場合は、植物の世話をした経験を思い出させる。航空散布など、たくさんの人の手が入っていることも知らせる。 ・雨の恵み、台風・低温の害、ほか質問したいことも受け入れる。 ・いろいろな思いを込めて米が生産されたことに気付かせた上で、計画を進めさせる。	② 稲は、人が世話をすることで成長したことを知らせ、どんな世話をしてきたか考える。(ワークシート)	③ 天気によって、生産者はどんな思いをしたのか想像する。	④ 調理実習の時に感謝の会を開くことを知らせ、会の流れを話し合う。	⑤ 当日必要なものは何か、確認する。 (ワークシート)
主な学習内容と活動	指導上の留意点													
① 稲の成長と共に変化した写真を見せ、何がどうなったのかを考える。	・自分たちがやったこと、地域の方がやったと思うことの順に考えさせる。考えにくい場合は、植物の世話をした経験を思い出させる。航空散布など、たくさんの人の手が入っていることも知らせる。 ・雨の恵み、台風・低温の害、ほか質問したいことも受け入れる。 ・いろいろな思いを込めて米が生産されたことに気付かせた上で、計画を進めさせる。													
② 稲は、人が世話をすることで成長したことを知らせ、どんな世話をしてきたか考える。(ワークシート)														
③ 天気によって、生産者はどんな思いをしたのか想像する。														
④ 調理実習の時に感謝の会を開くことを知らせ、会の流れを話し合う。														
⑤ 当日必要なものは何か、確認する。 (ワークシート)														

プラン名	初めてのご飯。一緒に食べよう。		指導 タイプ	B - 1	時間	30分										
学校	5年	関連する教科等名	家庭科													
単元名	食べて元気！ご飯とみそ汁		実施時期	11月												
<p><b>1 ねらい</b></p> <p>おいしいご飯をたき、田んぼを貸して下さる片柳さんを招待し一緒に会食する。</p> <p><b>2 食に関する指導の目標&lt;視点&gt;</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・生産者や自然の恵みに感謝し、残さず食べることができる（感謝の心）</li> <li>・おいしご飯の炊き方を調べ、片柳さんに伝える。（食文化）</li> </ul> <p><b>3 指導の進め方</b></p> <p>① 指導場面</p> <p>ご飯作り味噌汁作りの実習の後、実施する。</p> <p>② 指導内容</p> <p>おいしいご飯の炊き方（米の洗い方・米と水の分量関係・給水に必要な時間・火加減・加熱時間・蒸らす時間等）をグループごとに調べておき。片柳さんに伝える。</p> <p>③ 指導方法の工夫</p> <p>片柳さんに伝えるとき、言葉だけでなく画用紙等に書かせ分かりやすくする。 せっかくの機会なので、お米作りの苦労話をして頂いたり、質問に答えて頂いたりする。</p> <p><b>4 展開</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">主な学習内容と活動</th> <th style="width: 50%;">指導上の留意点</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 片柳さんの紹介</td> <td rowspan="5"> <ul style="list-style-type: none"> <li>・お米作りの時手伝って下さった片柳さんと一緒に会食することを伝える。</li> <li>・米の洗い方</li> <li>・米と水の分量関係</li> <li>・給水に必要な時間</li> <li>・火加減、加熱時間</li> <li>・蒸らす時間等</li> </ul>                     について調べさせておいた物を片柳さんに伝える。                 </td> </tr> <tr> <td>2 調べておいたおいしいご飯の炊き方を片柳さんに聞いて頂く。</td> </tr> <tr> <td>3 おいしいお米を作るときの苦労話を教えて頂く。</td> </tr> <tr> <td>4 一緒に会食する。</td> </tr> <tr> <td>5 後片付けをする。</td> </tr> <tr> <td colspan="2">                     &lt;準備物&gt;                      画用紙（発表するためにまとめた画用紙）                 </td> </tr> </tbody> </table>							主な学習内容と活動	指導上の留意点	1 片柳さんの紹介	<ul style="list-style-type: none"> <li>・お米作りの時手伝って下さった片柳さんと一緒に会食することを伝える。</li> <li>・米の洗い方</li> <li>・米と水の分量関係</li> <li>・給水に必要な時間</li> <li>・火加減、加熱時間</li> <li>・蒸らす時間等</li> </ul> について調べさせておいた物を片柳さんに伝える。	2 調べておいたおいしいご飯の炊き方を片柳さんに聞いて頂く。	3 おいしいお米を作るときの苦労話を教えて頂く。	4 一緒に会食する。	5 後片付けをする。	<準備物> 画用紙（発表するためにまとめた画用紙）	
主な学習内容と活動	指導上の留意点															
1 片柳さんの紹介	<ul style="list-style-type: none"> <li>・お米作りの時手伝って下さった片柳さんと一緒に会食することを伝える。</li> <li>・米の洗い方</li> <li>・米と水の分量関係</li> <li>・給水に必要な時間</li> <li>・火加減、加熱時間</li> <li>・蒸らす時間等</li> </ul> について調べさせておいた物を片柳さんに伝える。															
2 調べておいたおいしいご飯の炊き方を片柳さんに聞いて頂く。																
3 おいしいお米を作るときの苦労話を教えて頂く。																
4 一緒に会食する。																
5 後片付けをする。																
<準備物> 画用紙（発表するためにまとめた画用紙）																

プラン名	和菓子作りにチャレンジしよう	指導タイプ	A-2	時間	60分				
学校	6年	関連する教科等名	総合的な学習の時間						
単元名	日本の文化を知ろう	実施時期	6月						
<p><b>1 ねらい</b></p> <p>和菓子の作り方やお茶の入れ方を知り、和菓子の美味しさや美しさ、奥の深さを肌で感じる。</p> <p><b>2 食に関する指導の目標&lt;視点&gt;</b></p> <p>家族と協力してお茶の準備ができる。&lt;社会性&gt;</p> <p><b>3 指導の進め方</b></p> <p>①指導場面 小単元の第2時（2時間扱い）に実施する。</p> <p>②指導内容 和菓子の作り方やお茶の入れ方を学ぶ。</p> <p>③指導方法の工夫 ・本時は、指導タイプ（A-2）で、学級担任と和菓子職人（2人）が共同で指導する。</p> <p><b>4 展開</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">主な学習内容と活動</th> <th style="width: 50%;">指導上の留意点</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>                     ①あじさいの花のイメージについて話し合う。                      ②レシピをもとに、調理の注意点をまとめる。                      ③グループごとに、一人2個ずつ作る。                      ④お茶の用意をする。                      ⑤試食する。                      ⑥協力してかたづける。                 </td> <td>                     ・あじさいや鮎は日本と深いつながりがあることに気づかせる。                       ・火の扱いに気をつけさせる。                       ・楽しい雰囲気の中、味わって食べる。                 </td> </tr> </tbody> </table> <p>&lt;準備物&gt; あん、木型、ようかんで作った葉、緑茶、茶器</p>						主な学習内容と活動	指導上の留意点	①あじさいの花のイメージについて話し合う。 ②レシピをもとに、調理の注意点をまとめる。 ③グループごとに、一人2個ずつ作る。 ④お茶の用意をする。 ⑤試食する。 ⑥協力してかたづける。	・あじさいや鮎は日本と深いつながりがあることに気づかせる。  ・火の扱いに気をつけさせる。  ・楽しい雰囲気の中、味わって食べる。
主な学習内容と活動	指導上の留意点								
①あじさいの花のイメージについて話し合う。 ②レシピをもとに、調理の注意点をまとめる。 ③グループごとに、一人2個ずつ作る。 ④お茶の用意をする。 ⑤試食する。 ⑥協力してかたづける。	・あじさいや鮎は日本と深いつながりがあることに気づかせる。  ・火の扱いに気をつけさせる。  ・楽しい雰囲気の中、味わって食べる。								

プラン名	苗を植えよう		指導タイプ	B-1	時間	45分										
小学校	特別支援学級	関連する教科等名	生活単元													
単元名	野菜を育てよう		実施時期	5月												
<p><b>1 ねらい</b></p> <p>“自分の”野菜に愛着を持って、育てることができる。</p> <p><b>2 食に関する指導の目標&lt;視点&gt;</b></p> <p>夏野菜や特産の野菜の名前とその育て方が分かる。          (食品を選択する能力)</p> <p><b>3 指導の進め方</b></p> <p>①指導場面          事前に育てたい野菜を選択・決定している。実際に苗を手にする活動場面で、野菜や苗そのものについて再度確認する。</p> <p>②指導内容          自分が育てたい夏野菜や特産の野菜に関心を持ち、愛着を持って育てたり苗や野菜の成長の様子に気付いたりすることができる。</p> <p>③指導方法の工夫          ・指導タイプ (B-1) 学級担任が行う          ・地域で特産のナスを栽培しているボランティアさん(ゲストティーチャー)からも、話をうかがう          ・事前の給食時間に、栄養教諭から夏野菜や特産の野菜の育つ時期・収穫時期について、指導する。          ・苗の観察(クイズ)では、実と葉のにおいや形・触感を比べさせるなど、五感を働かせて野菜を想像させる。</p> <p><b>4 展開</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">主な学習内容と活動</th> <th style="width: 50%;">指導上の留意点</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>① 夏野菜や特産の野菜について、思い出す。 “自分の”野菜を発表する。 Ex. 姫きゅうり、トマト、なす、とうもろこし etc</td> <td>・野菜の実物や写真から、名前を確認する。 ・事前の給食時間について思い出させる。</td> </tr> <tr> <td>② 苗の観察をする。 クイズ「これは何の苗かな？」 答え合わせ：ゲストティーチャーより</td> <td>・積極的に手に取らせ、五感を働かせて野菜を想像させる。 ・ゲストティーチャーからの話により、<b>関心</b>・意欲をさらに高める。</td> </tr> <tr> <td>③ 苗の植え付けをする。 ゲストティーチャーに教わりながら、一緒に進める。 耕す→肥料を入れる→水をたっぷり入れる→植え付ける</td> <td>・それぞれの野菜に適した場所を教わる。 ・“自分の”野菜への思いを大切に受け止め、丁寧に植え付けられるよう支援する。</td> </tr> <tr> <td>④ これからの手入れについて教わり心構えを持つ。</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>&lt;準備物&gt; 野菜の実物や写真 苗 プランター(や花壇) 肥料</p>							主な学習内容と活動	指導上の留意点	① 夏野菜や特産の野菜について、思い出す。 “自分の”野菜を発表する。 Ex. 姫きゅうり、トマト、なす、とうもろこし etc	・野菜の実物や写真から、名前を確認する。 ・事前の給食時間について思い出させる。	② 苗の観察をする。 クイズ「これは何の苗かな？」 答え合わせ：ゲストティーチャーより	・積極的に手に取らせ、五感を働かせて野菜を想像させる。 ・ゲストティーチャーからの話により、 <b>関心</b> ・意欲をさらに高める。	③ 苗の植え付けをする。 ゲストティーチャーに教わりながら、一緒に進める。 耕す→肥料を入れる→水をたっぷり入れる→植え付ける	・それぞれの野菜に適した場所を教わる。 ・“自分の”野菜への思いを大切に受け止め、丁寧に植え付けられるよう支援する。	④ これからの手入れについて教わり心構えを持つ。	
主な学習内容と活動	指導上の留意点															
① 夏野菜や特産の野菜について、思い出す。 “自分の”野菜を発表する。 Ex. 姫きゅうり、トマト、なす、とうもろこし etc	・野菜の実物や写真から、名前を確認する。 ・事前の給食時間について思い出させる。															
② 苗の観察をする。 クイズ「これは何の苗かな？」 答え合わせ：ゲストティーチャーより	・積極的に手に取らせ、五感を働かせて野菜を想像させる。 ・ゲストティーチャーからの話により、 <b>関心</b> ・意欲をさらに高める。															
③ 苗の植え付けをする。 ゲストティーチャーに教わりながら、一緒に進める。 耕す→肥料を入れる→水をたっぷり入れる→植え付ける	・それぞれの野菜に適した場所を教わる。 ・“自分の”野菜への思いを大切に受け止め、丁寧に植え付けられるよう支援する。															
④ これからの手入れについて教わり心構えを持つ。																

プラン名	ポップコーンパーティーをしよう！		指導タイプ	A-1	時間	45分				
小学校	特別支援	関連する教科等名	生活単元学習							
単元名	野菜を作ってみよう！		実施時期	栽培：5月～9月 調理：11月						
<p><b>1 ねらい</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ポップコーンを学校菜園で種から育てる。</li> <li>・みんなで協力してポップコーンをつくる。</li> <li>・作ったポップコーンを仲良く食べる。</li> </ul> <p><b>2 食に関する指導の目標&lt;視点&gt;</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食物を大切にし、食物の生産等にかかわる人々へ感謝する心をもつ。&lt;感謝の心&gt;</li> <li>・食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身につける。&lt;社会性&gt;</li> <li>・食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。&lt;食事の重要性&gt;</li> </ul> <p><b>3 指導の進め方</b></p> <p>①指導場面 生活単元学習の授業の中で、「食」の指導の一環として年間を通して行う。</p> <p>②指導内容</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・いろいろな野菜の成長に興味を持ち、育てることができる。</li> <li>・収穫の喜びをみんなで共有することができる。</li> <li>・ポップコーンを作り、みんなで楽しく食べることができる。</li> </ul> <p>③指導方法の工夫</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・本時は、指導タイプ（A-1）で、特別支援学級担任が指導する。</li> <li>・栽培した野菜を使って簡単に作れる料理をいくつか紹介することで興味を持って取り組めるようにする。</li> <li>・実生活で生かせることを念頭に、簡単な料理の方法を知ることができるようにする。</li> </ul> <p><b>4 展開</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>主な学習内容と活動</th> <th>指導上の留意点</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> <p>&lt;栽培&gt; アシストネット（農業指導者）の活用</p> <p>①ポップコーンの種子を学校菜園にまく。</p> <p>②ポップコーンの成長を観察しながら、水やりや草むしりなど行う。</p> <p>③収穫したポップコーンの実を干し、乾燥させる。</p> <p>④ポップコーンの実から、種子をはずす。</p> <p>&lt;調理&gt;</p> <p>①ポップコーンメーカーに油をひき、電源を入れる。</p> <p>②油があたまってきたら、収穫したポップコーンの種子を入れ、待つ。</p> <p>③ポップコーンが全てはじけ、音が鳴らなくなったら、ポップコーンメーカーの電源を切る。</p> <p>④できたポップコーンをビニール袋に入れ、好きな調味料を入れ、よく混ぜる。</p> <p>⑤人数分の紙コップに同じくらいに分ける。</p> <p>⑥みんなで楽しく食べる。</p> </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>・植物も生きていることを意識させ、きちんと世話をするように促す。</li> <li>・収穫したポップコーンは、そのままではポップコーンにできないことを確認する。</li> <li>・調理の順番を意識させ、役割を決め調理を行う。</li> <li>・ポップコーンメーカーのホットプレート部分は高温になっているので、注意するように助言する。</li> <li>・分ける人数を考え、自分だけが多くなりすぎないように意識させる。</li> <li>・いろいろな味を楽しみ、みんなで食べる楽しさを感じさせる。</li> </ul> </td> </tr> </tbody> </table> <p>&lt;準備物&gt; 栽培：ポップコーンの種子、肥料 調理：ポップコーンメーカー、油、調味料（塩・バター・その他フレーバー等）、紙コップ</p>							主な学習内容と活動	指導上の留意点	<p>&lt;栽培&gt; アシストネット（農業指導者）の活用</p> <p>①ポップコーンの種子を学校菜園にまく。</p> <p>②ポップコーンの成長を観察しながら、水やりや草むしりなど行う。</p> <p>③収穫したポップコーンの実を干し、乾燥させる。</p> <p>④ポップコーンの実から、種子をはずす。</p> <p>&lt;調理&gt;</p> <p>①ポップコーンメーカーに油をひき、電源を入れる。</p> <p>②油があたまってきたら、収穫したポップコーンの種子を入れ、待つ。</p> <p>③ポップコーンが全てはじけ、音が鳴らなくなったら、ポップコーンメーカーの電源を切る。</p> <p>④できたポップコーンをビニール袋に入れ、好きな調味料を入れ、よく混ぜる。</p> <p>⑤人数分の紙コップに同じくらいに分ける。</p> <p>⑥みんなで楽しく食べる。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・植物も生きていることを意識させ、きちんと世話をするように促す。</li> <li>・収穫したポップコーンは、そのままではポップコーンにできないことを確認する。</li> <li>・調理の順番を意識させ、役割を決め調理を行う。</li> <li>・ポップコーンメーカーのホットプレート部分は高温になっているので、注意するように助言する。</li> <li>・分ける人数を考え、自分だけが多くなりすぎないように意識させる。</li> <li>・いろいろな味を楽しみ、みんなで食べる楽しさを感じさせる。</li> </ul>
主な学習内容と活動	指導上の留意点									
<p>&lt;栽培&gt; アシストネット（農業指導者）の活用</p> <p>①ポップコーンの種子を学校菜園にまく。</p> <p>②ポップコーンの成長を観察しながら、水やりや草むしりなど行う。</p> <p>③収穫したポップコーンの実を干し、乾燥させる。</p> <p>④ポップコーンの実から、種子をはずす。</p> <p>&lt;調理&gt;</p> <p>①ポップコーンメーカーに油をひき、電源を入れる。</p> <p>②油があたまってきたら、収穫したポップコーンの種子を入れ、待つ。</p> <p>③ポップコーンが全てはじけ、音が鳴らなくなったら、ポップコーンメーカーの電源を切る。</p> <p>④できたポップコーンをビニール袋に入れ、好きな調味料を入れ、よく混ぜる。</p> <p>⑤人数分の紙コップに同じくらいに分ける。</p> <p>⑥みんなで楽しく食べる。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・植物も生きていることを意識させ、きちんと世話をするように促す。</li> <li>・収穫したポップコーンは、そのままではポップコーンにできないことを確認する。</li> <li>・調理の順番を意識させ、役割を決め調理を行う。</li> <li>・ポップコーンメーカーのホットプレート部分は高温になっているので、注意するように助言する。</li> <li>・分ける人数を考え、自分だけが多くなりすぎないように意識させる。</li> <li>・いろいろな味を楽しみ、みんなで食べる楽しさを感じさせる。</li> </ul>									

プラン名	収穫祭をしよう	指導タイプ	A-1	時間	135分				
学校	特別支援学級	関連する教科等名	生活単元						
単元名	野菜を育てよう	実施時期	7月						
<p><b>1 ねらい</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・進んで自分の分担の仕事ができる。</li> <li>・安全に気をつけて調理することができる。</li> <li>・マナーを守って、楽しく会食することができる。</li> </ul> <p><b>2 食に関する指導の目標&lt;視点&gt;</b></p> <p>収穫した物をそのまま食すだけでなく、高学年は交流及び共同学習で学んでいる家庭科の知識を生菓子、調理する学習を取り入れる。また、低学年も他教科を兼ね備えた学習をすることで、興味をもって取り組めるようにする。&lt;食事の重要性&gt;</p> <p><b>3 指導の進め方</b></p> <p>①指導場面 随時、活動の中で指導する。</p> <p>②指導内容 農園で、苗植え、水やり、追肥、除草、収穫などの一連の活動を行う。目標を持って取り組むことで意欲付けになると考える。また、毎日欠かさず水やりを行い、野菜の生長をつぶさに見ることによって、命の大切さを伝える機会が設けられると考える。</p> <p>③指導方法の工夫 単元の中に様々な活動内容を用意することで、多様な支援ニーズに対応でき、十分な運動量も保証できると考える。各教科の関連として、数える、並べる、分類する、人数で割る、読む、書く、伝える等の活動を取り入れたい。</p> <p><b>4 展開</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>主な学習内容と活動</th> <th>指導上の留意点</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> <p>① 計画</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・家庭科室の使い方の確認。</li> <li>・収穫祭の意図（植物の生長）を確認する。</li> <li>・役割分担をする。</li> <li>・野菜を収穫する。</li> </ul> <p>② 実習・準備（ゆで野菜・ポテトサラダ）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・身支度を調べ、食材の準備をする。</li> <li>・調理器具の使い方を説明する。</li> <li>・きゅうりを切る。塩もみをする。</li> <li>・じゃがいもをゆでる。</li> </ul> <p>③ 実習（低学年）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・身支度を調べ、食材を洗う。</li> <li>・鍋に水をくみ、火にかける。（支援あり）</li> <li>・野菜をゆでる。</li> <li>・ざるにあげ、人数分の皿に盛りつける。</li> <li>・じゃがいもの皮をむく。</li> <li>・潰したじゃがいもと、水気を切ったきゅうりを合わせる。</li> <li>・盛りつける。</li> <li>・会食する。</li> <li>・後片づけをする。</li> </ul> <p>④ まとめ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・絵日記を書く。</li> </ul> </td> <td> <p>○大切に育ててきた野菜は、水や陽、温度などの環境が整わないと育たないことを伝え、当たり前前に食べている給食も、たくさんの方の手が関わっていることを話す。そして、感謝の気持ちをもてるようにする。</p> <p>○野菜の食べ方（ゆでる、焼く、蒸すなど）を教える。</p> <p>○低学年は、支援しながら取り組む。</p> <p>○収穫の喜びを感じながら会食する。</p> </td> </tr> </tbody> </table>						主な学習内容と活動	指導上の留意点	<p>① 計画</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・家庭科室の使い方の確認。</li> <li>・収穫祭の意図（植物の生長）を確認する。</li> <li>・役割分担をする。</li> <li>・野菜を収穫する。</li> </ul> <p>② 実習・準備（ゆで野菜・ポテトサラダ）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・身支度を調べ、食材の準備をする。</li> <li>・調理器具の使い方を説明する。</li> <li>・きゅうりを切る。塩もみをする。</li> <li>・じゃがいもをゆでる。</li> </ul> <p>③ 実習（低学年）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・身支度を調べ、食材を洗う。</li> <li>・鍋に水をくみ、火にかける。（支援あり）</li> <li>・野菜をゆでる。</li> <li>・ざるにあげ、人数分の皿に盛りつける。</li> <li>・じゃがいもの皮をむく。</li> <li>・潰したじゃがいもと、水気を切ったきゅうりを合わせる。</li> <li>・盛りつける。</li> <li>・会食する。</li> <li>・後片づけをする。</li> </ul> <p>④ まとめ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・絵日記を書く。</li> </ul>	<p>○大切に育ててきた野菜は、水や陽、温度などの環境が整わないと育たないことを伝え、当たり前前に食べている給食も、たくさんの方の手が関わっていることを話す。そして、感謝の気持ちをもてるようにする。</p> <p>○野菜の食べ方（ゆでる、焼く、蒸すなど）を教える。</p> <p>○低学年は、支援しながら取り組む。</p> <p>○収穫の喜びを感じながら会食する。</p>
主な学習内容と活動	指導上の留意点								
<p>① 計画</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・家庭科室の使い方の確認。</li> <li>・収穫祭の意図（植物の生長）を確認する。</li> <li>・役割分担をする。</li> <li>・野菜を収穫する。</li> </ul> <p>② 実習・準備（ゆで野菜・ポテトサラダ）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・身支度を調べ、食材の準備をする。</li> <li>・調理器具の使い方を説明する。</li> <li>・きゅうりを切る。塩もみをする。</li> <li>・じゃがいもをゆでる。</li> </ul> <p>③ 実習（低学年）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・身支度を調べ、食材を洗う。</li> <li>・鍋に水をくみ、火にかける。（支援あり）</li> <li>・野菜をゆでる。</li> <li>・ざるにあげ、人数分の皿に盛りつける。</li> <li>・じゃがいもの皮をむく。</li> <li>・潰したじゃがいもと、水気を切ったきゅうりを合わせる。</li> <li>・盛りつける。</li> <li>・会食する。</li> <li>・後片づけをする。</li> </ul> <p>④ まとめ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・絵日記を書く。</li> </ul>	<p>○大切に育ててきた野菜は、水や陽、温度などの環境が整わないと育たないことを伝え、当たり前前に食べている給食も、たくさんの方の手が関わっていることを話す。そして、感謝の気持ちをもてるようにする。</p> <p>○野菜の食べ方（ゆでる、焼く、蒸すなど）を教える。</p> <p>○低学年は、支援しながら取り組む。</p> <p>○収穫の喜びを感じながら会食する。</p>								
<p>&lt;準備物&gt; ・実習の道具 ・絵日記 ・収穫用の道具 ・栽培の様子の写真</p>									

## 中学校 第1学年

ページ	実施月	教科名	プラン名	指導タイプ	(時間)
				食に関する指導の視点	学校名
32	6月	家庭	健康と食生活	A-1	(100分)
				心身の健康	西方中
33	10月	国語	郷土料理や特産品の紹介しよう	B-2	(20分)
				食文化	岩舟中
34	11月	家庭	地域の食材を生かした調理	A-1	(50分)
				感謝の心	吹上中

## 中学校 第2学年

ページ	実施月	教科名	プラン名	指導タイプ	(時間)
				食に関する指導の視点	学校名
35	6月	技術	栽培方法を地域の人に学ぼう	A-1	(90分)
				感謝の心	寺尾中
36	10月	家庭	地域の食材と食文化	A-1	(110分)
				食文化	大平南中
37	11月	理科 総合	地域の農産物でおやつを作ろう	A-1 A-2	(20分)
				食文化	藤岡一中
38	2月	家庭	ニラを使った調理を工夫しよう	A-1	(50分)
				食文化	東陽中
39	2月	家庭	郷土料理「しもつかれ」に挑戦	A-2	(100分)
				食文化・感謝の心	都賀中



プラン名	健康と食生活		指導タイプ	A-1	時間	100分									
学校	1年	関連する教科等名	家庭科												
単元名	食事の計画		実施時期	6月											
<p><b>1 ねらい</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・献立の立て方について理解する。</li> <li>・食品群別摂取量の目安を利用して、1日分の献立を立てることができる。</li> </ul> <p><b>2 食に関する指導の目標&lt;視点&gt;</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・作業を通して、主食・主菜・副菜・汁物をととのえることでほぼ全ての食事群を摂取できることを理解する。</li> <li>・前時に中学生に必要な栄養量を学習しているので、その規準に満たすように献立を立てることができる。&lt;心身の健康&gt;</li> </ul> <p><b>3 指導の進め方</b></p> <p>①指導場面</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・家庭科の授業。 (本校の家庭科では、中学1年生で「食生活と自立」を位置付けている。)</li> </ul> <p>②指導内容</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・前日の給食のメニューを挙げながら、主食・主菜・副菜・汁物のイメージをつかませる。</li> </ul> <p>③指導方法の工夫</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・料理カード(カラー写真)の裏に食品名と量を記載し、自ら6つの食品群に分けることができるようにした。</li> <li>・1日分の献立は1人で作成するが、グループで行うことで相談、協力して取り組むことができるようにした。</li> </ul> <p><b>4 展開</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>主な学習内容と活動</th> <th>指導上の留意点</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. 本時の学習の目標を確認し、各自の課題をもつ。</td> <td rowspan="6"> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品群に入らない食品を知らせる。(塩等の調味料)</li> <li>・料理カードから主食・主菜・副菜・汁物を選択し栄養バランスを考えて立てるようにする。</li> <li>・不足群がある場合は、教科書に記載されている食品を加えても良いことを伝える。</li> <li>・自分の食生活の課題を見つけ、解決方法を考えさせる。</li> </ul> </td> </tr> <tr> <td>2. 朝食と昼食例の写真を見て、料理名を確認し、それぞれの料理に使われている食品を挙げる。</td> </tr> <tr> <td>3. それぞれの食品を食品群に分ける。</td> </tr> <tr> <td>4. 中学生に必要な栄養量を確認し、1日分の献立を考える。</td> </tr> <tr> <td>5. グループ内で発表する。</td> </tr> <tr> <td>6. 本時のまとめをする。</td> </tr> </tbody> </table> <p>&lt;準備物&gt; 教科書・ノート(献立作成)・給食献立表・料理カード</p>							主な学習内容と活動	指導上の留意点	1. 本時の学習の目標を確認し、各自の課題をもつ。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品群に入らない食品を知らせる。(塩等の調味料)</li> <li>・料理カードから主食・主菜・副菜・汁物を選択し栄養バランスを考えて立てるようにする。</li> <li>・不足群がある場合は、教科書に記載されている食品を加えても良いことを伝える。</li> <li>・自分の食生活の課題を見つけ、解決方法を考えさせる。</li> </ul>	2. 朝食と昼食例の写真を見て、料理名を確認し、それぞれの料理に使われている食品を挙げる。	3. それぞれの食品を食品群に分ける。	4. 中学生に必要な栄養量を確認し、1日分の献立を考える。	5. グループ内で発表する。	6. 本時のまとめをする。
主な学習内容と活動	指導上の留意点														
1. 本時の学習の目標を確認し、各自の課題をもつ。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品群に入らない食品を知らせる。(塩等の調味料)</li> <li>・料理カードから主食・主菜・副菜・汁物を選択し栄養バランスを考えて立てるようにする。</li> <li>・不足群がある場合は、教科書に記載されている食品を加えても良いことを伝える。</li> <li>・自分の食生活の課題を見つけ、解決方法を考えさせる。</li> </ul>														
2. 朝食と昼食例の写真を見て、料理名を確認し、それぞれの料理に使われている食品を挙げる。															
3. それぞれの食品を食品群に分ける。															
4. 中学生に必要な栄養量を確認し、1日分の献立を考える。															
5. グループ内で発表する。															
6. 本時のまとめをする。															

プラン名	郷土料理や特産品の紹介しよう	指導タイプ	B-2	時間	20分								
学校	1年	関連する教科等名	国語										
単元名	紹介スピーチ ～分かりやすく紹介しよう～	実施時期	10月										
<p><b>1 ねらい</b></p> <p>紹介したり、質問しながら聞いたりする中で、自分の考えとの共通点や相違点を整理することができる。</p> <p><b>2 食に関する指導の目標&lt;視点&gt;</b></p> <p>紹介する郷土料理や特産品に関心を持ち、進んで話題を集めたり新たにそのよさに気付いたりすることができる。&lt;食文化&gt;</p> <p><b>3 指導の進め方</b></p> <p>① 指導場面 構成を工夫して話しをする学習の中で、紹介するもの(郷土料理や特産物)についてどんなものがあるのか、紹介するものや伝えたいことを決める段階で指導する。</p> <p>② 指導内容 紹介するものの必要な情報を整理させ伝えたいことを明確にし、情報を全部使うのではなく相手を考え、内容構成を工夫しようとする意欲を持たせる。</p> <p>③ 指導方法の工夫 ・本時は、指導タイプ(B-2)で、教科担任と栄養教諭等が指導する。 ・郷土料理や特産品は、家族や友人などの日常生活での交流する機会が多い人から情報が得やすく、聞き手の共通点や相違点が整理しやすいこと。</p> <p><b>4 展開</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">主な学習内容と活動</th> <th style="width: 50%;">指導上の留意点</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>① 郷土料理や特産品の中から自分で紹介するものを決める。</td> <td>・郷土料理や特産品には、どんなものがあるか、知っているものを確認させる。</td> </tr> <tr> <td>② 自分が紹介するものについての情報は、どんなものがあるか整理する。</td> <td>・自分の体験や家族などに聞いたこと、教えてもらったことなどを思い出させ、情報を書き出し整理させる。</td> </tr> <tr> <td>③ 最も伝えたいこと(味・原産地・調理方法・食べ物の歴史など)を明確にし、その情報を確認する。</td> <td>・最も伝えたいことについての情報は、十分であるかどうか確認させる。</td> </tr> </tbody> </table> <p>&lt;準備物&gt;</p> <p>郷土料理の写真や特産品の写真</p>						主な学習内容と活動	指導上の留意点	① 郷土料理や特産品の中から自分で紹介するものを決める。	・郷土料理や特産品には、どんなものがあるか、知っているものを確認させる。	② 自分が紹介するものについての情報は、どんなものがあるか整理する。	・自分の体験や家族などに聞いたこと、教えてもらったことなどを思い出させ、情報を書き出し整理させる。	③ 最も伝えたいこと(味・原産地・調理方法・食べ物の歴史など)を明確にし、その情報を確認する。	・最も伝えたいことについての情報は、十分であるかどうか確認させる。
主な学習内容と活動	指導上の留意点												
① 郷土料理や特産品の中から自分で紹介するものを決める。	・郷土料理や特産品には、どんなものがあるか、知っているものを確認させる。												
② 自分が紹介するものについての情報は、どんなものがあるか整理する。	・自分の体験や家族などに聞いたこと、教えてもらったことなどを思い出させ、情報を書き出し整理させる。												
③ 最も伝えたいこと(味・原産地・調理方法・食べ物の歴史など)を明確にし、その情報を確認する。	・最も伝えたいことについての情報は、十分であるかどうか確認させる。												

吹上中

プラン名	「地域の食材を生かした調理」		指導 タイプ	A - 1	時間	50 分				
学校	1 年	関連する教科等名	技術・家庭							
単元名	「地域の食材と食文化」		実施時期	1 1 月						
<p><b>1 ねらい</b></p> <p>郷土の食材に関心を持ち、地域の食材を生かした料理を作ることができる。</p> <p><b>2 食に関する指導の目標&lt;視点&gt;</b></p> <p>生産者に感謝し、食品を無駄なく使って調理をすることができる。 地域の食材のよさを理解し、基礎的な知識を身につける。&lt;感謝の心&gt;</p> <p><b>3 指導の進め方</b></p> <p>① 指導場面</p> <p>地域の食材を使用した調理実習で指導する。</p> <p>② 指導内容</p> <p>地域で生産される食材の調理（ジャガイモ・ニラ・ねぎ）を通して、地産地消への理解を深め、地域の食材をどのように生かして料理を工夫するかを学習する。 献立名「すりおろしジャガイモのお好み焼き」 「ツナとニラ、ねぎのチヂミ」 「ニラ玉しらす厚焼き卵」</p> <p>③ 指導方法の工夫</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ ジャガイモ・ニラ・ねぎなど、地域で生産される食材を使った調理実習を行い、地域の食材を用いた調理の利点を理解させる。</li> <li>・ 本時は、コロケやポテトサラダに定番のジャガイモをすりおろして生地とし、お好み焼きを作る。また、特産物のニラ、ねぎを用いたチヂミ、ニラ玉にしらす干しを加えた厚焼き卵で、お弁当づくりにも食材を活用する意欲をもたせる。</li> </ul> <p><b>4 展開</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>主な学習内容と活動</th> <th>指導上の留意点</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> <p>1 本時の学習課題を確認する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 分量や手順をしっかりと確認する。</li> </ul> <p>2 調理実習</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 調理方法を確認し、調理実習を行う。</li> </ul> <p>① &lt;すりおろしジャガイモのお好み焼き&gt; ② &lt;ツナとニラ、ねぎのチヂミ&gt; ③ &lt;ニラ玉しらす厚焼き卵&gt;</p> <p>3 試食をする。</p> </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 黒板の指示を見て今日の流れを確認させる。</li> <li>・ 安全な包丁の使い方に留意させる。左手の添え方のコツをつかませるように助言する。</li> <li>・ 油の扱いには十分注意させる。</li> <li>・ 熱が回ってきたら中身の焼け具合を見ながら巻いていく。</li> <li>・ 熱いうちに試食し、おいしさを味わわせる。</li> </ul> </td> </tr> </tbody> </table> <p>&lt;準備物&gt; 調理実習の材料</p>							主な学習内容と活動	指導上の留意点	<p>1 本時の学習課題を確認する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 分量や手順をしっかりと確認する。</li> </ul> <p>2 調理実習</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 調理方法を確認し、調理実習を行う。</li> </ul> <p>① &lt;すりおろしジャガイモのお好み焼き&gt; ② &lt;ツナとニラ、ねぎのチヂミ&gt; ③ &lt;ニラ玉しらす厚焼き卵&gt;</p> <p>3 試食をする。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 黒板の指示を見て今日の流れを確認させる。</li> <li>・ 安全な包丁の使い方に留意させる。左手の添え方のコツをつかませるように助言する。</li> <li>・ 油の扱いには十分注意させる。</li> <li>・ 熱が回ってきたら中身の焼け具合を見ながら巻いていく。</li> <li>・ 熱いうちに試食し、おいしさを味わわせる。</li> </ul>
主な学習内容と活動	指導上の留意点									
<p>1 本時の学習課題を確認する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 分量や手順をしっかりと確認する。</li> </ul> <p>2 調理実習</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 調理方法を確認し、調理実習を行う。</li> </ul> <p>① &lt;すりおろしジャガイモのお好み焼き&gt; ② &lt;ツナとニラ、ねぎのチヂミ&gt; ③ &lt;ニラ玉しらす厚焼き卵&gt;</p> <p>3 試食をする。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 黒板の指示を見て今日の流れを確認させる。</li> <li>・ 安全な包丁の使い方に留意させる。左手の添え方のコツをつかませるように助言する。</li> <li>・ 油の扱いには十分注意させる。</li> <li>・ 熱が回ってきたら中身の焼け具合を見ながら巻いていく。</li> <li>・ 熱いうちに試食し、おいしさを味わわせる。</li> </ul>									

プラン名	栽培方法を地域の人に学ぼう		指導タイプ	A - 1	時間	90分
学校	2年	関連する教科等名	技術			
単元名	栽培		実施時期	6月		
<p><b>1 ねらい</b></p> <p>栃木未来アシストネットの一環として地域ボランティアを講師に迎え、地域の人が日頃作っている美味しいさつまいもの栽培の仕方を学ぶ。</p> <p><b>2 食に関する指導の目標&lt;視点&gt;</b></p> <p>食べ物の栽培方法について学ぶことで、生産者（特に地域の方々）や食材に感謝の心をもつことができる&lt;感謝の心&gt;</p> <p><b>3 指導の進め方</b></p> <p>① 指導場面 気候が適している時期の技術の時間に、地域ボランティアの方々にアドバイスをいただき実施。</p> <p>② 指導内容 ・畑の作り方                      ・苗の植え方 ・肥料のあげ方</p> <p>③ 指導方法の工夫 ・さつまいもの栽培・植え付けの方法について前の時間に学習しておく。 ・事前に地域の方と打ち合わせを行い、畝の準備をしておく。 ・収穫時期には、他の地域のボランティアの方々にさつまいもを用いた美味しい料理（大学芋・芋ようかん・お芋のタルト）を指導していただく。</p>						
<b>4 展開</b>						
主な学習内容と活動			指導上の留意点			
<p>① 手際よく等間隔に植え付けるための工夫や、この土地にあった肥料のやり方について説明を聞く。</p> <p>② 事前に準備しておいた畝にさつまいもの苗を植える。</p> <p>③ 肥料として米ぬかをあげる。</p> <p>④ 畝の間に草が生えないようにマルチシートを協力して取り付ける。</p> <p>⑤ 水やりのポイント等、これからの世話の仕方について説明を聞く。</p> <p>⑥ お世話になった地域の方にお礼を言い、一緒に記念撮影を行う。</p>			<p>・米ぬかを使う理由を説明してもらう</p> <p>・マルチシートを用いる意味を説明してもらう</p>			
<p>&lt;準備物&gt; 苗、マルチ用のシート、バケツ、間隔を測るための棒、空き缶 等</p>						



プラン名	地域の食材と食文化		指導 タイプ	A - 1	時間	110分				
学校	2年	関連する教科等名	家庭							
単元名	手打ちうどんを作ろう		実施時期	10月						
<p><b>1 ねらい</b> 地域の食材を生かすなどの調理を通して、地域の食文化について理解させる。</p> <p><b>2 食に関する指導の目標&lt;視点&gt;</b> 代表的な和食であり、日常的に食べる頻度も多い「うどん」の作り方を 知る。&lt;食文化&gt;</p> <p><b>3 指導の進め方</b></p> <p>① 指導場面 2時間続きの調理実習</p> <p>② 指導内容 「うどん」の材料や作り方を知る。</p> <p>③ 指導方法の工夫 とちぎアシストネットの先生方に協力していただき、たくさんの先生方に 専門的に教えていただく。できれば、栃木市産の小麦粉を使用し、同じ市内 に住んでいる生産者に感謝の気持ちを持たせたい。人的、物的にふるさとに 関係することで郷土愛を育てる。</p> <p><b>4 展開</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>主な学習内容と活動</th> <th>指導上の留意点</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>           1 安全上の確認            2 本時のねらいの確認            3 作り方の説明            4 調理              ① 小麦粉に塩水を加えてよくこねる              ② めん棒でのばす              ③ 包丁で切る              ④ ゆでる              ⑤ ゆであがったらざるにとる              ⑥ 盛りつける            5 試食            6 かたづけ            7 本時のまとめ         </td> <td>           安全な実習になるようにしっかり 話を聞かせる                   できない生徒には個別に指導にあ たる         </td> </tr> </tbody> </table>							主な学習内容と活動	指導上の留意点	1 安全上の確認 2 本時のねらいの確認 3 作り方の説明 4 調理 ① 小麦粉に塩水を加えてよくこねる ② めん棒でのばす ③ 包丁で切る ④ ゆでる ⑤ ゆであがったらざるにとる ⑥ 盛りつける 5 試食 6 かたづけ 7 本時のまとめ	安全な実習になるようにしっかり 話を聞かせる        できない生徒には個別に指導にあ たる
主な学習内容と活動	指導上の留意点									
1 安全上の確認 2 本時のねらいの確認 3 作り方の説明 4 調理 ① 小麦粉に塩水を加えてよくこねる ② めん棒でのばす ③ 包丁で切る ④ ゆでる ⑤ ゆであがったらざるにとる ⑥ 盛りつける 5 試食 6 かたづけ 7 本時のまとめ	安全な実習になるようにしっかり 話を聞かせる        できない生徒には個別に指導にあ たる									
<p>&lt;準備物&gt; 調理材料、エプロン、三角巾、マスク</p>										

プラン名	地域の農産物でおやつを作ろう	指導タイプ	A-1 A-2	時間	20分				
学校	2年	関連する教科等名	理科 総合的な学習の時間						
単元名	幼児の食生活	実施時期	11月						
<p><b>1 ねらい</b>          幼児のためのおやつをつくり、手作りおやつの特徴を知る。</p> <p><b>2 食に関する目標&lt;視点&gt;</b>          食品の衛生に気をつけて、簡単な調理をすることができる。          日常の食事は、地域の農産物と関連していることがわかる。          &lt;食品を選択する応力&gt;          &lt;食文化&gt;</p> <p><b>3 指導の進め方</b></p> <p>① 指導場面 調理実習の計画の段階で指導する。</p> <p>② 指導内容 蒸しケーキの中に入っている「さつまいも」が、藤岡地区でたくさん栽培されていることを学習する。</p> <p>③ 指導方法の工夫          ・本時は、指導タイプ&lt;A-1&gt;または&lt;A-2&gt;。          ・「さつまいも」の畑の写真や苗植え、つる返しなどの栽培する時に必要な世話をする様子が見られる資料を用意し、地域の農産物としての意識を持たせる。</p> <p><b>4 展開</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">主な学習内容と活動</th> <th style="width: 50%;">指導上の留意点</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>                     ① 手作りおやつについて調べる。                      ② 簡単にできる手づくりおやつを作る。                      例「さつまいも入り蒸しケーキ」                      ・作り方を調べる。                      ・材料と分量、手順についてまとめる。                      ・生地を作る。                      ・型にさいの目に切ったさつまいもと生地を入れる。                      ・蒸し器で蒸す。                      ・盛りつける。                      ・試食する。                      ・片付ける。                      ③ 手づくりおやつとの特徴をまとめる。                 </td> <td>                     ・「さつまいも」は、地域や学校農園などでも栽培していることに気付かせる。                      ・「さつまいも」の栄養的な特徴についても触れる。                      ・「さつまいも」の品種を紹介する。(写真・映像資料等)                      ・                      ・実習例                      スイートポテト                      大学芋                      茶巾絞り                 </td> </tr> </tbody> </table> <p>&lt;準備物&gt; ・さつまいも畑の写真                  ・作業の様子(苗植え、つる返しなど)の写真・映像                  ・さつまいもの写真(いろいろな品種)</p>						主な学習内容と活動	指導上の留意点	① 手作りおやつについて調べる。 ② 簡単にできる手づくりおやつを作る。 例「さつまいも入り蒸しケーキ」 ・作り方を調べる。 ・材料と分量、手順についてまとめる。 ・生地を作る。 ・型にさいの目に切ったさつまいもと生地を入れる。 ・蒸し器で蒸す。 ・盛りつける。 ・試食する。 ・片付ける。 ③ 手づくりおやつとの特徴をまとめる。	・「さつまいも」は、地域や学校農園などでも栽培していることに気付かせる。 ・「さつまいも」の栄養的な特徴についても触れる。 ・「さつまいも」の品種を紹介する。(写真・映像資料等) ・ ・実習例 スイートポテト 大学芋 茶巾絞り
主な学習内容と活動	指導上の留意点								
① 手作りおやつについて調べる。 ② 簡単にできる手づくりおやつを作る。 例「さつまいも入り蒸しケーキ」 ・作り方を調べる。 ・材料と分量、手順についてまとめる。 ・生地を作る。 ・型にさいの目に切ったさつまいもと生地を入れる。 ・蒸し器で蒸す。 ・盛りつける。 ・試食する。 ・片付ける。 ③ 手づくりおやつとの特徴をまとめる。	・「さつまいも」は、地域や学校農園などでも栽培していることに気付かせる。 ・「さつまいも」の栄養的な特徴についても触れる。 ・「さつまいも」の品種を紹介する。(写真・映像資料等) ・ ・実習例 スイートポテト 大学芋 茶巾絞り								

プラン名	ニラを使った調理を工夫しよう		指導タイプ	A	時間	50分												
学校	2年	関連する教科等名	技術・家庭															
単元名	地域の食材を生かした調理をしよう		実施時期	2月														
<p><b>1 ねらい</b></p> <p>地域で生産される食材の調理を通して、地域の食文化を理解する。</p> <p><b>2 食に関する指導の目標&lt;視点&gt;</b></p> <p>地域の食材を知り、それを生かした調理の良さを理解する。&lt;食文化&gt;</p> <p><b>3 指導の進め方</b></p> <p>①指導場面</p> <p>単元の導入で指導する。</p> <p>②指導内容</p> <p>地域の食材がどのように調理されているか学習する。</p> <p>③指導方法の工夫</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・本時は、教科担任がアシストネットの方々と連携して指導する。</li> <li>・「ニラ」の実物や調理例の写真を準備し、生徒の興味・関心を高める。</li> <li>・実際に調理実習を行うことを伝え、学習意欲を高める。</li> </ul> <p><b>4 展開</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">主な学習内容と活動</th> <th style="width: 50%;">指導上の留意点</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>①「ニラ」の実物を見て生産高について予想し、生産高について知る。</td> <td>・アシストネットの方に話をしていただき、関心を高めさせる。</td> </tr> <tr> <td>②「ニラ」を使った調理で知っているものを発表し合う。</td> <td>・家庭や給食の献立を思い出させ意見を出しやすくする。</td> </tr> <tr> <td>③「ニラ」を使った調理を知る。</td> <td>・アシストネットの方に紹介していただく。調理法についても簡単に教えていただき、実習意欲を高めさせる。</td> </tr> <tr> <td>④「ニラ」について更に知りたいことを、アシストネットの方に質問する。</td> <td></td> </tr> <tr> <td>⑤調理計画を立てる。</td> <td>・紹介していただいた調理例をもとに、グループごとに工夫した調理を話し合わせる。</td> </tr> </tbody> </table> <p>&lt;準備物&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li style="width: 30%;">・「ニラ」の実物</li> <li style="width: 30%;">・調理例の写真</li> <li style="width: 30%;">・ワークシート</li> </ul>							主な学習内容と活動	指導上の留意点	①「ニラ」の実物を見て生産高について予想し、生産高について知る。	・アシストネットの方に話をしていただき、関心を高めさせる。	②「ニラ」を使った調理で知っているものを発表し合う。	・家庭や給食の献立を思い出させ意見を出しやすくする。	③「ニラ」を使った調理を知る。	・アシストネットの方に紹介していただく。調理法についても簡単に教えていただき、実習意欲を高めさせる。	④「ニラ」について更に知りたいことを、アシストネットの方に質問する。		⑤調理計画を立てる。	・紹介していただいた調理例をもとに、グループごとに工夫した調理を話し合わせる。
主な学習内容と活動	指導上の留意点																	
①「ニラ」の実物を見て生産高について予想し、生産高について知る。	・アシストネットの方に話をしていただき、関心を高めさせる。																	
②「ニラ」を使った調理で知っているものを発表し合う。	・家庭や給食の献立を思い出させ意見を出しやすくする。																	
③「ニラ」を使った調理を知る。	・アシストネットの方に紹介していただく。調理法についても簡単に教えていただき、実習意欲を高めさせる。																	
④「ニラ」について更に知りたいことを、アシストネットの方に質問する。																		
⑤調理計画を立てる。	・紹介していただいた調理例をもとに、グループごとに工夫した調理を話し合わせる。																	

プラン名	郷土料理 「しもつかれ」に挑戦	指導 タイプ	A-2	時間	100分												
学校	中学2年	関連する教科等名	家庭科														
単元名	地域の食材と食文化	実施時期	2月														
<p><b>1 ねらい</b> 地域の郷土料理の調理を通して、地域の食文化を理解する</p> <p><b>2 食に関する指導の目標&lt;視点&gt;</b> 地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。 &lt;食文化・感謝の心&gt;</p> <p><b>3 指導の進め方</b></p> <p>① 指導場面 単元の導入で地域の特産物や郷土料理の特徴を理解させる。</p> <p>② 指導内容 しもつかれの由来や材料から栄養的特徴を理解させる。 しもつかれの調理をする。</p> <p>③ 指導方法の工夫 ・本時は指導タイプA-2で栄養職員と連携して指導する。 ・各家庭でも作られる初午の時期に、それぞれの家庭の材料や作り方を調べることで興味関心を高める。 ・郷土料理の調理を通して受け継がれていく食文化への理解を深める。</p> <p><b>4 展開</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>主な学習内容と活動</th> <th>指導上の留意点</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>① 地域の特産物を調べる。</td> <td>・栃木市内の特産物と栽培または飼育されている地域を知る。</td> </tr> <tr> <td>② 地域の食材を利用した郷土料理の由来や栄養的な特徴を知る。</td> <td>・しもつかれは誰もが知っている郷土料理であるが、好きでない生徒も多い。食材の保存の工夫や栄養的にも優れている料理であることに気づかせ関心を高める。</td> </tr> <tr> <td>③ 調理の実習手順を考える。</td> <td></td> </tr> <tr> <td>④ 「しもつかれ」の調理実習を行う。</td> <td>・「鬼おろし」の特徴を知らせる</td> </tr> <tr> <td>⑤ 実習を振り返り、地域の食材を利用する利点、家庭での応用と工夫を考える。</td> <td>・各家庭での材料や作り方の違いにも目を向けさせる。</td> </tr> </tbody> </table> <p>&lt;準備物&gt; できあがり写真 作り方手順表 材料 調理用具</p>						主な学習内容と活動	指導上の留意点	① 地域の特産物を調べる。	・栃木市内の特産物と栽培または飼育されている地域を知る。	② 地域の食材を利用した郷土料理の由来や栄養的な特徴を知る。	・しもつかれは誰もが知っている郷土料理であるが、好きでない生徒も多い。食材の保存の工夫や栄養的にも優れている料理であることに気づかせ関心を高める。	③ 調理の実習手順を考える。		④ 「しもつかれ」の調理実習を行う。	・「鬼おろし」の特徴を知らせる	⑤ 実習を振り返り、地域の食材を利用する利点、家庭での応用と工夫を考える。	・各家庭での材料や作り方の違いにも目を向けさせる。
主な学習内容と活動	指導上の留意点																
① 地域の特産物を調べる。	・栃木市内の特産物と栽培または飼育されている地域を知る。																
② 地域の食材を利用した郷土料理の由来や栄養的な特徴を知る。	・しもつかれは誰もが知っている郷土料理であるが、好きでない生徒も多い。食材の保存の工夫や栄養的にも優れている料理であることに気づかせ関心を高める。																
③ 調理の実習手順を考える。																	
④ 「しもつかれ」の調理実習を行う。	・「鬼おろし」の特徴を知らせる																
⑤ 実習を振り返り、地域の食材を利用する利点、家庭での応用と工夫を考える。	・各家庭での材料や作り方の違いにも目を向けさせる。																



## 中学校 第1学年

ページ	実施月	教科名	プラン名	指導タイプ	(時間)
				食に関する指導の視点	学校名
32	6月	家庭	健康と食生活	A-1	(100分)
				心身の健康	西方中
33	10月	国語	郷土料理や特産品の紹介しよう	B-2	(20分)
				食文化	岩舟中
34	11月	家庭	地域の食材を生かした調理	A-1	(50分)
				感謝の心	吹上中

## 中学校 第2学年

ページ	実施月	教科名	プラン名	指導タイプ	(時間)
				食に関する指導の視点	学校名
35	6月	技術	栽培方法を地域の人に学ぼう	A-1	(90分)
				感謝の心	寺尾中
36	10月	家庭	地域の食材と食文化	A-1	(110分)
				食文化	大平南中
37	11月	理科 総合	地域の農産物でおやつを作ろう	A-1 A-2	(20分)
				食文化	藤岡一中
38	2月	家庭	ニラを使った調理を工夫しよう	A-1	(50分)
				食文化	東陽中
39	2月	家庭	郷土料理「しもつかれ」に挑戦	A-2	(100分)
				食文化・感謝の心	都賀中

プラン名	宮ネギを知る	指導タイプ	B-1	時間	20分												
中学校	3年	関連する教科等名	理科														
単元名	酸・アルカリと塩	実施時期	5月														
<p><b>1 ねらい</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>宮ネギ栽培では、土壌に酸性を弱める物質をまいてから栽培を行うことを知り、苦労して栽培することで、おいしい宮ネギが育つことを理解する。</li> </ul> <p><b>2 食に関する指導の目標&lt;視点&gt;</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>宮ネギの生産、流通、消費について理解する。〈食文化〉</li> </ul> <p><b>3 指導の進め方</b></p> <p>①指導場面 単元の途中に発展学習として指導する。</p> <p>②指導内容 宮ネギがどのように育っているのか学習し、実際に給食で食していることを知る。</p> <p>③指導方法の工夫</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>本時は、指導タイプ（B-1）で教科担任が指導する。</li> <li>インターネットを活用し、「とちぎ農産物マーケティング協会」のサイトを映し出し、特徴、栽培、食べ方等について目で見て理解する。</li> </ul> <p><b>4 展開</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>主な学習内容と活動</th> <th>指導上の留意点</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>① 宮ネギの映像を映し、知っているかどうか確認する。</td> <td>・画像を電子黒板に映す。</td> </tr> <tr> <td>② ネギの育て方について教科書を読む。</td> <td>・教科書を開かせ、「はたらく人に聞いてみよう」のページを読みながら説明する。</td> </tr> <tr> <td>③ 宮ネギの特徴や栽培について、さらに詳しく説明する。</td> <td>・生まれ、産地、特徴、栽培方法、流通について説明する。</td> </tr> <tr> <td>④ 収穫時期や特徴から、おいしい食べ方を考える。</td> <td>・収穫は11月～12月で、甘くて、香りがよい、半煮えの状態が一番おいしいことを伝え、メニューを考えさせる。給食にも出ていることを知らせる。</td> </tr> <tr> <td>⑤ すき焼き、寄せ鍋、天ぷら、焼き鳥などが良いことを説明する。</td> <td>・「とちぎ農産物マーケティング協会」のサイトを映し出し、特徴、栽培方法等について説明する。</td> </tr> </tbody> </table> <p>&lt;準備物&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ICT機器</li> </ul>						主な学習内容と活動	指導上の留意点	① 宮ネギの映像を映し、知っているかどうか確認する。	・画像を電子黒板に映す。	② ネギの育て方について教科書を読む。	・教科書を開かせ、「はたらく人に聞いてみよう」のページを読みながら説明する。	③ 宮ネギの特徴や栽培について、さらに詳しく説明する。	・生まれ、産地、特徴、栽培方法、流通について説明する。	④ 収穫時期や特徴から、おいしい食べ方を考える。	・収穫は11月～12月で、甘くて、香りがよい、半煮えの状態が一番おいしいことを伝え、メニューを考えさせる。給食にも出ていることを知らせる。	⑤ すき焼き、寄せ鍋、天ぷら、焼き鳥などが良いことを説明する。	・「とちぎ農産物マーケティング協会」のサイトを映し出し、特徴、栽培方法等について説明する。
主な学習内容と活動	指導上の留意点																
① 宮ネギの映像を映し、知っているかどうか確認する。	・画像を電子黒板に映す。																
② ネギの育て方について教科書を読む。	・教科書を開かせ、「はたらく人に聞いてみよう」のページを読みながら説明する。																
③ 宮ネギの特徴や栽培について、さらに詳しく説明する。	・生まれ、産地、特徴、栽培方法、流通について説明する。																
④ 収穫時期や特徴から、おいしい食べ方を考える。	・収穫は11月～12月で、甘くて、香りがよい、半煮えの状態が一番おいしいことを伝え、メニューを考えさせる。給食にも出ていることを知らせる。																
⑤ すき焼き、寄せ鍋、天ぷら、焼き鳥などが良いことを説明する。	・「とちぎ農産物マーケティング協会」のサイトを映し出し、特徴、栽培方法等について説明する。																

<b>プラン名</b>	地域の食材や郷土料理を ALT に紹介しよう	<b>指導 タイ</b>	B - 1	<b>時間</b>	50 分										
<b>学校</b>	3 年	<b>関連する教科等名</b>	英語												
<b>単元名</b>	Let's Write 日本紹介	<b>実施時期</b>	12 月												
<p><b>1 ねらい</b> 関係代名詞を使って人や物を説明する文を書き、何かを紹介する文章を書くことができる。</p> <p><b>2 食に関する指導の目標&lt;視点&gt;</b> 栃木市で有名な食材を知り、その良さを理解する。&lt;食文化&gt;</p> <p><b>3 指導の進め方</b></p> <p>① 指導場面 日本紹介の中で一番身近な自分の町について紹介することにする。</p> <p>② 指導内容 グループで何を紹介するかを決め、資料を読み、それらをまとめて英文にする。</p> <p>③ 指導方法の工夫 時間がとれば、自分で栃木市の食材について調べさせたいが、事前に資料を提示できるようにする。その食材についての資料を、栄養教諭に見てもらう。</p> <p><b>4 展開</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">主な学習内容と活動</th> <th style="width: 50%;">指導上の留意点</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>① ある食べ物についての紹介文を読み、書き方を理解する。</td> <td>・ 関係代名詞がどこで使われているかを確認させる。</td> </tr> <tr> <td>② グループで何を紹介するかを決め、食材の特徴を書き出す。</td> <td>・ 食材についての資料を読ませる。</td> </tr> <tr> <td>③ グループのメンバーで協力して、それらを英文にする。</td> <td>・ できるだけ食材の良さが伝わるような文を考えさせるようにする。</td> </tr> <tr> <td>④ できた英語の文章を、分担して発表できるように練習する。</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>&lt;準備物&gt; ・ 栃木市で作られている食材についての資料 ・ ワークシート</p>						主な学習内容と活動	指導上の留意点	① ある食べ物についての紹介文を読み、書き方を理解する。	・ 関係代名詞がどこで使われているかを確認させる。	② グループで何を紹介するかを決め、食材の特徴を書き出す。	・ 食材についての資料を読ませる。	③ グループのメンバーで協力して、それらを英文にする。	・ できるだけ食材の良さが伝わるような文を考えさせるようにする。	④ できた英語の文章を、分担して発表できるように練習する。	
主な学習内容と活動	指導上の留意点														
① ある食べ物についての紹介文を読み、書き方を理解する。	・ 関係代名詞がどこで使われているかを確認させる。														
② グループで何を紹介するかを決め、食材の特徴を書き出す。	・ 食材についての資料を読ませる。														
③ グループのメンバーで協力して、それらを英文にする。	・ できるだけ食材の良さが伝わるような文を考えさせるようにする。														
④ できた英語の文章を、分担して発表できるように練習する。															

プラン名	栃木の食文化を知ろう		指導タイプ	B-1	時間	110分
学校	3年	関連する教科等名	技術・家庭科			
単元名	受験を乗り切るスタミナ餃子作り		実施時期	2月		
<p><b>1 ねらい</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・卒業を前の最後の調理実習で、仲間との楽しい食事作りの思い出を作る。</li> <li>・卒業後の生活で、栃木の餃子を紹介しようとする気持ちを育てる。</li> </ul> <p><b>2 食に関する指導の目標&lt;視点&gt;</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・栃木のニラや他の食材を使ったおいしくスタミナたっぷりの餃子をつくる。〈食文化〉</li> </ul> <p><b>3 指導の進め方</b></p> <p>① 指導場面</p> <p>3年間の指導のまとめの段階での指導</p> <p>② 指導内容</p> <p>栃木産のニラの集荷の多さとおいしさや栄養価の高さを理解させる。</p> <p>③ 指導方法の工夫</p> <p>本時は、指導タイプ（B-1）で、教科担任が指導する。 調理実習のなかで、作り方以外に、「本時の餃子」の意味を伝え、今後に活かそうとする意欲を高める。</p>						
<b>4 展開</b>						
主な学習内容と活動			指導上の留意点			
<p>① 餃子やその材料について考える。 また、受験期に体力を付けるための食生活の重要性を確認する。</p> <p>② 教師の師範を見て作り方を確認し、班ごとの調理を進める。</p> <p>③ 楽しく試食をする。 また、お世話になった先生方にも試食をしてもらい、メッセージをいただく。</p>			<p>厳しい受験期にも積極的に生活を楽しむことの大切さを伝える。</p> <p>2年生以来の調理なので、安全や調理の基本の確認をする。</p> <p>周囲の人とのかかわりがあって、一層食事が楽しくなることを実感させる。</p>			
<p>&lt;準備物&gt;</p> <p>各自 エプロン三角巾マスク 筆記用具</p> <p>学校 調理実習材料 作り方掲示物 ワークシート</p>						



プラン名	地域の伝統料理を作ろう	指導 タイプ	A-1	時間	120分				
学校	全学年	関連する教科等名	総合的な学習の時間						
単元名	地域の伝統料理	実施時期	4～10月						
<p><b>1 ねらい</b> 地域の伝統料理を知り、調理実習を行う。</p> <p><b>2 食に関する指導の目標&lt;視点&gt;</b> 地域の伝統料理を知る。&lt;食文化&gt;</p> <p><b>3 指導の進め方</b></p> <p>①指導場面 学習時間全体を通して行う。</p> <p>②指導内容 地域の伝統料理について調べるとともに、実際に調理実習を行い、作り方を学習する。</p> <p>③指導方法の工夫 ・図書館やインターネットを有効に活用しながら調べ学習を行わせる。 ・調理実習を行った後は、写真や文章で記録を残し、地域の方々も参加する学校祭で展示発表を行う。</p> <p><b>4 展開</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>主な学習内容と活動</th> <th>指導上の留意点</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> <p>① 地域の伝統料理について調べる。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・かんぴょうの卵とじ</li> <li>・ねぎぬた</li> <li>・小麦まんじゅう</li> <li>・いとこ煮</li> <li>・いも串</li> <li>・とて焼</li> <li>・ぎょうざ など</li> </ul> <p>② 調理実習を行う。</p> <p>③ 調べたものや実習のまとめを行う。</p> </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>・図書館やインターネットを有効に活用しながら調べ学習を行わせる。</li> <li>・栃木県郷土料理研究会で発行「ふるさとの味 とちぎの味」</li> <li>・とちぎふるさと学習「栃木の郷土料理」などを活用</li> <li>・写真などの記録物を残すようにさせる。</li> <li>・作り方や実習の写真、感想、伝統料理の由来等についてまとめさせる。</li> </ul> </td> </tr> </tbody> </table> <p>&lt;準備物&gt; ・栃木県の郷土料理等の出版物など</p>						主な学習内容と活動	指導上の留意点	<p>① 地域の伝統料理について調べる。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・かんぴょうの卵とじ</li> <li>・ねぎぬた</li> <li>・小麦まんじゅう</li> <li>・いとこ煮</li> <li>・いも串</li> <li>・とて焼</li> <li>・ぎょうざ など</li> </ul> <p>② 調理実習を行う。</p> <p>③ 調べたものや実習のまとめを行う。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・図書館やインターネットを有効に活用しながら調べ学習を行わせる。</li> <li>・栃木県郷土料理研究会で発行「ふるさとの味 とちぎの味」</li> <li>・とちぎふるさと学習「栃木の郷土料理」などを活用</li> <li>・写真などの記録物を残すようにさせる。</li> <li>・作り方や実習の写真、感想、伝統料理の由来等についてまとめさせる。</li> </ul>
主な学習内容と活動	指導上の留意点								
<p>① 地域の伝統料理について調べる。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・かんぴょうの卵とじ</li> <li>・ねぎぬた</li> <li>・小麦まんじゅう</li> <li>・いとこ煮</li> <li>・いも串</li> <li>・とて焼</li> <li>・ぎょうざ など</li> </ul> <p>② 調理実習を行う。</p> <p>③ 調べたものや実習のまとめを行う。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・図書館やインターネットを有効に活用しながら調べ学習を行わせる。</li> <li>・栃木県郷土料理研究会で発行「ふるさとの味 とちぎの味」</li> <li>・とちぎふるさと学習「栃木の郷土料理」などを活用</li> <li>・写真などの記録物を残すようにさせる。</li> <li>・作り方や実習の写真、感想、伝統料理の由来等についてまとめさせる。</li> </ul>								

プラン名	野菜を栽培しよう	指導タイプ	B-1	時間	20時間
栃木市立栃木西中学校	個別指導学級	関連する教科等名	作業学習、理科		
单元名	作業学習（栽培）理科（植物の観察）	実施時期	5～7月		
<p><b>1. ねらい</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・キュウリ、トマト、ナス、ピーマン、スイカ、サツマイモを苗から栽培し、収穫する。</li> <li>・枝豆を種から栽培し収穫する。収穫したものを調理する。（作業学習）</li> <li>・枝豆の成長を観察し、記録することができる。（理科）</li> </ul> <p><b>2. 食に関する指導の目標&lt;視点&gt;</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・野菜ができるまでがわかる。&lt;感謝の心&gt;&lt;食品を選択する力&gt;</li> <li>・枝豆のゆで方が分かる。&lt;食文化&gt;</li> </ul> <p><b>3. 指導の進め方</b></p> <p>①指導場面</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・栽培の方法や調理の手順（作業方法）を確認する段階や作業する過程で指導する。</li> <li>・枝豆の「種から収穫までの成長の過程」を観察する段階で指導する。</li> </ul> <p>②指導内容</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・種から育てる枝豆と、苗から育てるキュウリ、トマト、ナス、ピーマン、スイカ、サツマイモの栽培を通して、普段食べている野菜の育て方を学習する。</li> <li>・植物の成長の過程を学習する。</li> <li>・収穫した枝豆の下ごしらえやゆで方を学習する。</li> </ul> <p>③指導方法の工夫</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食べるものを自分で栽培し、その成長過程や手間を知ることで、食物そのものやその栽培にかかわる方への感謝の気持ちをもたせるようにする。</li> <li>・体験を通して、よりよい食品を選択する意識をもたせる。</li> <li>・枝豆の洗い方、下ごしらえ、ゆで方の違いで、食感や味が変わることを比較して、おいしいゆで方ができるようにする</li> </ul> <p><b>4. 展開</b></p>					
主な学習内容と活動（S作業学習、R理科、H授業外）			指導上の留意点		
<p>① 花壇の土を耕し、肥料、石灰、腐葉土を入れる。（S）</p> <p>② 種をまく。苗を植える。（S）</p> <p>③ 毎週金曜日、理科の時間に観察記録を書く。（10分程度）（R）</p> <p>④ 清掃時、水やりをする。（H）</p> <p>⑤ 除草、追肥をする。（S）</p> <p>⑥ 朝、キュウリ、トマト、ナス、ピーマン等の収穫をする。（H）</p> <p>⑦ 枝豆を収穫する。（S）</p> <p>⑧ 枝豆をゆでる。（S）</p>			<ul style="list-style-type: none"> <li>・土づくりが大切であることを気づかせる。</li> <li>・間隔、深さを示すものさしを使い、丁寧に作業させる。</li> <li>・1週間の成長を比較しながら記入させる。</li> <li>・水をやる時間とやり方を説明し、その理由を考えさせる。</li> <li>・作物を大きく育てるために必要なことを考えさせる。</li> <li>・朝収穫する理由を知らせる。</li> <li>・収穫の時期を調べ、確認させる。</li> <li>・おいしく食べるための洗い方、ゆで方を調べさせて実習する。</li> </ul>		
<p>&lt;準備物&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・栽培 枝豆の種、キュウリ、トマト、ナス、ピーマン、スイカ、サツマイモの苗、肥料、腐葉土、石灰、シャベル、カマ、ものさし、軍手、</li> <li>・調理 ギャル、ボール、鍋、菜箸、キッチンばさみ、塩、エプロン、三角巾、マスク</li> </ul>					

プラン名	収穫した野菜を調理しよう 「ミニトマトとニラチヂミ」		指導 タイプ	A - 1	時間	100 分
中学校	特別支援 学級	関連する教科等名	作業学習			
単元名	自分のための食事作り		実施時期	7 月		
<p><b>1 ねらい</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・身近にある食材を使って、自分のための食事を用意できる。</li> </ul> <p><b>2 食に関する指導の目標&lt;視点&gt;</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・地域の産物に興味をもち、日常の食事と関連づけて考えることができる。 (食文化)</li> </ul> <p><b>3 指導の進め方</b></p> <p>① 指導場面 理科～栽培 (ミニトマト) 作業学習～調理実習</p> <p>② 指導内容 将来、自立した生活を過ごすために、自分のための食事が用意できるようにする。また、地産地消の精神で、新鮮な地域の食品を選択できるようにする。</p> <p>③ 指導方法の工夫</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・本時は、指導タイプ(A-1)、学級担任が指導する。</li> <li>・「チヂミ」は、フライパンで一人一枚ずつ焼いて、一つながりの調理作業を体験させる。</li> <li>・「ニラ」は栽培していないが、栽培した野菜(ミニトマト)と組み合わせる興味をもたせる。</li> </ul> <p><b>4 展開</b></p>						
主な学習内容と活動			指導上の留意点			
<p>① 栃木の特産品にはどんなものがあるか、確認して本日の材料を知らせる。</p> <p>② 用具、材料の準備をする。</p> <p>③ 調理手順・方法の説明を聞く。</p> <p>④ 材料(ニラ・ミニトマト)を洗って、切る。</p> <p>⑤ チヂミの生地を作る。</p> <p>⑥ チヂミを焼く。</p> <p>⑦ 皿に盛りつける。</p> <p>⑧ 試食をする。</p> <p>⑨ 後片付けをする。</p>			<ul style="list-style-type: none"> <li>・ニラに気付かせる</li> <li>・一人で作れるように、調理のポイントを強調する。</li> <li>・慌てずに、一つ一つ確実に実習させる。</li> <li>・火傷に対する注意をきちんとする。</li> <li>・応用可能な食材についても知らせる。(季節の野菜のなす、特産品のねぎ等)</li> </ul>			
<p>&lt;準備物&gt; 調理実習用具 収穫した野菜 調理実習材料</p>						