

第6学年 給食の時間 学習指導案

1. 題材 どっちを選ぶ？

2. 指導にあたって

おやつ調査の結果からも、児童がお菓子を食るときは嗜好だけで選んでいるケースが多い。しかし、ふだん何気なく食べている食品には多種の食品添加物が多く使用されているものもある。学校給食では素材そのものの味を生かすため、食品添加物の使用をできる限り少なくしている。身近なおやつにも食品添加物の少ないものと多いものがあることを知らせることから、使用される食品添加物のそれぞれの目的について考えさせたい。食品を選ぶ際には、見た目以外に、原材料表示などを見て中身も比較して選ぶことの大切さに気づかせ、自分の健康にとってよい食品選択ができる能力や態度を育成したい。

3. 食育の視点

食品は保存や着色などの目的で、食品添加物を使う例があることがわかり、表示をみて体のことを考えて食品を選ぶことができる。(食品を選択する能力)

4. 指導計画 (全10分)

第1次 どっちを選ぶ？ 10分 (本時)

5. 本時のねらい

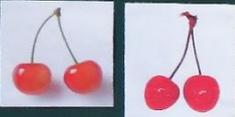
○加工食品に含まれている食品添加物の使用の目的を理解することができる。 (知識及び技能)

6. 本時の活動

学習活動と内容	指導上の留意点 評価(◆)	資料
1. 同じ種類の2つ食品でも中身に違いがあることを知る。	○同じ種類の食品を2品(①無着色のもの ②着色したもの)見せ、どちらを食べたいか考えさせる。 【さくらんぼ】【スライスハム】【ウインナー】 ○2つの食品の違いは食品添加物の使用差であることを知らせる。	さくらんぼ(写真) ①無着色のもの②着色したもの スライスハム(写真)
2. 食品添加物の使用の目的を考える。	○「着色料」「発色剤」「保存料」の使用目的を知らせる。 ○学校給食では、素材本来の味を味わってもらうため、なるべく食品添加物が使われていないものを使用することを知らせる。	①無添加のもの②食品添加物が入ったもの ウインナー(写真) ①無添加のもの②食品添加物が入ったもの
3. 食品の選び方を考える。	○2種類のポテトチップスの袋を提示し、使用されている原材料に違いがあることに気付くようにする。 ○2つのかぼちゃの写真を提示し、見た目は同じでも市販されているかぼちゃには国内産と外国産があることに気付くようにする。 ◆加工食品に含まれている食品添加物の使用の目的を理解している。(知識・技能)	①食品添加物が少ないポテトチップス(写真) ②食品添加物が多いポテトチップス かぼちゃ(写真)
4. 食品を選ぶときは中味を確認することの大切さを考える。	○食品を選ぶときは見た目だけではなく、原材料表示や栄養成分表示、原料原産地表示などの食品表示を見て、食品の中身や、栄養、産地についても確認すること、そして自分の健康のことも考えて選ぶことが大切である事を助言する。	①北海道産かぼちゃ(写真) ②ニュージーランド産かぼちゃ(写真)
5. まとめと振り返りをする。		

7. 板書計画

どっちをえらぶ



着色料を使用



着色料を使用
発色ざいを使用



着色料を使用
発色ざいを使用
保ぞん料を使用

着色料(ちやくしよくりょう)
食べ物の色をきれいに
見せるためにくわ
えられる。

食品てん加物は食品に
色をつける
長くもたせる
かおりをつける
などのためにつかう。

**食品てん加物の
持ちよう**
食品をくさら
せずに遠くま
で運べる

原材料名
じゃがいも、植物
油、食塩、調味料
(アミノ酸)

原材料名
じゃがいも、植物油脂、でん
ぷん、食塩、調味料(無機塩
等)、果糖、しょうゆ、砂糖、
乳加工品(ベーコン、ソーセ
ージ)、ぶどう糖、乳化剤、香
料、酸化防止剤

保存料(ほぞんりょう)
食品をくさらせず
に長持ちさせるた
めに加えられる。

味や色が長く持つ。

学校給食の食品は必要
性のない食品てん加物
は使っていません。



表示を確かめよう。

かぼちゃ
北海道産

かぼちゃ
ニュージーランド産

食品を選ぶときは、表
示をみて、食品の中身
や、産地についても確
かめましょう。

体のことも考えて選
びましょう。

指導資料 (印刷はパワーポイント資料より可能)



着色料を使用



着色料を使用



着色料を使用



着色料を使用
発色ざいを使用



着色料を使用



着色料を使用
発色ざいを使用
保ぞん料を使用

着色料(ちやくしよくりょう)
食べ物の色をきれいに
見せるためにくわ
えられる。

発色剤(はっしよくざい)
肉の色をあざやかに
見せるためにくわ
えられる。

保存料(ほぞんりょう)
食品をくさらせず
に長持ちさせるた
めに加えられる。

食品てん加物は食品に

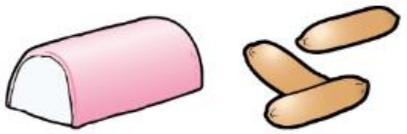


色をつける
長くもたせる
かおりをつける
などのためにつかう。

**食品てん加物の
持ちよう**



食品をくさら
せずに遠くま
で運べる



味や色が長く持つ。

学校給食の食品は必要
性のない食品てんか物
は使っていません。

ポテトチップス

しお味



ポテトチップス

コンソメ味



原材料名

じゃがいも、植物油、食塩、調味料(アミノ酸)

原材料名

じゃがいも、植物油、でんぷん、食塩、調味料(無機塩等)、果糖、しょうゆ、砂糖、乳加工品ベーコンシーズニング、ぶどう糖、乳化剤、香料、酸化防止剤



表示を確かめよう。



かぼちゃ
北海道産



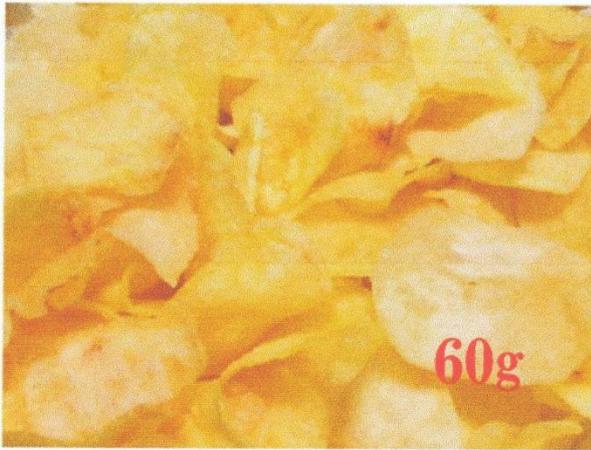
かぼちゃ
ニュージーランド産

食品を選ぶときは、表示をみて、食品の中身や、産地についても確かめましょう。

体のことも考えて選びましょう。

ポテトチップス

しお味



ポテトチップス

コンソメ味



原材料名

じゃがいも、植物油、
食塩、調味料(アミノ酸)

原材料名

じゃがいも、植物油、でんぷん、
食塩、調味料(無機塩等)、果糖、
しょうゆ、砂糖、乳加工品ベーコン
シーズニング、ぶどう糖、乳化剤、
香料、酸化防止剤