

第5学年 給食の時間 学習指導案

1.題材 お米を作ってくれた人に感謝しよう

2.指導にあたって

朝食アンケートによると、主食はパン食が 60%、ご飯が食 37%で、朝はパン食が多い。米は日本で最も自給率の高い食糧の 1 つである。しかし近年、米の需要は減ってきている。5 年生は、社会科で米の生産について学習しており、稲作りも体験している。その意味で、米は児童にとって身近な食材の 1 つである。暑い夏を迎え、ご飯の残食が多くなるこの時期にあためて米ができるまでの農家の苦労を知り、また米を食べるまでに多くの人がかかわっていること、「米」の漢字に込められた意味を考えることでご飯を残さずに進んで食べる態度を育成したい。

3. 食育の視点

米作りは生産者の農家をはじめ、多くの人々の苦労や努力に支えられていることに感謝し残さず食べることができる。
(感謝の心)

4.指導計画 (全○時間 10 分)

第○次 「わたしたちの生活と食料生産」「米作りの盛んな地域」 (社会科)

第○次 お米を作ってくれた人に感謝しよう 10 分 (本時)

5.本時のねらい

○米ができるまでの農家の苦労を理解することができる。
(知識及び技能)

6. 本時の活動

学習内容と活動	指導上の留意点 評価(◆)	資料
1.日本人全員がお米を 1 粒ずつ残したら、どれくらいの量になるのかを考える	○日本の人口は 1 億 2445 万人(2023 年 9 月 1 日)であること。日本人全員がお米を 1 粒ずつ残したとしたら、7kg の学校給食米の袋教室に並べると約 70%が敷き詰められることに気付くようにする。	精米の袋 教室の床に敷き詰めた米袋の絵。
2.米ができるまでの農家の苦労について知る。また米を食べるまでに多くの人がかかわっていることを考える。	○米を収穫するまでは①土づくり②種まき③なえとり④しろかき⑤田植え⑥草取り⑦草かり⑧中ぼし⑨開花⑩いねの成長⑪いねが実る⑫かり取り⑬かんそう⑭ふくろづめ、というたくさんの仕事があること、さらに収穫したお米がご飯として食卓に上るまでにも、①精米する人、②米の販売をする人、③運送する人、④ご飯に炊飯する人など多くの人の手間がかかっていることに触れる。	おこめ(米)できるまでの写真 運送する人、ご飯に炊飯する人、米を開発する人のイラスト
3.「米」の漢字に込められた意味を考える。	○「米は漢字を分解すると『八十八』とも読める。お米になるまでには田植え、草取り、稲刈り、脱穀、モミすりなど、八十八回もの多くの手間がかかっていることを知らせる。 ◆米ができるまでの農家の苦労を理解している。 (知識・技能)	米と八十八の字
4.まとめと振り返りをする。	○ごはんを残さずに食べるように付け加える。	

7. 板書計画

お米を作ってくれた人に感謝して食べよう

日本人(1億2632万人)が
米を1つぶずつ残したら
米1つぶ(0.02g)
 $0.02g \times 12632万人 = 2526kg$
学校給食の精白米1ふくろ(7kg)
 $2526kg \div 7kg = \text{約} 361\text{ふくろ}$

黒板
学校給食米
361ふくろ

大阪府
学校給食用精米

ごはんとして食べられる
までには多くの人の
手間がかかっています。

「おいしいお米」「たくさ
んしゅうかくできるお米」
などの開発

指導資料 (印刷はパワーポイント資料より可能)



日本人(1億2445万人)が
米を1つぶずつ残したら
米1つぶ(0.02g)
 $0.02g \times 12445万人 = 2489kg$
学校給食の精米1ふくろ(7kg)
 $2489kg \div 7kg = \text{約} 356\text{ふくろ}$

黒板

学校給食米
356ふくろ



JA全農みやぎ 知！見！米・お米カレンダー からダウンロードした写真を掲示。
<http://www.mg.zennoh.or.jp/learn/rice/process/calendar.html>

