

## 第4学年 給食の時間 学習指導案

### 1. 題材 外国から来た料理について知ろう

### 2. 指導にあたって

児童に給食で人気のある、ハンバーグ、カレーライス、スパゲッティ、ビビンバなどは外国から入ってきた料理であり、日本の気候、風土に合ったものに工夫され、日本の食生活に定着してきたものである。

外国から入ってきた料理で給食で一番人気のあるカレーライスを取り上げて、インドのカレーと日本のカレーライスの違いを考えることを通して日本とインドの気候、風土、食文化の違いに気づかせることから、外国から入ってきた料理がその国の気候風土や歴史により形作られたものである事を理解させたい。

日本に定着している外国から来た料理の作られた理由について知ること、日本と世界の国々々が料理でつながっていることに気づき、諸外国の料理を大切に作る気持を持って食べる態度を育てたい。

### 3. 食育の視点

気候風土や食文化等により形作られた諸外国の料理とのつながりを考えることができる。(食文化)

### 4. 指導計画 (全○時間 10分)

第1次 食事の中の諸外国の料理の特徴を考えよう (国語科・くらしの中の和と洋)

第2次 外国から来た料理について知ろう 10分 (本時)

第3次 諸外国の料理を食生活に上手に取り入れていこう (国語科・くらしの中の和と洋)

### 5. 本時のねらい

○気候、風土、食文化などにより形作られた諸外国の料理について理解することができる。(知識及び技能)

○諸外国の料理を栄養バランスも考えて、自分の食生活に上手に取り入れていこうとすることができる。

(思考力、判断力、表現力等)

○諸外国の料理を上手に組み合わせて食生活を豊かに、栄養バランスのとれた食事を楽しもうとすることができる。

(学びに向かう力、人間性)

### 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. 給食に登場する外国から来た料理を考える。	○給食に登場するスパゲッティ、パエリア、ハンバーグ、ビビンバの料理がどこの国の料理か考えるようにする。 ○外国の料理が何故その国でできたかをインドのカレーから考えるようにする。	スパゲッティ、パエリア、ハンバーグ、ビビンバの料理の写真
2. 何故、インドでカレー料理ができたのかを考える。	○インドでカレー料理ができた理由をクイズで気付くようにする。 ○日本とインドのカレーの違いを考えるようにする。 ○インドは暑い国ため、食欲を増すために、カレー味の料理が食べられてること。日本のカレーは日本の気候にあわせて食べやすいカレーが食べられるようになったことに気付くようにする。	イタリア、スペイン、ドイツ、かんこく・ちょうせんのカード ①カレーという名前の人②インドは暑い国③カレーの木のイラストの絵
3. それぞれの国の料理の出来上がった理由を考える。	○暑い、寒い、雨が良く降る、降らない、海がある、ないなど様々な国があり、それぞれの国の気候に合わせて、どんな食べものがとれるかなどによって、気候や食材に合う美味しい料理が考えられて作られてきたことに気付くようにする。 ◆気候、風土、食文化などにより形作られた諸外国の料理について理解している。(知識・技能)	日本のカレー、インドのカレー(写真) インドの家庭のスパイスの皿(写真)
4. まとめと振り返りをする。	○給食に登場する外国の料理は、栄養のバランスを考えて作られているので残さずに食べるように付け加える。	給食の献立カード 使用されている食材の絵

7. 板書計画

## 外国から来た料理について知ろう

**イタリア**  
スパゲッティ

**スペイン**  
パエリア

**ドイツ**  
ハンバーグ

かんこく・  
ちょうせん

ピビンバ

**日本のカレー**

- ・あまい。
- ・カレールーでつくる。
- ・具が多い。
- ・ごはんで食べる。

日本の気候にあわせて食べやすいカレーが食べられるようになった。

**インドのカレー**

- ・からい。
- ・スパイスをつかう。
- ・ナンで食べる。
- ・手で食べる。

インドのあつい気候でも食べやすいカレーが食べられるようになった。

**日本の料理**

まわりを海にかこまれている。  
魚や海藻がたくさんとれる。  
雨がよくふり、米がたくさんとれる。

**外国の料理**

あつい。さむい。  
雨がよくふる。  
かんそうしている。  
海がある。海がない。

どんな食べものが手に入るか。

ごはん    ぎゅうにゅう

ハンバーグ    サワーソーテー    スープ

ごはん    きゅうにく    ぶたにく

キャベツ    コーン    たまねぎ    にんじん

チンゲンサイ    しめじ

栄養バランスの良い学校給食

指導資料

(印刷はパワーポイント資料より可能)

イタリア



スパゲッティ



オリーブ  
オイル

スペイン



パエリア



オリーブ  
オイル

ドイツ



ハンバーグ



かんこく・  
ちょうせん



ピビンバ















スパイスの皿