

第4学年 学級活動学習指導案(学校給食)

1. 題材名 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の中でも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で、日本と世界の国々など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ることができるようになりたい。

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3時間)

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・・・・・・・・・・・・・・・・1時間(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。	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。	○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。 ○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や食事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・ちようせんのカード 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 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)
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	日本の料理、外国の料理の特徴の文字カード

<p>4. スパゲッティ、パエリア、ハンバーグ、ビビンバの料理の食材を考える。</p> <p>5. 学校給食で登場する外国から来た料理の栄養バランスを考える。</p> <p>6. 今日の学習でわかったこと、これから実行しようと思うことを考える。</p> <p>7. 考えたことを発表する。</p> <p>8. まとめと振り返りをする。</p>	<p>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。</p> <p>○スパゲッティ、パエリア、ハンバーグ、ビビンバの料理の食材がその国の気候風土に合わせてその国の地域でとれた産物を使った料理であることを知らせる。</p> <p>○学校給食で登場する外国から来た料理の栄養バランスを考えるようにする。</p> <p>○今日の学習でわかったこと、これから実行しようと思うことを考えるように助言する。</p> <p>○児童の発表を板書する。</p> <p>◆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)</p> <p>○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。</p>	<p>スパゲッティ、パエリア、ハンバーグ、ビビンバの料理の食材の写真カード</p> <p>給食の献立カード使用されている食材の絵</p>
---	---	--

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・ちようせん

ビビンバ

日本のカレー

甘い。カレールウで作る。具が多い。じゃがいも、たまねぎ、にんじんが入っている。ご飯で食べる。

インドのカレー

辛い。スパイスを使う。ナンで食べる。手で食べる。ルウがさらっとしている。

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。

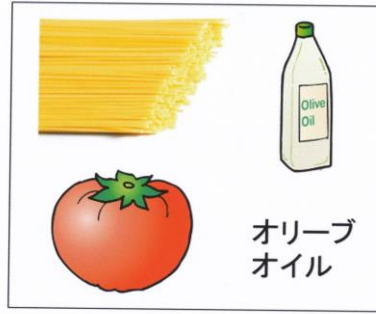
わかったこと

世界中にはその土地でとれた産物を使った料理がある事がわかった。世界中でいろいろな美味しい料理を作ってくれた人に感謝しようと思った。

実行しようと思うこと

給食に出てくる外国から来た料理を残さず食べてほしいと思う。外国から来た料理についてもっと知りたいと思った。

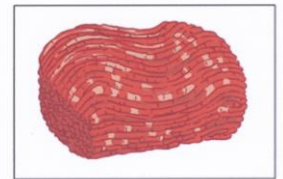
イタリア



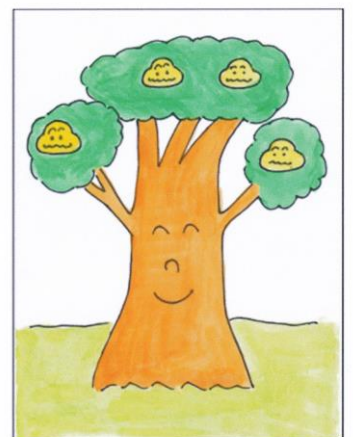
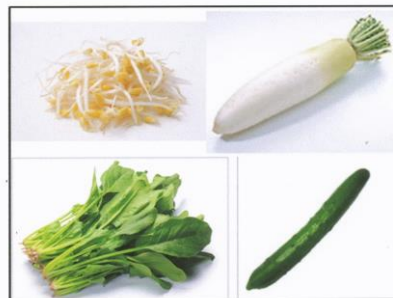
スペイン



ドイツ



かんこく・ ちようせん





スパイスの皿

日本の気候や食事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。

魚や海草がたくさんとれる。

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。

年 組 名前

1. ()にどこの国の料理か線でむすびましょう。



ドイツ

かんこく・ちようせん

イタリア

スペイン

2. インドのカレーと日本のカレーライスはどこが違うでしょうか。

日本のカレー

インドのカレー

3. 日本のカレー

日本の や に合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

インドの でも食べやすいカレーが食べられるようになった。

4. 学習でわかったこと、これから実行しようと思うことを書きましょう。