

第4学年 給食の時間 学習指導案

1. 題材 なにわのでんとう野菜を知ろう

2. 指導にあたって

大阪市の学校給食では地場産物への理解と、生産する人々への感謝の気持ちを育むために、大阪に昔から伝わる「なにわの伝統野菜」である、大阪しろな、田辺だいこん、金時にんじんを計画的に導入している。また、地域の産物に対する興味関心を高め、大阪に誇りを持ち、地域への親しみを育てることができるよう、総合的な学習の時間等でなにわの伝統野菜の栽培が実施されている。なにわの伝統野菜が給食に登場する日にそれぞれの野菜の歴史や故郷について知らせることで大阪の地場産物であるなにわの伝統野菜への理解を深めさせたい。また、野菜の働きについて思い出すことにより、健康のために残さず食べようという気持ちを持たせることができるよう指導したい。

3. 食育の視点

なにわの伝統野菜の歴史について知り、自分の食事に取り入れようとする。(食文化)

4. 指導計画 (全○時間 10 分)

第1次 なにわの伝統野菜の栽培・観察・収穫 (総合的な学習の時間)

第○次 なにわの伝統野菜の栽培・観察・収穫 (総合的な学習の時間)

第○次 なにわのでんとう野菜を知ろう 10 分 (本時)

第○次 なにわの伝統野菜を使用した料理を考えよう (総合的な学習の時間)

第○次 なにわの伝統野菜を使用した料理を作ろう (総合的な学習の時間)

5. 本時のねらい

○大阪で昔から作られているなにわの伝統野菜ことを理解することができる。(知識及び技能)

○なにわの伝統野菜ことを理解して進んで食べようとすることができる。(思考力、判断力、表現力等)

○なにわの伝統野菜を使った料理を考え、うまく活用して食べよ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. なにわのでんとう野菜の写真を見て名前を考える なにわの伝統野菜の歴史について知る。	○自分たちが育てたなにわの伝統野菜の写真を提示して名前を思い出すことができるようにする。 ○大阪は江戸時代には「なにわ」と呼ばれ、天下の台所と言われて全国各地から色々な産物が入ってきていたので食文化が栄えていた事を知らせる。	大阪しろな、田辺だいこん、天王寺かぶら、玉造黒門しろり、勝間なんきんの写真 昔おおさかは「なにわ」とよばれていました。のカード 天下の台所と言われ全国各地から色々な産物が入ってきました。のカード
2. なにわの伝統野菜の故郷について知る。	○なにわの伝統野菜が育った故郷を伝える。 おおさかしろ菜、田辺だいこん、天王寺かぶら、玉造黒門しろり、勝間なんきん、金時にんじん、毛馬きゅうの写真を掲示して育った故郷と料理を知らせる。	野菜もおおさかどくとくの野菜が育てられていました。のカード これらの野菜は、食生活の変化により新しい野菜に代わっていき、作られなくなりました。のカード
3. なにわの伝統野菜の栄養について知る。	○なにわの伝統野菜も緑色の食品で「体の調子を整える」働きがある事や病気のよぼう。べんぴのよぼう。ひふを守る。目を守る事を知らせる。 ◆なにわの伝統野菜のことを理解している。(知識・技能)	最近、なにわのでんとう野菜のもつ「おいしさ」が見直されるようになってきました。のカード 「なにわのでんとう野菜のふるさと」を掲示した大阪市の地図 西洋・日本かぼちゃの写真 金時にんじんのカード・写真
4. まとめと振り返りをする	○給食になにわの伝統野菜(おおさかしろな、田辺だいこん、金時にんじん)が登場した時は残さず食べるように付け加える。	西洋・東洋にんじんの写真 病気のよぼう。べんぴのよぼう。 ひふを守る。目を守るのカード

7. 板書計画



指導資料 (印刷はパワーポイント資料より可能)



おおさかしらな



たなべだいこん



にもの



たまぐり
くろもんしろり



こつまなんきん



西洋 金時
にんじん にんじん



きんとき
にんじん

けまきゅうり

