

第2学年 給食の時間 学習指導案

1. 題材 さつまいものいろいろな食べ方をしろう

2. 指導にあたって

低学年の児童は、いろいろな食材をさまざまな料理で食べた経験が少ないことから、苦手な食品に対しては、味付けや料理法の工夫で苦手を克服できることにまったく思いが向かない児童も見受けられる。

2年生の生活科で育てたさつまいもの栽培体験を通し、親しみを持ったさつまいものいろいろな料理を知ること、同じ食材でもさまざまな料理法で違った食べ方ができることを知らせたいと考え、この題材を設定した。

さつまいもはいろいろな食べ方ができることを知ることで、好き嫌いで食べられないと思っている食品も、料理法の工夫で食べられるようになることを理解させ、また食べてみたいという意欲を持たせることができるように指導したい。

3. 食育の視点

さつまいものいろいろな食べ方を知り、苦手な食品もさまざまな料理で食べようとする。

(心身の健康)(食品を選択する能力)

4.指導計画 (全○時間 10分)

第○次 さつまいもの栽培・観察・収穫 ○時間 (生活科)

第○次 さつまいものいろいろな食べかたをしろう 10分 (本時)

第○次 さつまいもパーティ・さつまいも料理について知ろう 1時間 (生活科)

5. 本時のねらい

○さつまいもはいろいろな食べ方ができることを理解することができる。 (知識及び技能)

○さつまいもはいろいろな食べ方ができることについて考え、苦手な食品もさまざまな料理で食べようとする
ことができる。 (思考力、判断力、表現力等)

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.さつまいもの歴史を知る。	○さつまいもは江戸時代に中国から沖縄、さつ(鹿児島)を通して江戸(東京)に来たこと知らせる。	さつまいもの歴史の絵
2.生活科で育てたさつまいもの写真を見る。	○生活科でさつまいもを育ててきた記録写真を提示し、さつまいもを育てた事を思い出すことができるようにする。	さつまいもを育ててきた記録写真
3.さつまいもの料理(食べ方)について考える。	○さつまいもの料理を発表させる。 ○給食に出てくるさつまいもの料理を発表させる。 ○さつまいもはいろいろな料理と組み合わせずおかずとして美味しく食べられることやおやつにもなることを知らせる。	さつまいも料理の写真
4.苦手な食べものの食べ方を考える	○苦手な食べ物もいろいろな料理で美味しく食べられる事に気づくようにする。 ◆さつまいもはいろいろな食べ方ができることを理解している。(知識・技能)	なす、ピーマンの料理の写真
5.まとめと振り返りをする。	○苦手な食べ物も色々な食べ方を探して、好き嫌いせず食べられるようになることを付け加える。	きれいな食べものもいろいろな食べ方でおいしく食べよう。の文字カード

7. 板書計画

さつまいものいろいろな食べ方をしよう



さつまいもの「なえ」うえ



さつまいもの「なえ」うえ



さつまいものしゃせい



さつまいものしゃせい

えどじだいに中国からつたわった。



中国
東京(えど)
おきなわ かごしま(さつま)

さつまからきたいもなので「さつまいも」



さつまいものしゅうかく



さつまいものししょく

ごはん



いもごはん

みそしる



さつまじる

おかず



にもの



てんぷら



バターしょうゆ



つるのつくだに

おやつ



スイートポテト



だいがくいも



ふかしいも



やきいも



くりきんとん



バターやき



いもようかん



ちやきんしほり



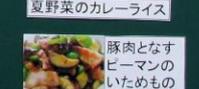
マーボーなす



なすのミートグラタン



夏野菜のカレーライス



豚肉となすピーマンのいためもの

きれいな食べものもいろいろな食べかたで、おいしく食べよう。

指導資料 (印刷はパワーポイント資料より可能)



えどじだいに中国からつたわった。

さつまからきたいもなので「さつまいも」



ごはん



いもごはん

みそしる



さつまじる

おかず



にもの



てんぷら



バターしょうゆ



つるのつくだに

おやつ



スイートポテト



だいがくいも



ふかしいも



やきいも



くりきんとん



バターやき



いもようかん



ちゃきんしぼり



なすのミート
グラタン



マーボーなす



夏野菜のカレーライス



豚肉となす
ピーマンの
いためもの

きれいな食べものも
いろいろな食べかた
で、おいしく食べよう。