

細案 ※授業の時間配分は目安です。

導入

1分 (0~1分)

○「皆さんは給食室の中を見たことがありますか」

(児童) ない

○「これから給食室の中を探検しに行きましょう。今から、給食室で給食ができるまでの写真を見せます」
(給食室の施設設備、機器、調理作業などの写真撮ってプレゼンテーションしたものをテレビ、電子黒板等の機器につないで見せます)(ビデオ撮影したものでよい)

展開

15分 (1~16分)



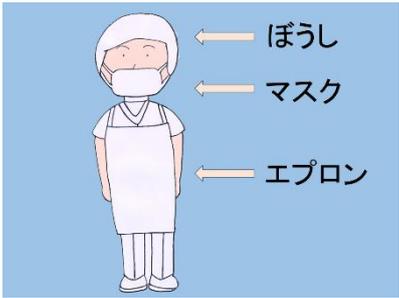
これから給食室の中を探検しに行きましょう。



給食室に来ました。今から給食ができるまでを見ていきます。初めに、給食調理員さんの仕事を紹介します。



調理を始める前に調理員さんは給食の食べ物にバイキンがつかないように指や手の甲、手首まで丁寧に手洗いします。



調理員さんの服装です。頭は髪の毛が落ちないように、帽子をかぶります。マスクをして口と鼻を覆います。服はいつもきれい(清潔)です。エプロンは野菜を洗ったり、切ったり、料理を作ったり、盛り付けをしたり、仕事が変わるたびに違う色のエプロンに着替えます。これは料理を作っている途中でバイキンが入ってこないようにするためです。何度も着替えるのは、とても大変なことです。みなさんの給食を安全に作るために、調理員のみなさんはがんばっているのです。



牛乳が牛乳冷蔵庫の前に運ばれてきました。



給食調理員さんは牛乳をクラスごとにわけています。



クラスごとに給食時間まで牛乳冷蔵庫に入れておきます。



今日の給食の食材が運ばれてきました。



運ばれてきた食材は中味に問題がないかを調べます。



調理にとりかかる前に、全員で今日の給食を作るための仕事の打ち合わせをします。



今日の給食の野菜をいたんでいないかなどを見ながら下ごしらえの部室で洗っていきます。



野菜が沢山ある時は野菜を切る機械も使って切っていきます。



洗った野菜は調理室で切っていきます。野菜を洗っていた時の緑色エプロンは調理用の白のエプロンに取り替えています。



この釜は副食釜といいます。煮物や炒め物、お汁などを作ります。材料を混ぜ合わせていきます。

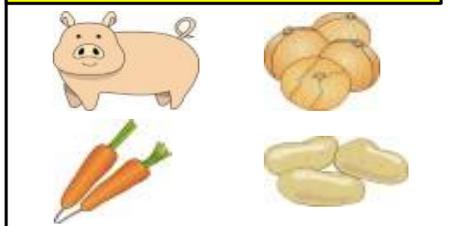


煮ている途中で肉や野菜からでてくるあくをとっていきます。



材料にまんべんなく熱が通るように混ぜていきます。

なにができるかな？



ではここでクイズをします。何を作っているのでしょうか。



豚肉



じゃがいも



たまねぎ



にんじんを



副食釜で炒めたあと煮ていきます。



味つけに使う調味料です。何ができるでしょうか。
(児童 カレーライス)



正解です。豚肉のカレーライスです。



ごはんをたく「すいはんき」です。

次に給食室にある料理を作る機械を紹介します。ご飯を炊く炊飯器です。



こめをいれます。

炊飯器に米を入れていきます。一つの釜で70人から80人分のご飯が炊けます。



やいたり、むしたりする きかいです。

これは、焼いたり、蒸したりする機械です。ハンバーグや焼き魚、グラタン、プリンも作ります。



できあがりより取りだしています。

出来上がった料理を取り出しています。エプロンは薄い桃色の調理用のエプロンに変わっています。



火が中までじゅうぶんとおっているか「おんどけい」でしらべます。

炒めたり、煮たりするときは、バイキンなどが残らないように中まで十分に火が通っていることを最後に温度計で確かめます。



クラスごとにわけています。

出来上がった料理は、はかりでクラスごとに重さを量って、各クラスの食缶に入れていきます。

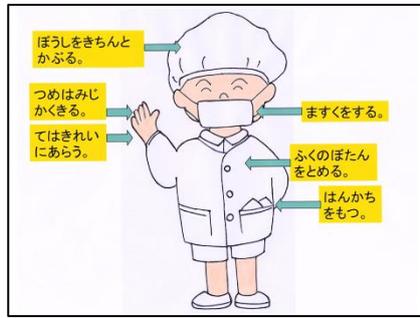


できあがったきゅうしょくをたなにおきます。

各クラスの食缶に入れた料理はみなさんが給食時間に取りに来る、棚に置いていきます。



給食時間になりました。給食当番の人が給食室に来ました。



給食当番の人はこのようにしっかり服装を整えましょう。



給食当番の人は協力して盛り付けをします。



給食当番以外の人は席に座って静かに待っています。



全員でいただきますの挨拶をして食事をしましょう。



給食が終わったら給食室に使った食器や道具を返しに来ます。給食室では給食調理員さんに「ごちそうさま」と声をかけましょう。



お昼からは給食調理員さんは給食に使った道具や食器を機械できれいに洗っています。

4分 (16~20分)

○「これで給食室の調理の仕事や機械の話が終わります。給食調理員さんが、副食釜で材料を混ぜるとき使っていた、長〜い棒がありました。『スパテラ』というなまえの道具です。では、このスパテラの長さはどれくらいあるでしょう。次の3つから選んでください。

みんなと同じ1年生の身長(平均)より

- ①長い
- ②短い
- ③同じくらい

(児童、①②③にバラバラに手が上がる)

「正解は③1年生の身長と同じくらいの120cmの長さです。

(スパテラ(廃棄されたものを使用する)を見せて希望する児童に背比べをしてもらう)

(2022(令和4)年度・小学校1年生。女子：平均身長116.0cm。男子：平均身長117.0cm)



15分 (20～35分)

○「給食調理員さんがスパテラを使って副食釜の材料を混ぜていましたが、皆さんにも同じ仕事これから体験してもらおうと思います。給食室の副食釜と同じ大きさのタライを用意しました」

(副食釜と同じ大きさのポリタライを見せる)

「タライの中に入っている材料をスパテラで混ぜて材料に火を通しておいしく仕上げるための仕事をしてください。一人5回づつ混ぜてください」

(タライの中の玉入れのたまを児童全員にスパテラで混ぜてもらおう)

(児童が変わる毎アルコールスプレーで木かいの消毒をする)



ポリタライの周りには副食釜に似せるため、黒の模造紙を貼り合わせる

まとめ

10分 (35～45分)

○「給食調理員さんが毎日されている、副食釜の材料を混ぜる仕事はどうでしたか」

(児童) たいへんだった。つかれた。

「いつも美味しい給食を作ってください給食調理員さんに感謝のメッセージをカードに書きましょう」

(児童がメッセージカード書いている間、机間指導をして、学習の理解度を確かめる)



カードは貼り合わせて給食調理員さんに届ける

○調理員さんへのメッセージを読んでください。

(児童) 「いつもおいしいきゅうしょくをありがとうございます」「おしごとがんばってください」「ありがとうございます。これからもよろしくおねがいします」「きゅうしょくをのこさずたべます」

○「学校給食はみなさんに安心して食べてもらえるように給食調理員は、いろいろなことに注意しながら、一生懸命作っています。ご飯におかず、牛乳、汁、デザートいろいろなものがついています。栄養もたっぷりです。皆さんが、残さず食べてくれると調理員さんは大変うれしいです。これからも給食をしっかり食べて、元気に大きくなっていきましょう」

給食調理員さんへの感謝のメッセージカード



A decorative message card for thanking a school cafeteria worker. The card is framed by a border of green clover-like flowers. On the left side, there is a simple line drawing of a person in a white uniform and mask. On the right side, there is a similar drawing of a person in a white uniform and mask stirring a large pot on a stove. The central area of the card is divided into three horizontal lines for writing a message.