

第1学年 給食の時間 学習指導案

1. 題材 きゅうしょくしつのだんけんをしよう ーなにをつくっているのかなー

2. 指導にあたって

多くの児童が給食時間を大変楽しみにしており、給食のことをいろいろ知りたいと思っている児童もいる。しかし、衛生面の問題や安全上の理由から、児童は給食室の中に立ち入ることはできない。そのため、給食調理室にはどんな道具や機械があるのか、また給食がどのようにして作られているのかを児童が知る機会ほとんどない。そこで、給食室の機械器具や、安全な給食を作るための給食調理員の服装や手洗い、調理作業、衛生管理について写真で見せることで知らせたい。そうして学校給食の機械器具や調理作業について理解することで学校給食への興味・関心を高め、学校給食を作るための給食調理員の努力や苦労も考えて、好き嫌いしないで給食をしっかり食べる態度を育てたい。

3. 食育の視点

給食室での調理員さんの仕事を知り、残さずに感謝して食べようとする。(感謝の心)

4. 指導計画 (全1時間10分)

きゅうしょくしつのだんけんをしよう ーなにをつくっているのかなー 10分 (本時)

がっこうめぐり・きゅうしょくしつのだんけんをしよう 1時間 (生活科)

5. 本時のねらい

○学校給食の施設設備や給食ができるまでの過程や調理室での作業の努力や苦労を理解することができる。

(知識及び技能)

○学校給食を残さず食べようとするすることができる。

(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.給食調理員の服装、作業や機械器具の写真を見る。	○給食調理員の服装、手洗い、作業の打ち合わせの様子、野菜の裁断、フードカッター、副食釜の写真を提示して給食室の様子がわかるように知らせる。	給食調理員の服装、手洗い、打ち合わせ、野菜の裁断(写真)
2.何を作っているか考える。	○副食釜で調理をしている調理過程の写真を順に見せ、ポークカレーライスを作っていることに気づくようにする。	ポークカレーライが出来上がるまで。(写真)
3.給食室の調理機械器具や使用方法、調理作業について知る。	○副食釜で材料を混ぜる時に使う木かい(スパテラ)の長さが1年生の平均の身長と同じ位の120cmの長さである事から給食室で使う調理器具の大きさに気づくようにする。 ○スチームコンベクションオーブン、炊飯器の使用方法について知らせる。 ○十分に火が通っていることを確認するための温度計の使用を知らせる。 ○出来上がった料理のクラスごとの配缶について知らせる。 ◆学校給食の施設設備や給食ができるまでの過程や調理室での作業の努力や苦労を理解している。(知識・技能)	スパテラと一年生の身長の比較(写真) スチームコンベクションオーブン、炊飯器、調理風景、配缶(写真)
4.まとめと振り返りをする。	○学校給食は安心して食べてもらえるように給食調理員が一生懸命作っている事や栄養のバランスも良い事を伝え、残さず食べるように付け加える。	

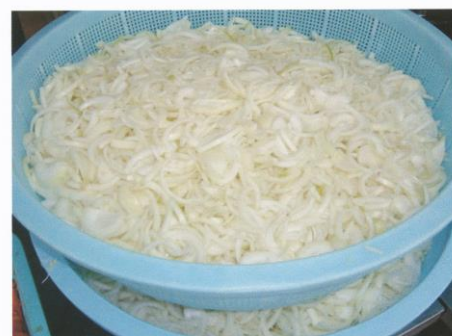
7. 板書計画



指導資料 (印刷はパワーポイント資料より可能)



なにができるかな？





やいたり、むしたりする。



やいたり、むしたりする。



こめをいれる。



ごはんをたく。



「火」がおっているか
おんどけいでしらべる。



クラスごとにわける。



きゅうしょくをおく。