

第1学年 生活科学学習指導案

1. 題材名 がっこうたんけん ―きゅうしょくしつのはたんけんをしよう―

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、調理作業について写真で見せることで知らせたい。また、副食釜でのスパテラを使った作業をポリタライに入れた玉入れ用の玉を混ぜる疑似体験を通して調理作業の大変さを理解させたい。学校給食の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、好き嫌いをしないで給食をしっかりと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

○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)

がっこうたんけん ―きゅうしょくしつのはたんけんをしよう― ・ ・ ・ ・ ・ 1時間 (生活科)

5. 本時のねらい

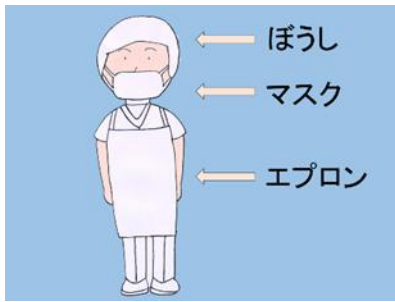
○給食調理室での作業の努力や苦労を理解することができる。(知識及び技能)

6. 本時の活動

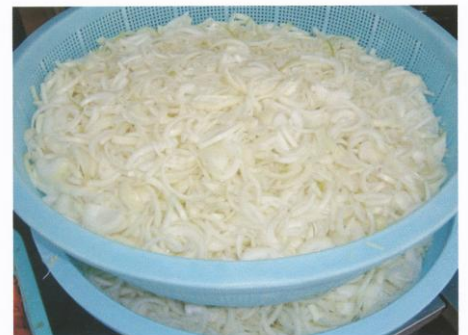
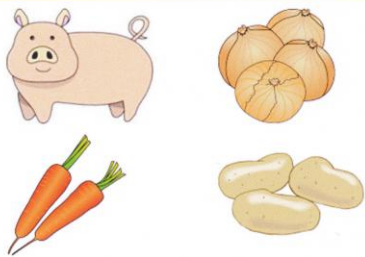
学習内容と活動	指導上の留意点 評価(◆)	資料
1.給食調理員の作業について知る。	○給食調理員の作業の写真を提示して給食調理の様子がわかるように知らせる。	給食調理員の服装、手洗い、打ち合わせ、野菜の裁断(写真)
2.何を作っているか考える。	○副食釜で調理をしている調理過程の写真を順に見せ、ポークカレーライスを作っていることに気づくようにする。	ポークカレーライが出来上がるまで(写真)
3.給食室の調理機械器具や調理、配膳作業について知る。	○給食室の調理機械器具について知らせる。 ○調理、配膳作業を知らせる。	スチームコンベクションオーブン、炊飯器、調理風景、配缶(写真)
4.給食時間の約束について考える。	○給食時間の流れと約束について確認させる。	給食時間の写真 給食当番の服装(イラスト)
5.副食釜を使用した調理の模擬体験をする。	○副食釜を使用した材料を混ぜる模擬体験をさせる。 ○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。	スパテラ 玉入れの玉(白・赤)
6 給食調理員さんへの感謝のメッセージカードを書く。	○給食調理員さんへの感謝のメッセージカードを書くように助言する。	メッセージカード
7.メッセージカード	○メッセージカードの発表を板書する。	

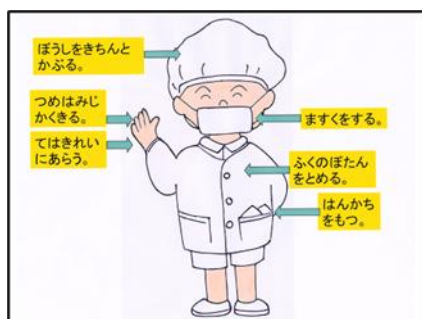
の発表をする。	◆給食調理室での作業の努力や苦労を理解している。(知識・技能)	
8.まとめと振り返りをする。	○学校給食は安心して食べてもらえるように給食調理員が一生懸命作っている事や栄養のバランスも良い事を伝え、調理員さんに感謝してしっかり食べるように付け加える。	

指導資料



なにができるかな？





給食調理員さんへの感謝のメッセージカード