

第6章 各教科等における食に関する指導

1 教科等における食に関する指導の基本的な考え方

食育の推進について、学習指導要領では、「体育科（保健体育科）、家庭科（技術・家庭科）及び特別活動の時間はもとより、各教科、道徳科、外国語活動及び総合的な学習（探究）の時間などにおいてもそれぞれの特質に応じて適切に行うよう努めること。」と示されている。教科等における食に関する指導の実施においては、各教科等の特質によって食との関わりの程度が異なっていることに配慮する。

(1) 教科等の特質に応じた食に関する指導と「食育の視点」

関連する教科等において、食に関する指導を行うことで、食育の充実につなげるのみならず、当該教科の目標がよりよく達成されることを目指す。

食に関する指導と関連している主な教科等は、社会科、理科、生活科、家庭科、技術・家庭科、体育科、保健体育科などの教科のほか、特別な教科 道徳、総合的な学習（探究）の時間、特別活動が挙げられる。これらの教科等においては、目標や内容、教材や題材、学習活動など様々な面で食に関する指導と関連付けて指導することができる。これらの教科等において食に関する指導を充実させることで、学校としての食育の充実につなげる。

ただし、教科等にはそれぞれ目標や内容があり、それらと食に関する指導の目標や内容とが一致しない場合もある。教科等における指導の目標が曖昧にならないよう、児童生徒に当該教科等の目標や内容を身に付けさせ、目標がよりよく達成されることを第一義的に考え、その実現の過程に「食育の視点」を位置付け、意図的に指導する。

(2) 食に関する指導の評価の考え方

教科等における食に関する指導では、当該教科等の目標がよりよく達成されることを第一義的に考えるため、評価は学習指導要領に基づき当該教科等の評価として行う。

「食育の視点」に関しては、学校における食育の推進を評価するための指標として活用する。「食育の視点」に示した姿に到達したかどうか、児童生徒の変容等を見取り、食育推進の評価のための資料として、「食育の視点」別に整理・蓄積しておく。

2 教科等における食に関する指導の実践事例について

本章では、これらの考え方を踏まえ、幅広い教科等の実践事例を掲載した。中でも、持続可能な食を支える食育の推進を目指し、食品ロスやエシカル消費等、SDGsの実現につながる実践事例や、和食や地域の伝統的な食文化の継承につながる実践事例等を多く集めた。また、GIGAスクール構想を生かし、デジタルツールやオンラインを活用した実践事例等も掲載している。

3 実践事例

小学校第5学年 社会科実践事例

指導者 T1 学級担任
T2 栄養教諭/学校栄養職員

1 単元名「これからの食料生産」

2 単元の目標

- ・我が国の食料生産の概要や、食料生産が国民の食料を確保する重要な役割を果たしていることを理解できるとともに、地図帳や地球儀、統計などの各種の基礎的資料を通して、情報を適切にまとめる技能を身につける。
- ・食料の生産や輸入に見られる課題を把握して、その解決に向けて多角的に考える力、考えたことを説明したり、それらを基に議論したりする力を養う。
- ・我が国の食料生産や輸入について、主体的に学習の問題を解決しようとする態度を養うとともに多角的な思考や理解を通して、我が国の産業の発展を願い、我が国の将来を担う国民としての自覚を養う。

3 食育の視点

- ・私たちの食生活は、外国から輸入されている食料にも支えられていることから、正しい知識・情報に基づき、自ら判断し、食品を選択する能力を身につける。〈食品を選択する能力〉
- ・食料生産は日本各地の自然の恩恵の上に成り立っていることを知り、食料生産に携わる人々の工夫や努力とその土地の自然条件や需要を関連付けて考え、食料生産に携わる人々の働きへ感謝の心をもつ。〈感謝の心〉

4 単元の評価規準

知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
<ul style="list-style-type: none"> ・ 輸入など外国との関わり、生産量の変化、生産に関わる新しい取り組みなどについて、地図帳や地球儀、統計などで調べて、必要な情報を集め、読み取り、食料生産の概要を理解している。 ・ 調べたことを文や表などにまとめ、我が国の食料生産は、国民の食料を確保する重要な役割を果たしていることを理解している。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 輸入など外国との関わり、生産量の変化、生産に関わる新しい取り組みなどに着目して、問いを見だし、食料生産の概要や食料生産が国民生活に果たす役割について考え、表現している。 ・ 学習したことを基に、これからの農業などの発展に向けてできることを消費者や生産者の立場から多角的に考え、適切に表現している。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 我が国の食料の生産や輸入について、予想や学習計画を立て、主体的に学習問題を追及し、解決しようとしている。 ・ 学習したことを基に、これからの農業などの発展について消費者や生産者の立場から多角的に考えようとしている。

5 指導計画（全5時間）

第1次	外国からもとどく食料	1時間
第2次	食料の輸入がもたらすもの	1時間
第3次	未来へのさまざまな取り組み	1時間（本時）
第4次	まとめ	2時間

6 本時の学習（第3次）

（1）目標

国内の食料生産の課題を解決するための取り組みに着目して、国内で食料を生産し、安定して確保するためにどうすればよいか、生産者や消費者の立場から多角的に考えることができる。

（2）展開

学習活動	指導上の留意点	評価規準及び評価方法
<p>1 これまでの学習を振り返る。</p> <p>2 本時の学習内容を確認する。</p>	<p>○前時のノートをもとに、学習内容と本時の内容とを全員で確認できるようにする。</p>	
<p>わたしたちが食料を安定して確保し続けるために、大切なことはなんだろう。</p>		
<p>3 国内の食料生産を発展させていくための取組の例を、教科書や資料集、新聞記事などから見つけたり、栄養教諭から学校給食に関連する話を聞いたりする。</p> <p>4 国内の食料生産を発展させていくために、誰がどのようなことに取り組んでいるか、調べたり、聞いたりしたことをノートなどに整理する。</p> <p>5 調べたり聞いたりしてわかったこと、国内の食料生産を続けていくうえで大切だと思うことを話し合う。</p> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> ・日本のお米などを世界に輸出しようとしている ・大規模な農業を行う会社が増えている ・私たちが国内や地元の食料を買うことで食料自給率が上がる など </div> <p>6 学習を振り返り、食料の安定確保について自分の考えをまとめる。</p>	<p>*学校給食の地産地消の取組について、食品カードや給食写真など視覚的に分かりやすい資料を提示したり、地場産物の使用状況調査結果を伝えたりしながら、地産地消の良さや給食での工夫などを説明する。</p> <p>○これまでの食料生産の学習で出てきた、生産者の苦労や課題を丁寧に振り返らせ、どういった取り組みや考えが必要か、生産者と消費者の立場から考えられるよう助言する。</p>	<p>思判表—② ノートや発言内容から「国内の食料生産を発展させていくための取り組みについて、生産や販売、消費など多角的に捉え、考えているか」を評価する。</p>

*は栄養教諭等の留意点を示す。

(3) 評価及び指導の例

「十分満足できる」と判断される状況	食料の安定確保について問題意識をもち、自分の生活と結びつけて、食生活の見直しの必要性などを考え、自分の考えをまとめている。
「おおむね満足できる」状況を実現するための具体的な指導	給食や家庭での日常の食事を思い起こさせ、食料生産における消費者に向けた工夫に着目するよう助言や発問をする。

7 栄養教諭・学校栄養職員の関わり方

- ・国内の食料生産を発展させていくための取り組み例として、給食を教材として取り上げ、給食で使っている食材の情報を提示し、自分たちの暮らしと関連付けて考えられるようにする。
- ・地域の生産者等とのネットワークを生かし、生産現場への訪問における協力確保などのコーディネーターとしての役割を担う。

8 家庭・地域の連携

- ・地域の生産者や関係機関などに、児童による取材や授業へゲストティーチャーとしての参加を協力してもらう。
- ・学習した内容をおたより等で知らせ、家庭で実践してもらえるようにする。

9 他教科との関連

家庭科「食べて元気に」

総合的な学習の時間「めざせ！エシカルマイスター」「エシカル de 未来を考えよう」

板書計画

わたしたちが食料を安定して確保し続けるために、大切なことはなんだろう。

(これまでの食料生産の学習で使った資料)

◎食料生産を続けるための工夫や努力

〈米作り〉

- ・質の高い米→農薬や化学肥料をおさえる
- ・米粉のパンや無洗米を売り出す
- ・機械を共同で使う

〈水産業〉

- ・新鮮な魚をとどける
- ・水産物をとりすぎない
- ・育てる漁業を行う
- ・自然環境を守る

〈新たな取り組み〉

- ・外国への輸出を増やす
- ・野菜の工場を作る
- ・会社が農業を行う

学校給食

ごはんの日の給食写真	パンの日の給食写真
------------	-----------

国産の食材
県産食材
(食材カード)

地場産物の使用状況調査結果
(献立を考えるポイントと食材選びの工夫)
郷土料理・旬の食材

◎地産地消のよさはなんだろう？

- ・安全な食料が食べられる (産地表示や安全証明)
- ・新鮮な食料が食べられる (旬のもの)
- ・地元の農家も助かる (地域の活性化)
- ・輸入に頼ることが少なくなる
- ・フードマイレージや流通経費がおさえられる

↓

国内の食料生産を続けることにつながる

質の高い、安心して食べられる国内の食料のよさを生かすことが、食料を安定して確保することにつながる。

小学校第5学年 家庭科実践事例

指導者 T1 教科担任
T2 栄養教諭/学校栄養職員

1 題材名 「食べて元気に」 B (1) ア, (2) ア(ア)(ウ)(オ), イ (3) ア(ア)(イ)

2 題材の目標

- (1) 食事の役割と食事の大切さ, 我が国の伝統的な配膳の仕方, 伝統的な日常食である米飯及びみそ汁の調理の仕方について理解するとともに, それらに係る技能を身に付ける。
- (2) おいしく食べるために米飯及びみそ汁の調理計画や調理の仕方について問題を見いだして課題を設定し, 様々な解決方法を考え, 実践を評価・改善し, 考えたことを表現するなどして課題を解決する力を身に付ける。
- (3) 家族の一員として, 生活をよりよくしようと, 食事の役割や伝統的な日常食である米飯及びみそ汁の調理の仕方について, 課題の解決に向けて主体的に取り組んだり, 振り返って改善したりして, 生活を工夫し, 実践しようとする。

3 食育の視点

- ・日常の食事に興味・関心をもつ。＜食事の重要性＞
- ・五大栄養素と3つの食品のグループとその働きが分かる。＜心身の健康＞
- ・料理にあった食品の選び方や, 調理の仕方を理解することができる。＜食品を選択する能力＞
- ・自然の恵みに感謝し, 残さず食べることができる。＜社会性＞
- ・日本の伝統食である米飯とみそ汁について理解することができる。＜食文化＞

4 題材の評価規準

知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
<ul style="list-style-type: none"> ・食事の役割が分かり, 日常の食事の大切さについて理解している。 ・調理に必要な材料の分量や手順が分かり, 調理計画について理解している。 ・材料に応じた洗い方, 調理に適した切り方, 味の付け方, 盛り付け, 配膳及び後片付けを理解しているとともに, 適切にできる。 ・伝統的な日常食である米飯及びみそ汁の調理の仕方を理解しているとともに, 適切にできる。 ・体に必要な栄養素の種類と主な働きについて理解している。 	<p>おいしく食べるために米飯及びみそ汁の調理計画や調理の仕方について問題を見いだして課題を設定し, 様々な解決方法を考え, 実践を評価・改善し, 考えたことを表現するなどして課題を解決する力を身に付けている。</p>	<p>家族の一員として, 生活をよりよくしようと, 食事の役割や伝統的な日常食である米飯及びみそ汁の調理の仕方について, 課題の解決に向けて主体的に取り組んだり, 振り返って改善したりして, 生活を工夫し, 実践しようとしている。</p>

・食品の栄養的な特徴が分かり、料理や食品を組み合わせるとる必要があることを理解している。		
--	--	--

5 指導計画（全11時間）

- 第1次 なぜ毎日食事をするのだろう・・・ 1時間
 第2次 ご飯とみそしるは食事の基本・・・ 9時間
 ①ご飯とみそしるについてしらべよう・・・ 2時間
 ②ご飯とみそしるを作って食べよう・・・ 5時間
 ③食べ物にふくまれる栄養素とその働き・・・ 1時間
 ④3つの食品のグループとその働き・・・ 1時間（本時）
 第3次 日常の食事に生かそう・・・ 1時間

6 本時の学習

（1）目標

食品の栄養的な特徴が分かり、料理や食品を組み合わせるとる必要があることを理解することができる。

（2）展開

時間 (分)	学 習 活 動	指導上の留意点	評価規準 (評価方法)
5分	1 前時の振り返りをする。	○五大栄養素の種類と働きを振り返り、栄養素は互いに関わり合い、助け合って体の中で働くことを確認する。(T1)	
5分	2 栄養バランスが偏っている献立例を見て、問題点を考える。	○料理の写真を提示し、3つの食品群が揃っていないことに気付くことができるようにする。(T1)	
15分	3 今日の給食に使われている食品を3つの食品グループに分け、食品の栄養的な特徴について話し合う。	○絵カードを提示し、視覚的に理解できるようにする。(T1・T2) ○個人でタブレット上に、食品を分類した後、班や全体で話し合えるようにする。(T1) ○間違いやすい食品については、分類のポイントを助言し、理解が深まるようにする。(T2)	
15分	4 2で提示した献立例について改善策を考え、発表する。	○学校給食は主食・主菜・副菜が揃っていて、栄養バランスのよい食事であることに気付くようにする。(T1・T2)	[知識・技能] 食品の栄養的な特徴が分かり、料理や食品

5分	5	本時のまとめをする。	<p>○班で考えたことをタブレットにまとめ、発表できるようにする。(T1)</p> <p>○普段の食事についても、栄養バランスを考えられるように助言し、次の学習内容への意欲につながるようにする。(T1)</p>	を組み合わせるとる必要があることを理解している。(発表・観察・ワークシート)
----	---	------------	---	--

(3) 評価及び指導の例

「十分満足できる」と判断される状況	普段の食生活を振り返り、食品の栄養的な特徴や食品を組み合わせるとる必要があることを理解している。
「おおむね満足できる」状況を実現するための具体的な指導	食品の組み合わせについての理解が不十分な児童には、食品の分類表を提示し、確認できるようにする。

7 栄養教諭・学校栄養職員の関わり方

本時の事前授業にT2として参加、授業に必要な資料の提供

8 家庭・地域との連携

- ・家庭で、授業で考えた実を使ったみそ汁を作る。
- ・自分の家庭のみそ汁の実を調べ、栄養バランスが整うように再考する。

9 他教科との関連

- 第5学年 社会科 「米づくりのさかんな地域」
- 第5学年 道徳 「日本の伝統文化を受け継ぐ」
- 第4学年 保健 「育ちゆく体とわたし」

食べて元気に

5年()

★給食に使われている食品を、体の中での主な働きによる3つのグループに分けてみよう。

		炭水化物	脂質	たんぱく質	無機質 (カルシウム など)	ビタミン
ごんだて名	食品名	主にエネルギーのもとになる食品		主に体を作るもとになる食品		主に体の調子を整えるもとになる食品
ごはん	米					
牛乳	牛乳					
肉じゃが	ふたぬ					
	じゃがいも					
	てんぷら					
	たまねぎ					
	にんじん					
	いんげん					
わかめの 酢の物	ごんにやく					
	さとう					
	油					
	わかめ					
	キマベシ					
	きゅうり					
	(さとう)					

★今日の学習で分かったことや思ったことを書きましよう。

小学校第6学年 総合的な学習の時間実践事例

指導者 T1 学級担任
T2 栄養教諭／学校栄養職員
T3 教科（家庭科）担任

1 単元名 「食」と「職」を通してSDGsを学ぼう

2 単元の目標

地域産プライベートブランド豚の調理実習を通して、地域産の豚の魅力を広めようとする人たちの思いに気づき、SDGsの視点から環境や流通、消費の過程と自分たちの生活を見つめることで、自分にできる行動をしようとする態度を育てる。

3 食育の視点

- ・食生活が自然の恩恵や食に関わる人々の様々な活動に支えられていることを理解し、環境や自然に配慮した食生活のために何が必要かを考えることができるようにする。＜感謝の心＞
- ・自分たちの住む地域の特性を生かした食料生産について知り、大切にしていこうとする態度を養う。＜食文化＞

4 単元の評価規準

知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
生産者をはじめとする食に関わる人々の思いや願いについて理解している。	見通しをもって必要な情報を収集し、環境や資源に配慮した食生活に必要なものを考えている。	SDGsへの関心を高め、自分と社会とのつながりを意識して生活しようとしている。

5 指導計画（全16時間）

- 第1次 地域産プライベートブランド豚の秘密を探ろう・・・4時間
第2次 「地域産の豚を使った給食献立メニュー」を考えよう・・・3時間（本時1／3）
第3次 「思いやり給食会」を開こう・・・4時間
第4次 学びを発信し、地域産プライベートブランド豚を応援しよう・・・5時間

6 本時の学習

（1）目標

動画を参考にして調理手順を整理することで、論理的に考えることよさに気づき、グループの友達と調理がスムーズにいくように計画することができる。

（2）展開

学習活動	指導上の留意点	評価規準及び評価方法
1 めあてをつかむ。 <u>調理実習の手順表を書こう</u> ・地域産豚のベーコンのピカタ ・地域産豚のベーコンときのこのスープ	*栄養教諭が各メニューのレシピや作り方、感染対策の方法を説明することで、見通しをもち取り組むことができるようにする。 ○ロイロノートをステップチャート風に活用することで、作業手順を視覚的に捉	

<ul style="list-style-type: none"> ・すだちの香りのナムル ・鳴門わかめのおにぎり 	え、筋道を立てて考えることによさに気付くことができる。	
<p>2 手順と担当を決める。 ※班でページの共同編集 <u>考える視点</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ・作業の順番が効率的か ・時間内にできそうか ・仕事の分担が適切か 	<ul style="list-style-type: none"> ○各自がタブレットを用いて、G Tの調理動画を視聴することで、必要に応じた情報を収集できるようにする。 ○考える視点をもとに工夫を発表するように促すことで、自分の考えと比較することができるようにする。 	
<p>3 各班のアイデアを伝える。 ※各班のページを共有及び全体場で発表する</p>	○各班の手順書のよさをロイロノートの付箋機能で伝え合うことで、学び方のよさに気付くことができるようにする。	レシピや動画，ステップチャートのそれぞれの長所や短所を見出す中で，論理的に考えることによさに気づき，班全体のことを考えることができている。
<p>4 手順書を見直し，振り返りシートを書く。 ※ロイロノート付箋紙機能</p>		(ロイロノート)

*は栄養教諭等の留意点を示す。

(3) 評価

「十分満足できる」と判断される状況	レシピや動画をもとに手順を理解し，班全体がスムーズに調理できるように考えて，手順や担当する係を調整することができる。
「おおむね満足できる」状況を実現するための具体的な指導	グループ全員が役割を担えるように，手順書を見ながらそれぞれの作業に何人が必要か書き込みをさせ，名前を書くように助言する。

7 栄養教諭・学校栄養職員の関わり方

打ち合わせで，献立を立てる際の注意事項や感染対策の方法の説明を行い，授業に必要な調理方法の手順表の提供をする。また，調理実習の材料を準備する。

8 家庭・地域との連携

<家庭>

- ・調理実習で作った食事を児童と共に食べ，授業後に感想を書いてもらう。
- ・学習した内容を家庭でも実践する期間を設ける。(食事づくり・食品ロス削減等)

<地域>

- ・地域産プライベートブランド豚の生産者の話を聞いたり，豚舎の見学をさせてもらったりする。
- ・地域産プライベートブランド豚を扱う東京のシェフに，献立作成上のアドバイスをしてもらい，調理動画や調理実習当日の加工食材の提供を受ける。
- ・自分たちが作った応援ソングを元に，ラジオを通してPRしたり，自分たちの学びを発信したりする。

<共通>

- ・学習したことをリーフレットにまとめ，家庭や協力してくださった方に配布する。

9 他教科との関連

- ・家庭科：「献立を工夫して」
- ・国語科：「表現の工夫を捉えて読み，それを生かして書こう」

小学校第2学年 学級活動(2)実践事例

指導者 T1 学級担任
T2 栄養教諭/学校栄養職員

- 1 題材 好き嫌いしないでバランスよく食べよう
学級活動(2) エ 食育の観点を踏まえた学校給食と望ましい食習慣の形成

2 食育の視点

- ・食品の3つのグループのそれぞれの働きを知り、その大切さを理解する。(食事の重要性)
- ・好き嫌いなく何でも食べる意欲をもつ。(心身の健康)

3 活動の流れと指導上の留意点及び評価規準

	活動内容	時間	指導上の留意点	評価規準
事前の活動	アンケートに記入する	朝の会	自分の食生活を振り返り、給食の食べ方のもっとよくしたいところについて考えるように知らせる。	自分の食生活を振り返り、改善点を考え、実践しようとしている。【主体的態度】
	げんきな子『わたしたちの健康』	学級活動(2)ウ	健康で丈夫な体をつくるために、栄養・運動・休養が大切であることを理解できるようにする。	
本時	すききらいしないで食べよう	学級活動(2)エ	本時の活動に記載	
事後の活動	チェックをしよう	給食の時間等	自分の食生活への意識を高め、好き嫌いせずに何でも食べるなど、自分のめあてを達成できるようにする。	バランスのよい食事の仕方に関心を持ち、好き嫌いしないで食べようとしている。 【主体的態度】
	おうちの人に伝えよう	帰りの会	学習した内容や自分のめあてを伝えさせることで家庭と連携し、実践へとつなげる。	
	ぐんぐんそだてわたしの野さい	生活科	育てた野菜を収穫・調理し、おいしく味わうことができるようにする。	

4 本時の活動

(1) ねらい

食品の3つのグループのそれぞれの働きを知り、好き嫌いしないでバランスよく食べようとすることができる。

(2) 展開

時間	児童の活動	指導上の留意点	めざす児童の姿と評価方法
5分	1 自分の食生活をふり返り、本時の学習のめあてをつかむ。 (つかむ)	○好きな食べ物と苦手な食べ物のアンケートの結果を発表し、本時の学習の課題につなげる。 (T 1)	食品の3つのグループのそれぞれの働きを知り、それらを組み合わせて食べることの大切さを理解している。 【知識・技能】 (ワークシート・発言)
たべものパワーをしろう			
10分	2 お話を聞いて、食事の取り方を話し合う。 (さぐる)	○お話を読み、食事と健康の関連に気付かせる。 (T 1)	
	3 食べ物は、その働きにより3つのグループに分けられることを知る。	○イラストなどを使って「赤・緑・黄のレンジャー」の話をし、食べ物にはそれぞれ違う働きがあることを説明する。 (T 2)	
20分	4 給食の献立を参考に、バランスよく食べることが大切だと理解する。 (見つける)	○昨日の給食の食べ物がどのグループに入るのかを考える活動を通して、給食は栄養のバランスを考えて作られていることを確かめる。 (T 1・T 2)	
10分	5 お話の続きを聞いて、元気の秘密について考え、自分がかれからがんばるめあてを決め、発表する。 (決める)	○何をどのようにがんばるのか、具体的に考えられるよう助言する。 (T 1・T 2) ○好き嫌いなくバランスよく食べようとする意欲をもたせる。 (T 1・T 2)	バランスのよい食事をするために、自分に合うめあてを決めている。 【思考・判断・表現】 (ワークシート・発言)

5 栄養教諭・学校栄養職員の関わり方

- ・授業に必要な資料の作成・提供
- ・授業の展開における役割分担や指導の打合せ
- ・学習内容を家庭に知らせるための『食育だより』の作成
- ・給食の時間における指導

6 家庭・地域との連携


- ・学習で使用したワークシートを持ち帰り、子どもたちへのメッセージを記入してもらう。
- ・学習したことを『食育だより』にまとめ、家庭に配付する。


《ワークシート》


たべものパワーをしろろ


2年 1組 ばん 名前 _____


1. きのうのきゆうしょくに入っていた たべものです。
赤のグループのたべものは赤い○、みどりのグループのたべものはみどりの○、黄色のグループのたべものは黄色の○でかこみましょう。



とりにく



たまねぎ



ごはん



ぎゅうにゅう



にんじん



じゃがいも



ウインナー


キャベツ


さとう



たまご


グリーンピース



あぶら

2. 元気な子になるために、あなたは これから たべるときに
どんなことを がんばっていこうと 思いますか？

これからは…



おうちの方からのメッセージ



《食育だより》


食育だより

令和3年6月発行


学級活動「たべものパワーをしろろ」


2年生の子どもたちは、協力しながら給食の準備や片付けをして、毎日の給食をとても楽しみにしています。今回の学習では、バランスよく食べるとは、健康にいいことだと気づき、好き嫌いをせずに何でも食べようとする気持ちをもつことをねらいとしました。

食べ物3つのグループの働き




黄レンジャー
体を動かすための
熱や力になります





赤レンジャー
血・肉・骨・歯をつくる
もとになります



緑レンジャー
体の調子を整える働きがあります

〈子どもたちの好きな食べ物アンケートの結果より〉

- *牛乳・乳製品のカルシウムは、他の食品に比べて吸収率が高いので、成長期の子どもたちにとって効率よくカルシウムをとることができます。絹ごし豆腐やおやつの時間など、少量ずつでもとってほしい食品です。
- *魚：季節ごとに旬の魚があります。新鮮な魚は臭みも少なく食べやすいです。良質な脂質やたんぱく質をとることができます。給食でも週に1度は魚が出ますので、少しずつチャレンジしてほしいです。
- *野菜：旬の野菜は、おいしく、栄養価も高くなります。2年生の子どもたちも生活科の学習で夏野菜を育てています。ご家庭でも、専食1品は野菜料理を取り入れて、様々な種類の野菜を知ってほしいと思います。

〈伝言帳〉

子どもたちは、毎日食べている食べ物には、食べ物によって3つのグループに分けられ、それぞれに大切な働きがあることを学習しました。給食では、季節な食べ物にも少しずつチャレンジしています。ご家庭でも、好きな食べ物にも大切な働きがあることにふれていただき、励ましていただきたいと思います。授業で子どもたちが記入したワークシートの最後に、ご家庭からのメッセージ欄がありますので、ご記入よろしくお願ひします。

中学校第3学年 理科実践事例

指導者 教科担任

1 単元名

自然界のつり合い

2 単元の目標

植物・動物及び微生物を，栄養摂取の面から相互に関連付けて捉えるとともに，自然界では，これらの生物がつり合いを保って生活していることを，観察などを通して見出し，理解することができる。

3 食育の視点

自然界の中で動植物とともに生きている自分の存在について考え，環境に配慮した食生活を実践するために何が必要かを考えることができる。〈感謝の心〉

4 単元の評価規準

知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
日常生活や社会と関連付けながら，自然界のつり合いについての基本的な概念や原理・法則などを理解しているとともに，科学的に探究するために必要な観察・実験などに関する基本操作や記録などの基本的な技能を身に付けている。	生物と環境について，生物どうしの関係や，微生物のはたらきを調べる観察・実験などを行い，自然界のつり合いについて科学的に探究している。	生物と環境に関する事物・現象に進んで関わり，見通しをもったり振り返ったりするなど，科学的に探究しようとしている。

5 指導と評価の計画（全6時間）

時間	ねらい・学習活動	重点	記録	評価規準 [評価方法]
1	・にぼし（カタクチイワシ）を解剖し，体のつくりを観察する。	態		・にぼしを解剖し，体のつくりを観察している。
2 本時	・にぼしの胃内容物の観察を通し，自然界の中で生活している生物は，食物連鎖でつながっていることを理解する。	知	○	・胃内容物の観察から，食物連鎖における生物どうしのつながりについて理解している。
3	・食物連鎖の数量的な関係には規則性があり，そのつり合いはふつうはほぼ一定に保たれていることを理解する。	知	○	・食物連鎖の数量的な関係や，そのつり合いについて理解している。
4	・分解者についての定義と，土の中にも食物連鎖が成立していることを理解する。	知		・落ち葉を出発点とした食物連鎖について理解している。
5	・土の中の微生物は，落ち葉や生物の遺骸，ふんなどの有機物を，二酸化炭素などの無機物に分解していることを理解する。 ・それらの無機物は，再び植物の光合成や成長の材料に利用されていることを説明する。	知 思	○	・対照実験の意味を理解しながら，微生物のはたらきを調べる実験を行っている。 ・実験結果から，土の中の微生物のはたらきを考察している。

6	<ul style="list-style-type: none"> 食物連鎖や呼吸，光合成，有機物の分解により，炭素などの物質は，生産者，消費者，分解者と自然界を循環していることを説明する。 	思 態	○ ○	<ul style="list-style-type: none"> 自然界の炭素などの移動を，呼吸や光合成，食物連鎖と関連付けて考えている。 生産者，消費者，分解者の関係を関連付けながら，生態系について理解しようとしている。
---	---	------------	------------	---

6 本時の学習

(1) 目標

にぼしの胃内容物の観察を通し，自然の中で生活している生物は，食物連鎖でつながっていることを理解することができる。(知識・技能)

(2) 展開

時間	学習活動	指導上の留意点	学習活動における 具体の評価規準	評価方法
10分	1 前時の内容を振り返りながら，本時の課題を把握する。	○にぼし（カタクチイワシ）を用い，体のつくりを復習する。 ・カタクチイワシの餌は何かを質問する。		
生態系の中で，生物どうしはどのように関わっているのだろうか。				
20分	2 顕微鏡を使い，にぼしの胃内容物を観察する。 ・ガラス器具の使い方に注意する。 ・顕微鏡の使い方を確認する。 ・胃を水に浸けてほぐし，プレパラートをつくる。 ・植物プランクトン，動物プランクトンを観察する。	○個人で予想し，班で共有する。 ○個人で観察させる。 ・前時を思い出し，にぼしを解剖させる。 ・ガラス器具の使い方に気を付けさせる。 ・プレパラートの作り方，顕微鏡の操作を確認する。 ・黒い部分の中に胃が入っていることを説明する。 ・胃は5分ほど水に浸す。 ・植物・動物のプランクトンをそれぞれ確認させる。		
15分	3 胃内容物から，食物連鎖について分かったことをまとめる。 ・食物連鎖は，多様な生物によって構成されていることを知る。	○胃内容物の観察から，食物連鎖について考えさせる。 ・個人で，タブレット端末のワークシートに記入する。 ・班で共有した後，学級で共有する。	胃内容物の観察から，食物連鎖における生物どうしにつながりについて理解している。 (知識・技能)	記述分析

5分	4 本時のまとめをし、次時の課題を知る。 ・食物連鎖において、数量的な関係を考える。	○本時のまとめをし、次時の課題を提示する。 ・食物連鎖において、数量的な関係について考えさせる。	
----	---	---	--

(3) 評価及び指導の例

「十分満足できる」と判断される状況	胃内容物の観察から、植物プランクトンと動物プランクトンのつながりもふまえ、食物連鎖における生物どうしのつながりについて理解している。
「おおむね満足できる」状況を実現するための具体的な指導	水族館でイワシが回遊している動画を提示し、イワシは泳ぎながら水中のプランクトンを食べていることを助言する。また、イワシの水槽にマグロ等の大型の魚がいないことに気付かせ、その理由を考えさせる。

7 栄養教諭・学校栄養職員の関わり方

「環境に配慮した食生活のためにできること」を考える場面として、様々な教科等と関連付けるためのコーディネートを行う。

- ・給食の様子（食事マナー・残食・片付けなど）を写真や動画に撮り、提供する。
- ・給食調理場で行っている工夫を掲示資料にする。

8 家庭・地域との連携

学習内容を「食育だより」に掲載して、配付する。

9 他教科との関連

道徳科（関連する内容）D-19 生命の尊さ

身近な動植物をはじめ、生きとし生けるものの生命の尊さに気付かせ、生命あるものは互いに支え合って生き、生かされていることに感謝の念をもつようにする。

(中学校) 第1～3学年 技術・家庭科(家庭分野)実践事例

指導者 T1 教科担任

T2 栄養教諭/学校栄養職員

1 題材名 「和食を守り育てていこう」B(1)ア(ア), (3)ア(ア)(エ)・イ

2 題材の目標

- (1) 生活の中で食事が果たす役割, 用途に応じた食品の選択, 地域の食文化について理解するとともに, 地域の食材を用いた和食の調理が適切にできる。
- (2) 和食の調理における食品の選択や調理の仕方, 調理計画について, 問題を見いだして課題を設定し, 解決策を構想し, 実践を評価・改善し, 考察したことを論理的に表現するなどして課題を解決する力を身に付ける。
- (3) よりよい生活の実現に向けて, 和食の調理と地域の食文化について, 課題の解決に主体的に取り組んだり, 振り返って改善したりして, 生活を工夫し創造し, 実践しようとする。

3 食育の視点

各地域の産物, 食文化や食に関わる歴史等を理解し, 尊重する心をもつ。<食文化>

4 題材の評価規準

知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
<ul style="list-style-type: none"> ・生活の中で食事が果たす役割について理解している。 ・日常生活と関連付け, 用途に応じた食品の選択について理解しているとともに, 適切にできる。 ・地域の食文化について理解しているとともに, 地域の食材を用いた和食の調理が適切にできる。 	和食の調理における食品の選択や調理の仕方, 調理計画について問題を見いだして課題を設定し, 解決策を構想し, 実践を評価・改善し, 考察したことを論理的に表現するなどして課題を解決する力を身に付けている。	家族や地域の人々と協働し, よりよい生活の実現に向けて, 和食の調理と地域の食文化について, 課題の解決に主体的に取り組んだり, 振り返って改善したりして, 生活を工夫し創造し, 実践しようとしている。

5 指導計画 (全5時間)

第1次 和食とは何だろう・・・2時間 (本時2/2)

第2次 地域の食材を生かした和食を作ろう・・・3時間

6 本時の学習

(1) 目標

収集・整理した情報を活用して, 和食の基本や特徴, 地域の食文化について理解することができる。(知識・技能)

(2) 展開

時間	学 習 活 動	指導上の留意点	評 価
5分	1 本時の目標を確認する。	○アンケート結果から、将来食の担い手となる自覚を促すようにする。 ○和食とは何か考えるよう助言する。(T1)	
20分	2 「なぜ和食がユネスコ無形文化遺産に登録されたのか」について和食の基本や特徴についてテーマごとに調べたことを、エキスパートグループで話し合う。	○収集した情報から、答えの候補を持ち寄り、ワークシートに記入し、対話するようにする。(T1, T2)	
10分	3 ジグソーグループで発表し、共有する。	○ジグソーグループで発表し、和食に対する知識を共有し、理解を深めるようにする。 ○班でタブレット端末に発表内容をまとめ、全体で共有するようにする。(T1, T2)	
10分	4 自分なりに和食を守り、育てていくことについて考えをまとめる。	○ワークシートに自分の考えをまとめるようにする。 ○和食の基本や特徴をおさえ、和食や地域の食文化の継承の大切さに気付くようにする。 (T1, T2)	話し合いや発表から収集・整理した情報を活用して、和食の基本や特徴、地域の食文化について理解している。
5分	5 本時のまとめをする。	○和食は難しいものではなく、自分で作ってみようと思えるよう、助言する。(T1)	

(3) 評価及び指導の例

「十分満足できる」と判断される状況	話し合いや発表から収集・整理した情報を十分活用して、友達の見解から得られた新しい学びを手掛かりに、和食の特徴や地域の食文化について理解している。
「おおむね満足できる」状況を実現するための具体的な指導	クラウド上の資料を見たり、友だちと話し合ったりすることで、和食の特徴や地域の食文化について理解できるようにする。

7 栄養教諭・学校栄養職員の関わり方


次時の調理計画時における助言や、調理実習時の指導を家庭分野担当教員と共に行う。

8 家庭・地域との連携

- ・家庭や地域の人へのインタビューにより、地域の食材や、わが家の和食についての調べ学習を行う。
- ・ワークシートを持ち帰り、家族からの感想を記入してもらおう。
- ・計画した調理実践を家庭でも行い、さらに改善して提出する。
- ・学習内容を学校ホームページで発表する。

9 他教科との関連

社会（地理） 伝統文化の継承，地域の伝統的な生活・文化，日本の農林水産業
道徳 伝統と文化の尊重



1年()組()番 氏名()

1. なぜ和食がユネスコの無形文化遺産に登録されたのか？

：和食の基本や特徴について調べてみよう！

- () 1. 食材について
- () 2. 栄養について
- () 3. 自然について
- () 4. 行事について

自分のテーマに○をつけよう。

自分

友だち

2. 友達の発表を聞いて

テ ー マ	メ モ
1	
2	
3	
4	

3. 和食の継承について自分なりにやってみようと思うことを書こう！

中学校第1学年 保健体育科実践事例

指導者 T1 教科担任
T2 栄養教諭／学校栄養職員

1 単元名 「健康な生活と疾病の予防」 生活習慣と健康

2 単元の目標

- (1) 健康の保持増進のために必要な生活習慣について、理解することができるようにする。
- (2) 生活習慣と健康に関わる事象や情報から課題を発見し、生活習慣病などのリスクを軽減したり、生活の質を高めたりする視点から解決方法を考え、適切な方法を選択するとともに、それらを伝え合うことができるようにする。
- (3) 生活習慣と健康について、自他の健康の保持増進や回復についての学習に自主的に取り組もうとすることができるようにする。

3 食育の視点

心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。＜心身の健康＞

4 単元の評価規準

知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
<p>①運動には、身体の各器官の機能を刺激し、その発達を促すとともに、気分転換が図られるなど、精神的にもよい効果があること、また、健康を保持増進するためには、年齢や生活環境等に応じて運動を続けることが必要であることについて、理解したことを言ったり書いたりしている。</p> <p>②食事には、健康な身体をつくるとともに、運動などによって消費されたエネルギーを補給する役割があること、また、健康を保持増進するためには、毎日適切な時間に食事をする、年齢や運動量等に応じて栄養素のバランスや食事の量などに配慮することが必要であることについて、理解したことを言ったり書いたりしている。</p> <p>③休養及び睡眠は、心身の疲労を回復するために必要であること、健康を保持増進するためには、年齢や生活環境等に応じて休養及び睡眠をとる必要があることについて、理解したことを言ったり書いたりしている。</p> <p>④心身の健康は生活習慣と深く関わっており、健康を保持増進するためには、年齢、生活環境に応じた適切な運動、食事、休養及び睡眠の調和のとれた生活を続けることが必要であることについて、理解したことを言ったり書いたりしている。</p>	<p>①生活習慣と健康における事柄や情報などについて、原理や原則を基に整理したり、個人生活と関連付けたりして、自他の課題を発見するとともに、習得した知識を活用し、健康の保持増進をするための方法を選択している。</p> <p>②生活習慣と健康について、課題の解決方法とそれを選択した理由などを、他者と話し合ったり、ノートに記述したりして、筋道を立てて伝え合っている。</p>	<p>①生活習慣と健康について、課題の解決に向けての学習に自主的に取り組もうとしている。</p>

5 指導計画（全4時間）

時	学習内容
1	健康の成り立ち
2	運動と健康
3	食生活と健康（本時）
4	休養及び睡眠と健康

6 本時の学習

(1) 目標

食習慣と健康における事柄や情報などについて、原理や原則を基に整理したり、個人生活と関連付けたりして、自他の課題を発見するとともに、習得した知識を活用し、健康を保持増進するために、必要な食生活の方法を選択することができるようにする。

(2) 展開

時間	学習活動	指導上の留意点	学習活動における 具体の評価規準	評価方法
3分	1 本時の課題をつかむ。	○毎日の食事で気をつけていることを確認し、本時の学習内容につなげる。		
	食生活と健康について考えよう			
10分	2 1日に消費するエネルギー量は、基礎代謝量と活動によって消費するエネルギー量を加えたものであることを理解する。	○消費エネルギーと摂取エネルギーのバランスが、からだの発育にとって重要であることを考えさせる。 ○普段の生活での消費エネルギー量を計算させる。		
15分	3 給食を普段どの程度食べているか（量・内容）確認する。	*量や内容を確認しやすい給食を教材に使うことで、実態に沿った摂取量を書かせる。 *栄養素をバランスよくとる必要があることを考えさせる。	食習慣と健康における事柄や情報などについて、原理や原則を基に整理したり、個人生活	観察・
7分	4 自分の食生活の改善案を、グループ活動で発表する。	○自分の考えや、発表で出された内容をワークシートに記入するよう指示する。	と関連付けたりして、自他の課題を	ワークシート
10分	5 グループ内の発表を整理し、健康を保持増進するために、必要な食生活の方法を選択する。	○健康を保持増進するために、必要な食生活の方法を、これまでに与えられた意見を踏まえて、根拠を挙げて選択するよう助言する。	を発見するとともに、習得した知識を活用し、健康を保持増進するために、必要な食生活の方法を選択している。	
5分	6 本時の学習のまとめをする。	○ワークシートを回収し、補足や指導の必要な生徒には個別指導する。		

*は栄養教諭等の留意点を示す。

(3) 評価及び指導の例

「十分満足できる」と判断される状況	健康を保持増進するために、必要な食生活の方法を選択する場面において、個人の生活と関連付けながら、科学的な根拠を示したり、具体例を挙げたりして、説明している。
「おおむね満足できる」状況を実現するための具体的な指導	健康を保持増進するために、必要な食生活の方法を選択できるよう、個別に次のような支援をする。 <ul style="list-style-type: none">・事例から読み取れる具体的内容を説明する。・個人の生活を振り返らせたり、比べさせたりする。・具体的な生活場面を想起させる資料を示す。

7 栄養教諭・学校栄養職員の関わり方

学習した後、朝食欠食の日常化、栄養摂取の偏り等が見られる生徒に対して個別指導を行い、望ましい食生活が送れるよう支援する。

8 他教科等の関連

技術・家庭科（家庭分野）

「食事の役割と中学生の栄養の特徴」「中学生に必要な栄養を満たす食事」との関連を図る。

9 地域・家庭との連携

ワークシートを持ち帰って学習内容を家庭に伝え、家庭での食生活についても見直せるようにする。

中学校第3学年 学級活動（2）実践事例

指導者 T1 学級担任
T2 栄養教諭/学校栄養職員

- 1 題材 賢く食べて 受験を乗り越えよう
学級活動（2） オ 食育の観点を踏まえた学校給食と望ましい食習慣の形成

2 食育の視点

心身の成長や健康の保持増進の上で重要な役割をもつ食事について、望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら健康を管理していく能力を身に付ける。＜心身の健康＞

3 活動の流れと指導上の留意点及び評価規準

	活動内容	時間	指導上の留意点	評価規準
事前の活動	食生活アンケート・生活調査に記入する。	朝の活動	生活習慣や食生活を調査し、表やグラフにまとめる。	自己の生活習慣を進んで振り返ろうとしている。【主体的態度】
本時	賢く食べて 受験を乗り越えよう	学級活動（2）オ	本時の学習に記載	
事後の活動	自分の立てた目標について振り返る。	家庭学習 ※本時から一週間程度	事後に振り返りの機会を設定し、実践化に向けて継続した取組になるように助言する。	自己の健康な生活を構築しようとしている。【主体的態度】

4 本時の活動

（1）ねらい

自分の食生活を振り返り、受験期を乗り切るために食生活の改善方法を考え、実践することができるようにする。

（2）展開

時間	生徒の活動	指導上の留意点	目指す生徒の姿と評価方法
10分	1 アンケートの結果から本時の学習課題をつかむ。 (つかむ)	○アンケート結果を提示し、一人一人に共通する課題であることが理解できるようにする。 (T1)	
10分	2 受験期の食生活に大切なことを理解する。 (さぐる)	○頭の働きをよくする食事のポイントを伝える。(T2)	

20分	3 学習に集中するために、望ましい食事の改善方法を班ごとに話し合い、タブレット端末の操作を行い、発表する。 (見つける)	○理想的な受験期の食生活について話し合わせることで、クラス全体の共通意識をもって、受験を乗り越えようという意欲を高める。 (T1・T2)	
10分	4 話し合ったことを参考に、自分の食生活について改善したいことをまとめ、目標を決める。 (決める)	○グループ活動や発表を参考に、自分の課題に合った具体的な目標になるように助言する。 (T1)	自分の生活に合った改善方法や具体的な目標を決めている。 【思考・判断・表現】 (ワークシート・発表)

5 栄養教諭・学校栄養職員の関わり方

学級通信に本時の学習内容を掲載し、栄養教諭／学校栄養職員からのコメントを併せて掲載する。

6 家庭・地域との連携

本時の学習内容をホームページに掲載し、授業内容を公開する。

7 他教科との関連

保健体育（保健分野）「健康な生活と病気の予防」と関連して学習し、実生活に生かせるように指導の充実を図る。


<ワークシート>

賢く食べて 受験を乗り越えよう

3年()組 名前()

<受験期の食生活に大切なことはなに?>

① 体調を整えて、常に全力を出せる状態をつくる
()を整える!



()

↻

()

↻

()

↻

()

○朝ごはんは成績の関係は・・・?


主食・・・ごはんやパン ()のエネルギーになる

主菜・・・肉や魚、卵や豆製品 ()を上げる

副菜・・・野菜を主としたおかず ()の維持

○頭(脳)の栄養は ()一朝ごはんに主食は必ず食べる!

② ()をうまく解消する



- ・適量の果物やお菓子・・・甘い物で脳に栄養を
- ・小魚や海そう、乳製品・・・()でイライラ解消
- ・野菜や果物・・・()でストレスに強くなる
- ・楽しい食事の時間でリラックスを♪

③ 頭の働きをよくする食べ方をする

- ・青魚(サンマやいわしなど)・・・DHA・EPAが豊富
- ・小魚・乳製品・大豆製品・・・()が豊富
- ・野菜や果物・・・()が豊富
- ・穀類ごはんやパン・・・()は脳のエネルギー


↓

脳の刺激のために ()食べましょう!

☆夜食は上手に食べよう


食べ過ぎ注意の夜食

菓子パンやカップ麺、スナック菓子



おすすめの夜食

おにぎりや果物、ホットミルク



- ・お腹は空いていても、いっぱい過ぎても勉強の効率が悪くなります。
- ・夜食は ()までに終わらせましょう。

☆自分の食生活や生活習慣を振り返り、受験に向けて見直そうと思ったことや、目標はなんですか?

高等学校 家庭科（家庭基礎）実践事例

指導者 教科担任

1 単元 持続可能な生活を営む

2 単元の目標

- (1) 持続可能な生活を営むために、生活と環境との関わりや持続可能な消費について理解するとともに、持続可能な社会へ参画することの意義について理解する。
- (2) 持続可能な社会を目指して主体的に行動できるよう、安全で安心な生活と消費について問題を見いだして、課題を設定し、解決策を構想し、実践を評価・改善し、考察したことを根拠に基づいて論理的に表現するなどして、課題を解決する力を身に付ける。
- (3) 様々な人々と協働し、よりよい社会の構築に向けて、持続可能なライフスタイルと環境について、課題の解決に主体的に取り組んだり、振り返って改善したりして、地域社会に参画しようとするとともに、自分や家庭、地域の生活の充実向上を図るために実践しようとする。

3 食育の視点

持続可能な社会を実現する環境や資源に配慮した食生活のための知識を身につけ、またその実践のために何が必要かを考えることができるようにする。＜感謝の心＞

自分の食生活が、地域の農産物や諸外国とも深い関わりがあることを理解する。＜食文化＞

4 単元の評価規準

知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
生活と環境との関わりや持続可能な消費について理解しているとともに、持続可能な社会へ参画することの意義について理解している。	持続可能な社会を目指して主体的に行動できるよう、安全で安心な生活と消費について問題を見いだして、課題を設定し、解決策を構想し、実践を評価・改善し、考察したことを根拠に基づいて論理的に表現するなどして、課題を解決する力を身に付けている。	様々な人々と協働し、よりよい社会の構築に向けて、持続可能なライフスタイルと環境について、課題の解決に主体的に取り組んだり、振り返って改善したりして、地域社会に参画しようとするとともに、自分や家庭、地域の生活の充実向上を図るために実践しようとしている。

5 指導計画（全2時間）

- 第1次 大量消費社会の限界とこれまでの取り組み・・・1時間
- 第2次 一人一人の力で社会を動かす・・・・・・・・・・1時間（本時）

6 本時の学習

(1) 目標

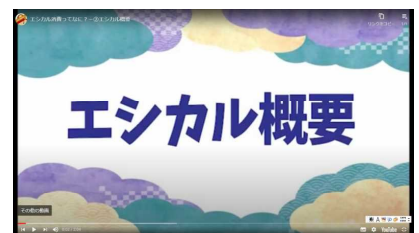
持続可能な社会の実現に向けて、自らのライフスタイルについて考え、工夫することができる。(思考・判断・表現)

(2) 展開

時間	学習活動	指導上の留意点	評価規準及び評価方法
導入 5分	1 前時の学習活動を確認する。 2 本時の学習課題を確認し、学習の見通しをもつ。	○世界の課題と SDGs との関わりについて振り返る。 ○本時の学習課題と学習の進め方を確認する。	
持続可能な社会をつくるために、自分の課題を考えてみよう			
展開 35分	3 商品の選択が気候変動や貧困等に関する世界の課題解決につながることを知る。 4 商品選択による影響をグループ内で分担して調べる。 5 グループ内で意見共有する。 6 代表グループが発表する。 7 エシカル消費に関するアニメ(*3)を視聴する。 8 「意識度チェック」(*4)でエシカル消費に関する自分の意識度を把握する。 9 自分の課題を見つける。	○各自、タブレット端末から「SDGs 消費者教育教材」のサイトにアクセスするよう指示する。 ○「Think Globally, Act Locally」を理解する手段として SDGs 消費者教育教材サイトの「エシカルクッキング」(*1)を体験させる。 ○商品(割引品・県産農産物・規格外農産物・認証マーク等)の選択と世界の課題解決とのつながりに気づくよう助言する。 ○サイト内の商品選択画面(*1)及び「商品の背景を学ぼう」(*2)を活用させる。 ○調べたことを MetaMoji を使って共有のワークシートに入力させる。 ○グループ内で調べた内容を共有させる。 ○「Think Globally, Act Locally」の実践とエシカル消費との関わりについて助言する。 ○アニメ視聴後、エシカル消費の定義を知らせ、具体例(フェアトレード、地産地消、食ロス削減等)を示して自分自身の消費生活を振り返らせる。 ○意識の低い項目に注目させる。 ○サイト内「商品の背景を考える」	

		(*5)を活用し、自分が取り組むべき課題や、商品の選択からつながる目標を見つけさせる。	
まとめ 10分	10 課題改善のための行動を宣言(入力)し、持続可能な社会の実現のために取り組むべきことをまとめる。	○サイト内「私の行動宣言」(*6)に、消費生活の課題改善のために取り組むことを宣言(入力)させ、持続可能な社会の実現への参画の大切さを確認し、まとめとする。	持続可能な社会の構築に向けて、自分のライフスタイルについて考え、工夫している。(デジタルワークシート(*6))

活用した副教材：とくしま SDGs 消費者教育教材「OUR(阿波)エシカルタウンで SDGs を学ぼう！」
 (*1)エシカルクッキング (2)商品の背景を学ぼう (3)「エシカル消費ってなあに？」



(*4)エシカル消費意識度チェック



(*5)商品の背景から見てみよう



(*6)私の行動宣言



7 家庭・地域との連携

ホームプロジェクトや学校家庭クラブ活動につなげる。

1 単元名 現代社会と健康 (ウ) 生活習慣病などの予防と回復 (食事と健康)

2 単元の目標

- (1) 生活習慣病などの予防と回復について、理解することができる。(知識)
- (2) 生活習慣病などの予防と回復に関する情報から課題を発見し、疫病等のリスクの軽減、生活の質の向上、健康を支える環境づくりなどと、解決方法を関連付けて考え、適切な整備や活用方法を選択し、それらを説明することができる。(思考力、判断力、表現力等)
- (3) 生活習慣病などの予防と回復について、自他や社会の健康の保持増進や回復、それを支える環境づくりについての学習に主体的に取り組もうとすることができる。
(学びに向かう力、人間性等)

3 食育の視点

様々な食品の栄養素的な特徴や栄養バランスのとれた食事の必要性など、心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。

<心身の健康>

4 単元の評価規準

知識	思考・判断・表現	主体的に取り組む態度
<p>①生活習慣病などのリスクを軽減し予防するには、適切な運動、食事、休養及び睡眠など、調和のとれた健康的な生活を続けることが必要であること、定期的な健康診断やがん検診などを受診することが必要であることについて、理解したことを言ったり書いたりしている。</p> <p>②がんには、肺がん、大腸がん、胃がんなど様々な種類があり、生活習慣のみならず細菌やウィルスの感染などの原因もあることについて、理解したことを言ったり書いたりしている。</p> <p>③生活習慣病などの予防と回復には、個人の取組とともに、健康診断やがん検診の普及、正しい情報の発信など社会的な対策が必要であることについて、理解したことを言ったり書いたりしている。</p>	<p>①生活習慣病などの予防と回復について、それに関わる事象や情報などについて、健康に関わる原則や概念を基に整理したり、個人及び社会生活と関連付けたりして、自他や社会の課題を発見するとともに、習得した知識を基に、自他の生活習慣や社会環境を分析し、リスクの軽減と生活の質の向上に必要な個人の取組や社会的な対策を整理している。</p> <p>②生活習慣病などの予防と回復について、自他や社会の課題の解決方法とそれを選択した理由などを話し合ったり、ノートなどに記述したりして、筋道をたてて説明している。</p>	<p>①生活習慣病などの予防と回復について課題の解決に向けた学習活動に主体的に取り組もうとしている。</p>

5 指導計画（全7時間）

- | | | | |
|---|------------|-------|------------|
| 1 | 生活習慣病とその予防 | | 1時間 |
| 2 | がんの原因と予防 | | 1時間 |
| 3 | がんの治療と回復 | | 1時間 |
| 4 | 運動と健康 | | 1時間 |
| 5 | 食事と健康 | | 2時間（本時1／2） |
| 6 | 休養・睡眠と健康 | | 1時間 |

6 本時の学習

（1）目標

- 生活習慣病などのリスクを軽減し予防するには、適切な運動、食事、休養及び睡眠など、調和のとれた健康的な生活を続けることが必要であることを理解できる。（知識）
- 自分の食習慣について、年齢に応じた栄養素のバランスや食事の量など、正しい食生活について話し合ったり、説明したりできる。（思考・判断・表現）

（2）本時の展開

時間	生徒の学習活動	指導上の留意点	学習活動における 具体の評価規準	評価方法
導入 (5分)	1 本時の学習目標を確認する。	○本時の学習目標を確認させる。		
	食事バランスガイドを使って、生活習慣病を予防しよう			
展開 (40分)	2 食事バランスガイドについて理解する。	○食事バランスガイドを使って食生活をチェックする方法を知らせる。 ○各自のタブレットで食事バランスガイドのワークシートを見せ、説明する。		
	3 自分の1日の食生活を振り返る。 ・ワークシート（食事バランスガイド）に記入する。	○ある1日の自分の生活について、食生活を振り返り、どのような問題があるか考えさせる。	・適切な運動、食事、休養及び睡眠など、調和のとれた健康的な生活を続けることが必要であることを理解できる。（知識）	ワークシート
	4 自分にあうバランスのとれた食事はどんなものか考える。	○ワークシート（食事バランスガイド）のチェックしたことを基に、年齢や運動量に応じて栄養素のバランスや食事の量などに配慮することが必要なことを話し合ったり考え合	・自分の食習慣について、年齢に応じた栄養素のバランスや食事の量など、正しい食生活について話し合ったり、説明した	観察

		わせたりする。	りできる。(思考・判断・表現)
まとめ (5分)	5 本時の学習内容を振り返る。	○本時の学習をもとに調和のとれた生活の実践に繋げさせる。	

7 家庭・地域との連携

食事バランスガイドのリーフレットを家庭に配布し、家庭での活用を促す。

特別支援学校小学部 生活単元学習実践事例

指導者 T 1 学級担任
T 2 学級担任

1 単元名 お好み焼きをつくろう

2 単元の目標

- ・手順カードを確認しながら、教員と一緒に簡単な調理を行うことができる。
- ・順番に交代しながら活動することができる。

3 食育の視点

- ・日常で食べている食品に関心をもち、簡単な調理を行うために必要な技術を身に付ける。
<食品を選択する能力>
- ・協力して食事の準備や片付けをしようとする態度を養う。<社会性>

4 単元（題材）の評価規準

知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
<ul style="list-style-type: none"> ・個々の実態に応じて言葉かけや指さしの支援を受け、写真と文字による手順カードを確認しながら、簡単な調理をすることができる。 ・写真と文字によるカードをもとに、具体物を選択したり名前を答えたりすることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・写真と文字によるカードを手がかりにして、各工程で必要な食材や調理道具を選択し、準備している。 ・手順カードや順番ボードに提示された顔写真を確認し、友だちと順番を守って調理をしている。 	<ul style="list-style-type: none"> ・写真と文字による手順カード、食材や調理道具のカードから、必要な情報を得て主体的に調理をしようとしている。 ・自分の顔写真カードを見て、担当の活動に取り組もうとしている。

5 指導計画（全20時間）

第1次 うどんを作ろう・・・全6時間

第2次 お好み焼きを作ろう・・・全14時間（本時5・6／14）

6 本時の学習

（1）目標

- ・手順カードを見ながら、教員と一緒にお好み焼きを作ることができる。
- ・写真カードを見て、それぞれの工程で使用する調理器具や材料を準備することができる。
- ・順番に交代しながら友だちと活動することができる。

（2）展開

学習活動	指導上の留意点	評価規準及び評価方法
1 始まりの挨拶をする。	<ul style="list-style-type: none"> ○係の児童に、始まりの挨拶をするよう言葉かけする。（T 1） ○係の児童に注目できていない児童がいる場合は、言葉かけや指さして注目を 	<ul style="list-style-type: none"> ・合図に応じて、始まりの挨拶をすることができる。

<p>2 本時の内容を確認する。</p>	<p>促す。(T 2)</p> <p>○写真と名前が示されたカードを提示し、指名して読むよう促し、お好み焼きを作ることを伝える。(T 1)</p> <p>○使用する食材や調理器具を、カードと併せて提示して確認する。(T 1)</p> <p>○カードに注目できていない児童には、カードを指さして注目を促す。(T 2)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・お好み焼きのカードを見て、名前を答えることができる。 ・カードを見て、使用する食材の名前を答えることができる。
<p>3 エプロンをつけ、手洗い、消毒をする。</p>	<p>○手順カードを提示する。活動が止まっている児童には、手順カードや洗い場を指さしたり活動内容を端的に言葉かけしたりする。(T 1, T 2)</p> <p>○エプロンをつける際に支援要求が難しい児童には、ヒントの言葉かけをする。(T 2)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・全体の手順カードを見て、指さしがあれば、示された活動に取り組むことができる。
<p>4 生地を作る。</p> <p>○全員分(3名)を作る。</p> <p>①卵をカップに割り入れる。</p> <p>②泡だて器で1分間混ぜる。</p> <p>○個別に作る。</p> <p>③小麦粉を容器に入れる。</p> <p>④卵を容器に入れる。</p> <p>⑤水を大きじ2杯入れる。</p> <p>⑥泡だて器で2分間混ぜる。</p> <p>⑦キャベツを切ってトレー</p>	<p>○手順カード上の顔写真を指さし、卵を割り入れる係の児童を伝える。(T 1)</p> <p>○写真と名前で示されたカードを提示し、各材料や道具を材料・調理器具スペースから取ってくるよう伝える。(T 1, T 2)</p> <p>○順番カードの顔写真を指さし、タイマーを設定してスタートする。(T 1)</p> <p>○児童全員が混ぜ終わったら、別カップに3名分に分け入れ、材料コーナーに置く。(T 2)</p> <p>○材料をこぼしてしまった場合は、台拭きで拭くよう言葉かけし、拭く箇所を指さす。(T 1, T 2)</p> <p>○材料を入れ終わったカップは、所定の場所に片づけるよう指さし、言葉かけをする。(T 2)</p> <p>○水を大きじ2杯入れることを伝え、2カウントする。3杯以上入れようとした場合は、手を前に出し、「おしまい」と言葉かけし、終了を促す。(T 1)</p> <p>○タイマー音が鳴るまで混ぜることを伝え、タイマーを設定する。(T 1)</p> <p>○タイマーが止まる前に手が止まっている児童には、続けて混ぜるよう言葉かけする。(T 2)</p> <p>○使用する食材が準備できていることを</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・言葉かけ、指さしを手がかりに、手順カードに沿ってお好み焼きを作ることができる。 ・順番ボードに提示された順番を守って活動することができる。 ・卵を一人で割り入れることができる。 ・写真と名前で示されたカードを見て、材料・調理器具コーナーから必要な物が準備できる。 ・写真カードと名前の言葉かけを手がかりに、自分のかごの中から、使用する調理器具や食材が準備できる。 ・「2入れるよ」の言葉かけで、水を大きじ2杯、容器に入れることができる。 ・「クルクルクル」の言葉かけ、回す動きの示範に合わせて、生地を泡だて器で混ぜることができる。 ・児童包丁やキッチンばさみを使用し、キャベツ 1.5 枚を 2 cm 角程度

<p>に移す。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・児童用包丁で切る。 ・キッチンバサミで切る。 	<p>確認し、包丁、キッチンばさみを渡す。怪我をしないよう、十分注意しながら見守る。キャベツから手を離れた状態で切ろうとしている場合は、指さしと言葉かけをし、固定して切るよう促す。(T 1, T 2)</p>	<p>の大きさに切ることができる。</p>
<p>⑧切ったキャベツを生地の容器に入れる。</p>	<p>○キャベツを切り終わった後、包丁、キッチンばさみを机上から別の場所に移動する。(T 1, T 2)</p>	
<p>⑨キャベツを入れた生地をスプーンで1分間混ぜる。</p>	<p>○タイマー音が鳴るまで混ぜることを伝え、タイマーを設定する。(T 1)</p>	
<p>1 お好み焼きを焼く。</p>	<p>○安全に十分留意して見守る。(T 1)</p>	<p>・丸枠の中に、生地を流し入れることができる。</p>
<p>①ホットプレートに油を塗る。</p>	<p>○油引きを使用する。塗り残し箇所は、指さしで示す。(T 1)</p>	<p>・全体の手順カードを見て、指さしがあれば、示された活動に取り組みることができる。</p>
<p>②生地をホットプレート上の丸枠の中に流し入れ、スプーンで伸ばす。</p>	<p>○玉じゃくしの操作が難しい児童には、肘を補助して安定させる。(T 2)</p>	<p>・写真カードと名前の言葉かけを手がかりに、自分のかごの中から、使用する調理器具や食材が準備できる。</p>
<p>③生地上に天かすをのせる。</p>		<p>・ひっくり返す位置への指さしや、言葉かけがあれば、お好み焼きを一人でひっくり返すことができる。</p>
<p>④ベーコンをトングで3切のせる。</p>	<p>○重ねてのせようとしている場合は、のせる場所を指さし、1枚ずつ並べるよう促す。(T 1)</p>	
<p>⑤2分間待つ。</p>	<p>○タイマー音が鳴るまで待つことを伝え、タイマーを設定する。(T 1)</p>	
<p>⑥フライ返しで裏に返す。</p>	<p>○順番ボードを提示し、一人ずつ行うよう促す。(T 1, T 2)</p>	
<p>⑦2分間待つ。</p>	<p>○タイマー音が鳴るまで待つことを伝え、タイマーを設定する。(T 1)</p>	
<p>⑧フライ返しで表に返す。</p>	<p>○順番ボードを提示し、一人ずつ行うよう促す。(T 1, T 2)</p>	
<p>6 皿に盛りつける。</p>	<p>○難しい児童には、肘を支える等の補助を行う。(T 1, T 2)</p>	<p>・お好み焼きを一人で皿にのせることができる。</p>
<p>①お好み焼きを皿にのせる。</p>	<p>○ソース、青のり、削り節の容器を次の児童に渡すことが難しい場合は、次の児童を呼名して指さし、「渡す」と言葉かけする。(T 1, T 2)</p>	<p>・教員のカウントに合わせて、ソースを刷毛で10回塗ることができる。</p>
<p>②ソースを塗る。</p>		
<p>③青のり・削り節を10回ずつ振りかける。</p>		
<p>7 箸を準備し、挨拶をして、お好み焼きを食べる。</p>	<p>○日直の児童に号令をかけるよう、言葉かけで促す。(T 1)</p>	<p>・食事の挨拶をすることができる。</p>
<p>8 使った皿、箸を洗う。</p>	<p>○洗い残し部分は、指さしで示す。指さしで難しい場合は、示範や手を添える補助を行う。(T 1, T 2)</p>	<p>・指さしがあれば、皿の裏表、側面をスポンジで回し洗いすることができる。</p>
<p>○片づけ後、エプロンを片づけるよう手順カードの確認を促す。(T 1, T 2)</p>		
<p>9 振り返りをする。</p>	<p>○作ったメニューや頑張った活動等について質問し、メニューや活動内容の写真カードを提示する。(T 1)</p>	<p>・質問を受け、言葉やカードの選択で答えることができる。</p>
<p>10 終わりの挨拶をする。</p>	<p>○係の児童に、終わりの挨拶をするよう言葉かけする。(T 1)</p>	<p>・合図に応じて、終わりの挨拶をすることができる。</p>

	○系の児童に注目できていない児童には、言葉かけや指さしで注目を促す。 (T 2)	きる。
--	---	-----

【準備物】エプロン、台拭き用布巾、手順カード（全体・個別）、調理器具・食材のカード、顔写真カード、順番ボード、ハンドソープ、消毒液、卵、卵を割り入れる容器、卵の殻を入れる容器、ミニ泡立て器、タイマー、食材用カップ・トレー、生地用容器、お好み焼き粉、水、大さじ、キャベツ、まな板、児童用包丁、キッチンばさみ、スプーン（大・小）、ホットプレート、油、油引き、フライ返し、フライ返しを置くトレー、箸、天かす、ベーコン、ミニトング、ミニ玉じゃくし、皿、お好み焼きソース、刷毛、青のり、削り節、児童用箸、補助箸、キッチンペーパー、バット、洗剤、スポンジ、洗い物かご、個別に調理器具・食材を入れるかご、使用済み調理器具・カップ等を入れるトレー

(3) 評価及び指導の例

「十分満足できる」と判断される状況	<ul style="list-style-type: none"> ・手順カードを手がかりにして、手順に沿ってお好み焼きを作ることができる。 ・写真カードを手がかりにして、それぞれの工程で使用する調理器具や材料を準備することができる。 ・順番ボードを手がかりにして、友だちと順番に交代しながら活動することができる。
「おおむね満足できる」状況を実現するための具体的な指導	<ul style="list-style-type: none"> ・手順を1工程ずつ写真と文字によるカードで提示する。活動順が分かりやすいよう、児童の顔写真を順に並べて提示する。 ・カードの提示のみで活動の遂行が難しい場合は、動作や回数の言葉かけ、カードへの指さしをして、活動を促す。 ・手順に沿って活動ができている際には、賞賛する。

7 栄養教諭・学校栄養職員の関わり方

学部集会において、栄養教諭・学校栄養職員による食品の種類や特徴、栄養のバランスのとれた食事についての指導を実施する。

8 家庭・地域との連携

- ・児童の家庭での食生活（興味関心、食事、調理等）について聞き取り、学校での指導に生かす。
- ・学校で取り組んだ活動や、児童ができるようになった活動を、支援方法や活用したツール（手順カード、タイマー等）を含めて報告し、家庭での般化をねらう。
- ・学校で使用した手順カードを家庭に持ち帰り、必要に応じて活用できるようにする。

9 他教科との関連

- ・国語科において、身近な食材や調理道具の実物、写真（絵）、名称カードそれぞれをマッチングしたり、名称を口頭で答えたりする活動を通して、身近なものやその名称への理解を深める。
- ・算数科において、ものの個数や順序、数字、数量について、具体物の操作を通して理解や表現する力を養う。

特別支援学校中学部 職業・家庭実践事例

指導者 教科担任

1 題材名 栄養バランスがとれた朝食を作ろう

2 題材の目標

- ・健全な食生活や食事の役割について理解することができる。
- ・自分が食べた朝食が栄養バランスのとれたメニューであったかどうか判断したり、改善点を考えたりすることができる。
- ・友達と一緒に、栄養バランスがとれた朝食メニューとレシピを考えることができる。
- ・自主的にレシピにそって調理をしたり、友達と協力して調理に取り組んだりすることができる。

3 食育の視点

心身の健康や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解するとともに、自分の食生活を振り返って、主体的によりよい食習慣を形成しようとする態度を養う。〈心身の健康〉

4 題材の評価規準

知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
<ul style="list-style-type: none"> ・健全な食生活や食事の役割について理解している。 ・栄養バランスのとれた食事をとることの大切さや、様々な食べ物には栄養的な特徴があることを理解している。 	<ul style="list-style-type: none"> ・朝食で食べた食べ物を三色食品群に分け、栄養バランスがとれたメニューであったかどうか判断したり改善点を考えたりしている。 ・栄養バランスがとれた朝食を考え、レシピを作成している。 	<ul style="list-style-type: none"> ・自主的にレシピにそって調理をしたり、友達と協力して調理に取り組んだりしようとしている。 ・主体的によりよい食生活を実現しようとしている。

5 指導計画（全8時間）

- 第1次 健全な食生活や食事の役割を知ろう・・・1時間
- 第2次 朝食で食べたメニューを振り返ろう・・・1時間（本時1／1）
- 第3次 栄養バランスがとれた朝食メニューとレシピを考えよう・・・2時間
- 第4次 栄養バランスのとれた朝食を作ろう・・・4時間

6 本時の学習

（1）目標

- ・朝食で食べた食べ物を、三色食品群に分ける。
- ・自分が食べた朝食を振り返り、栄養バランスがとれたメニューであったかどうか判断する。
- ・自分が食べた朝食にどのようなメニューや食べ物が必要だったかと、学習したことを実生活でどう生かすかを考え、ワークシートに記入し、発表する。

（2）展開

学習活動	指導上の留意点	評価規準及び評価方法
1 三色食品群について知る。	○三色食品群のサンプル図を提示し、三つの食品群からバランスよく食べ物を摂取することの大切さ	

	を説明する。	
2 朝食で食べた食べ物を三色食品群に分ける。	<p>○サンプルの朝食画像をテレビに映し、サンプルの朝食メニューと朝食で使われている食べ物を個々のワークシートの表に書くよう説明する。</p> <p>○メニューと食べ物を書くことができたなら、三色食品群の空白図に食べ物を書くよう、記入の仕方を見本で示し説明する。</p> <p>○サンプルの朝食は栄養バランスがとれたメニューであるかどうかワークシートに記入し、発表するよう伝える。</p>	
3 自分の朝食を振り返り、ワークシートに改善点や実生活での生かし方を記入する。	<p>○自分の朝食メニューについても、サンプルの朝食メニューと同様に、ワークシートに記入するよう伝える。</p> <p>○ワークシートを提示し、栄養バランスがとれたメニューであったかどうか、どのようなメニューや食べ物が必要だったか等の改善点や実生活での生かし方を書くよう説明する。</p> <p>○生徒の手が止まっている時は、朝食メニューの改善点や実生活での生かし方の具体例を伝える。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・朝食で食べた食べ物を、三色食品群に分けることができる。 ・朝食を振り返り、栄養バランスがとれた食事であったかどうか判断することができる。
4 朝食メニューの改善点や実生活での生かし方等を発表する。	<p>○ワークシートを使い、朝食メニュー、朝食で使われていた食べ物、栄養バランスがとれたメニューであったかどうか、朝食メニューの改善点や実生活での生かし方を発表するよう伝える。</p> <p>○発表することができたなら、賞賛したり感想や意見を伝えたりする。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・朝食メニューの改善点と、学習したことを実生活でどう生かすかを考え、発表することができる。

(3) 評価及び指導の例

「十分満足できる」と判断される状況	授業の最後のワークシートを使った発表において、学習したことを実生活でどう生かすかについて、友達や教師へ具体的に伝えることができる。
「おおむね満足できる」状況を実現するための具体的な指導	自主的に食べ物を三色食品群に分けたり朝食メニューの改善点を考えたりすることができるよう、三色食品群のサンプル図やワークシートの記入例を示したり、朝食メニューの改善点の具体例を伝えたりする。

7 家庭との連携

- ・授業で使用したワークシートを授業後毎回持ち帰り、感想を保護者に記入してもらう。
- ・学習した朝食レシピを持ち帰り、家庭でも実践する期間を設定する。(朝食作り)

特別支援学校高等部 作業学習実践事例

指導者 T 1 学級担任
T 2 学級担任
T 3 ゲストティーチャー

1 題材名 「みまカフェファームで地域をつなごう」

2 題材の目標

- ・農作業に必要とされる知識や技能を深め、主体的に作業に取り組むことができる。
- ・他者と協働して作業を進めるとともに、相談しながら課題を解決することができる。
- ・地域の方々との交流をとおして、地域社会へ貢献しようとする意欲を高めることができる。

3 食育の視点

- ・野菜を育てる体験をとおして、勤労の大変さを知るとともに、生産及び流通に関わる方々を敬い、感謝する気持ちを育む。＜感謝の心＞
- ・福祉施設や子ども食堂等へ野菜を提供することをとおして、健康で安心な地域づくりへ貢献しようとする態度を養う。＜社会性＞
- ・地域の特産物を育てることをとおして、地域の気候と農産物の深い関係を知る。＜食文化＞

4 題材の評価規準

知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
<ul style="list-style-type: none"> ・農機具等の名称や用途を理解している。 ・農機具等を安全かつ効率的に使用している。 ・収穫物を衛生面に配慮しながら扱っている。 	<ul style="list-style-type: none"> ・作業内容に合わせて、必要な道具を考えて準備し、状況を判断しながら活用している。 ・収穫物に合わせて、袋の大きさや入れる数量等を選択し商品化している。 	<ul style="list-style-type: none"> ・作業を進める上で挙げた課題について、グループで相談し解決しようとしている。 ・地域の方と積極的にかかわり、地域社会へ貢献しようとしている。

5 指導計画（全70時間）

第1次 みまカフェファームの目的と活動計画について話し合う・・・全5時間

- ・みまカフェファームの目的を知ろう
- ・地域の特産物について調べてみよう
- ・食に関する地域の課題について考えよう
- ・地産地消の取り組みについて考えよう
- ・栽培の計画を立てよう

第2次 播種、育苗及び土作りについて学ぶ・・・全20時間

- ・種の特性に合わせた播種の方法について知ろう
- ・野菜の特性に合わせた育苗の方法について知ろう
- ・育てたい野菜に合わせた土作りの方法について知ろう

第3次 苗の定植及び管理について学ぶ・・・全25時間

- ・野菜の特性に合わせた畝作りの方法について知ろう
- ・苗の定植の方法について知ろう
- ・苗の管理方法について知ろう

第4次 収穫の方法及び出荷の手順について学ぶ・・・全20時間（本時11～15/20）

- ・野菜の種類に合わせた収穫の方法について知ろう
- ・野菜の種類に合わせた包装の方法について知ろう
- ・収穫物を地域の方へ届けよう

6 本時の学習

(1) 目標

- ・作業に必要な道具を準備し、正しく扱うことができる。(知識・技能)
- ・他者と相談しながら収穫や袋詰め,メッセージカードの貼付等をして商品化することができる。(思考力・判断力・表現力等)
- ・地域の方の家を訪問し活動内容を紹介するとともに、感謝の言葉を添えて収穫物を手渡すことができる。(学びに向かう力・人間性等)

(2) 展開

学習活動	指導上の手立て	評価規準	評価方法
1 ミーティングで本時の作業計画等を確認する。	○事前に、作業スケジュールをメモし、リーダーに伝えておく。 ○リーダーからの連絡後、作業に係る注意点などを補足する。	・連絡事項をメモする。 ・わからないことがあれば質問する。	成果物 発言
2 ペアでナスを収穫する。 (1)道具を準備する。 (2)ペアで収穫する。 (3)片付けをする。	○必要な道具が揃っていない場合は、ヒントを出し、気づきを促す。 ○ペアになって作業するように促す。 ○収穫可能なナスの大きさ(長さや太さ)について、実物を提示しながら説明する。 ○指定された場所に片付けられていない場合、言葉かけする。	・話し合いながら、必要な道具を準備する。 ・ペアで相談しながら、ナスを収穫する。 ・指定された場所に道具を片付ける。	観察 観察 成果物
3 ペアで商品化する。 (1)道具を準備する。 (2)選別をする。 (3)袋詰めをする。 (4)シール貼りをする。 (5)片付けをする。	○必要な道具が揃っていない場合は、ヒントを出し、気づきを促す。 ○ナスの大きさを大・中・小の3種類に分けるように手本を見せて説明する。 ○かごを用意し、虫食いや大きな傷がある場合は、そのかごに入れるように促す。 ○ナスの大きさに合わせて、袋の大きさやナスの本数を相談して決めるよう促す。 ○完成品を提示し、シールやメッセージを貼る位置の確認を促す。 ○指定された場所に片付けられていない場合、言葉かけする。	・話し合いながら、必要な道具を準備する。 ・相談しながら、丁寧に選別する。 ・相談して、袋詰めの仕方を決める。 ・指定された位置にシールやメッセージを貼る。 ・指定された場所に道具を片付ける。	観察 成果物 観察 観察 成果物



<p>4 地域の家を訪問し、ナスを手渡す。</p> <p>(1) ロールプレイをする。</p> <p>(2) 地域の方にナスを手渡す。</p> <p>(3) 片付けをする。</p>	<p>○地域の方との交流の際に必要な挨拶や活動の紹介などの事前準備のため、ロールプレイをする機会を設定する。</p> <p>○担当生徒からの説明後、必要であれば補足説明をする。</p> <p>○必要であれば、会話の仕方やナスの渡し方の手本を示す。</p> <p>○指定された場所に片付けられていない場合、言葉かけする。</p>	<p>・挨拶や活動の紹介の練習をする。</p> <p>・活動について分かりやすく説明をする。</p> <p>・感謝の言葉を添えて、ナスを手渡す。</p> <p>・指定された場所に道具を片付ける。</p>	<p>観察</p> <p>観察 発言</p> <p>観察 発言</p> <p>観察</p>
<p>5 ミーティングで本時の活動を振り返る。</p>	<p>○本時の活動で見つけた課題と改善点を発表するように促す。</p>	<p>・見つけた課題と改善点を発表する。</p>	<p>観察 発言</p>

(3) 評価及び指導の例

<p>「十分満足できる」と判断される状況</p>	<p>地域との交流を通じて、人と食のつながりに気づき、食に関する地域の課題を発見し、課題解決のため地域社会へ貢献しようとする。</p>
<p>「おおむね満足できる」状況を実現するための具体的な指導</p>	<p>フードロスや孤食などの問題を取り上げ、地域の食に関する課題について考え、グループで解決策を考える時間を設定する。また、農家の方をゲストティーチャーで招くことや農園をシェアすること等の工夫をすることで、地域の方と交流機会を増やす。</p>

7 家庭・地域との連携

- ・収穫した野菜を家庭に持ち帰り、家族と一緒に調理して食べた感想等を発表する。
- ・地域の方をゲストティーチャーとして迎え、農園をシェアするなど協働して野菜を育てる。
- ・地域に住んでいる方の家へ訪問し、感謝の言葉を添えて収穫した野菜を手渡す。
- ・地域にある福祉施設やこども食堂等に野菜を提供する。
- ・新聞やホームページを通じて、みまカフェファームの取り組みについて広報する。

8 他教科との関連

生活単元学習において、持続可能な開発目標（SDGs）を題材に取り上げ、「地域とシェア」をテーマにし、地域の課題について考え、課題を解決するための地域貢献活動を進める。

