

6年 単元名「海産物を使った食事」（6時間）

～海を利用する～

1 単元設定の理由

- ・能登の海産物や農作物について調べることで、地場産物にどんなものがあるか知り、それを生かした献立を考えることで、ふるさとに誇りと愛情を育む。
- ・栄養を考えた食事について、課題をもって、栄養素の種類と主な働き、食品の栄養的特長及び1食分の献立作成に関する基礎的・基本的な知識を身につけ、栄養のバランスを考えた1食分の献立を工夫して作成できる。

2 単元目標

能登産の海産物や農作物について調べ、それを活用した献立を考え、栄養のバランスのよい1食分の献立を考え作ることができるようにする。

3 単元の評価規準

| 里海科についての<br>関心・意欲・態度                             | 思考・判断・表現                               | 技能                                | 知識・理解   |
|--|--|-----------------------------------|---|
| 毎日の食事に関心を持ち、食事を作るとき視点に気付き、調理実習をふり返り今後に生かそうとしている。 | 食品を組み合わせや1食分の献立、できあがりの時間や役割分担など工夫している。 | 栄養のバランスや食品の組み合わせを考え、1食分の献立を作っている。 | 食事は主食、しる物、おかずなどを組み合わせて作られていることを知り、材料や目的にあった調理のしかたを理解している。 |

4 単元の指導計画

| 時      | 学 習 活 動  | 指 導 上 の 留 意 点                      |
|--------|--|------------------------------------|
| 1      | 食べ物の組み合わせを考える。自分の食生活をふり返る。<br>・昨日の昼食について話し合う。<br>・自分の普段の食生活について振り返る。<br>・学習課題「食べた人が能登町を好きになる里海献立をたてよう」を設定する。 | ・昨年度の6年生が作った里海給食の写真を提示し、イメージを持たせる。 |
| 2<br>3 | 学習の計画を立て、グループごとに地域食材について調べる。<br>・グループごとに地域食材についてインターネットや給食だより等を活用して、調べ学習を行う。                                 | ・インターネット等を使って調べたことをグループで交流する。      |
| 4<br>5 | 地域食材を使って給食の献立を考える。<br>・調べた地域食材を使ったり、栄養のバランスや旬の時期を考えたりしながら献立を話し合う。  | ・給食に出せるように生ものを使わないなど配慮するよう助言する。    |

|   |  |                  |
|---|--|------------------|
| 6   | 考えた献立のプレゼンを行う。<br>・自分たちが考えた献立の PR ポイントを紹介する。<br>・紹介を、もとに試作品の献立を決定する。 |                  |
| 7   | ・調理の計画を立てる。<br>班ごとのメニューの担当を決める。<br>ガスコンロを使う順番や役割分担についてグループで話し合う。     |                  |
| 8<br>9  | 計画に従って調理実習をする。   | ・包丁やガスの使い方を指導する。 |
| 10  | 調理実習を振り返る。<br>・味、見た目などについて振り返り、よかったことや改善点を話し合う。                      |                  |
| 外部連携／教材等 「能登野菜」HP : <a href="http://www.noto-yasai.jp/">http://www.noto-yasai.jp/</a> |  |                  |

## 5 活動の様子



里海献立の試作品



調理実習の様子



つくもっこ発表会

## 6 成果・課題

○調べ活動を通して、児童の地域食材に対する関心が高まった。「これも石川県で作っているの？」や「これは〇〇に畑があるのを知っとる」などの活発な意見がみられた。

○様々な料理に関心をもち、自分達が食べたいか、作れるのかという観点で話し合うことができた。

△児童が使いたい材料の中には手に入りにくかったり、単価が高かったりして給食に適さないものもあった。

## 7 子どもの反応やミニ感想

- ・最初はうまく作れるのか心配だったけど、意外とおいしく作れてよかった。低学年には玉ねぎサラダは辛すぎるので工夫したい。
- ・能登や石川県では思った以上にたくさんの種類の野菜も作っているのに驚いた。魚や海藻だけではないことを初めて知った。