**第6学年　　家庭科学習指導案**

令和　　年　月　　日 (　) 　校時

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 　　　　小学校　　　年　　組　　名

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　指導者　学級担任

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 　　 　栄養教諭

**１ 単元名 「まかせてね　今日の食事」**

**2　単元の目標**

　　１食分の献立に必要なことを考えよう

**3　単元について**

(1)　教材観

　　　本単元は、小学校学習指導要領解説家庭科編（平成29年告示）の内容B（３）栄養を考えた食事「ア（ウ）献立を構成する要素が分かり、１食分の献立作成方法について理解すること。」、「イ１食分の献立について栄養のバランスを考え、工夫すること。」の内容を受けて設定している。ここでは、栄養を考えた食事について、献立を構成する要素と１食分の献立作成に関する基礎的・基本的な知識を理解することをねらいとしている。そこで得た知識を活用し、健康などの視点から、栄養バランスを考えた１食分の献立を工夫することができるようにする。本題材では、献立を構成する要素の主食・主菜・副菜など料理の組み合わせについて考え、栄養バランスを配慮した１食分の献立作成を通して調和のとれた食事をとることの大切さを理解し、日々の食生活に生かそうとする態度を育成したい。

(2)　児童(生徒)観

　　　食生活のアンケートより、栄養バランスを意識して食べているかの質問において、77％が意識していると回答していた一方、給食の残量を調べてみると、炒め物などの残量が多くみられる傾向にある。これまで、朝食の役割や食品に含まれる栄養的な特徴について学習や給食時間の指導を取り組んできた。しかし、食の大切さやバランス良くたべなくてはいけないことを理解しているが、実生活と結びついていない現状にあることが分かった。

(3) 指導観

本題材では、栄養バランスのとれた１食分の献立を作成するために、身近な給食を教材として活用し、主食・主菜・副菜など組み合わせを確認する。また、ごはんとみそ汁を中心としておかずやバランスのとれた献立にするために、何が必要かを考えさせたい。さらに、児童が考えた献立を実際の給食に取り入れることにより、献立作成の意欲を高める。

**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 |
| ・栄養のバランスのよい食事と食品の栄養的な特徴があることを理解している。 | ・主食・主菜・副菜を理解し、献立を考えることができる。 | バランスのとれた食事は、主食・主菜・副菜を組み合わせ献立を考えようとしている |

**5　単元の指導と評価の計画(3時間（調理実習を除く）)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 時 | ねらい(◎) ・ 学習活動(■) | 評価規準　　・指導に生かす評価　○記録に残す評価  (評価方法) | | |
| 知識・技能 | 思考・判断・表現 | 主体的に学習に  取り組む態度 |
| １ | ◎献立に必要なことを考えて、給食献立を考えよう | ・献立の構成要素について理解する | ・献立を考えることができる〇ワークシート |  |
| ２ | ◎献立のバランスや彩りを考えてみよう |  | ・足りない食品を考えることができる。〇ノート |  |
| ３ | ◎献立グランプリ決定戦！ |  |  | ・献立を発表し、伝えることができる  〇ノート、ワークシート |

**6　本時の学習　【1/4時間】**

(1)　目標

　　　献立を立てるときに必要なことに配慮して、１食分の献立を考えることができる。

(2)　本時の授業の工夫

　　　給食の献立から、献立に必要なことを考えることにより、工夫して献立を考えることができるようにする。

　(3)　食育の視点

　　　献立に必要なことを考えて、１食分の献立を考えることができる（心身の健康・食品を選択する能力）

(4)　展開

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 過程 | 学習活動 | ・指導上の留意点 | | 評価規準  (評価方法)  ♦準備するもの |
| T1（学級担任） | T2（栄養教諭） |
| 導入  (5)  分 | 1、好きな給食の献立を考える。  ・ラーメン、  揚げパン、カレー  2、めあてをつかむ。  １食分の献立に必要なことを考えよう。 ～給食献立グランプリ～ | 好きな給食は、何か発表させる。  ・献立は、１品ではないことを確認する。 |  | ♦ワークシート |
| 展開  (30)  分 | 3、献立に必要なことを知る。（10分）  4、１食分の献立を考える。（10分）  5、献立のいいところを考え、友達と交流する（5分）  6、まとめ（5分） | ・給食の献立に必要なことを、栄養教諭に確認させる。  ・いいところやアドバイスしたりする。  ・１食分の献立に必要なことを確認し、主食・主菜・副菜を組み合わせると、バランスのとれた食事になることを確認する。 | ・給食にまつわる話をする。（１分）  ・給食写真から、献立の立て方について説明する。（６分）  ・主食・主菜・副菜３つを組み合わせることにより、赤・黄・緑のグループが整い、バランスがとれることを確認する。  ・牛乳や汁物は、足りない栄養や量をとるために具を工夫することが必要であることを伝える。  ・給食献立のグランプリを決めることを伝える。  ・カレーライスのように、主食と主菜が組み合わせられた料理もあるが、今日は主食と主菜を分けて考えさせる。 | ♦ワークシート  ♦写真  【思・判・表】  ・１食分の献立に必要なことを考えて、献立を考えることができる。 |
| 終末  (10)  分 | 7、授業を振り返り、学んだことや感想を発表する。 | 学んだことや感想を発表させる。 |  |  |

**7　板書計画**



**※他教科との関連**

・３年生　保健　「健康な生活」

・４年生　保健　「育ちゆく体と私」

・５年生　保健　「心と健康」

・６年生　保健　「病気の予防」、　国語

**※　栄養教諭の専門性、生かし方**

(1)　展開３の給食の献立の立て方について知らせる。

**※　事後指導**

（1）家庭との連携において、食育チャレンジシートと食育だより、調理実践

（2）給食時間の講話（まごわやさしい）、教科指導、グランプリ献立の提供