

【考え・基礎知識】

適切な買物と1食分の献立の立て方について説明することができる。

◇ 学年 第6学年

◇ 題材名 チャレンジ！バランス弁当の日 ～社会見学のお弁当を作ろう～

◇ 題材の目標 社会見学のお弁当作りをするために、買物から行い、1食分の献立について考えたり工夫したりすることができる。

【つながり】

目的に応じた買物や栄養のバランスのよい1食分の献立について考えたり工夫したりすることができる。

【応用・ひろがり】

家庭生活の中で、買物や1食分の献立についての課題を見付け、環境への配慮を含めた解決策を提案することができる。

時	主な学習活動
1	<ul style="list-style-type: none"> 先輩たちが作ったお弁当の写真を見て、「先輩のようなバランス弁当を作りたい」という「あこがれ」の気持ちをもつ。 先輩たちの弁当の献立について、素晴らしい点を見付ける（栄養バランス、色どり、食品の組合せ、配置など）。 「いつ」お弁当を作るのかを考え、自分で買物をしてお弁当を作りたいという気持ちを高められるような場を設定する。→社会見学、遠足、運動会など。
2・3	<ul style="list-style-type: none"> 献立を考える時の視点のうち、食品の組合せについて、肉の加工食品は、ベーコン、ハム及びソーセージなどから選択できるようにする。
4	<ul style="list-style-type: none"> 個人でお弁当の献立を考える。 献立を考える時に困ったことを出させ、解決するための方法を考えさせる。→本やHPを使って調べたり、ゲストティーチャーから専門的なアドバイスをもらったりする。
5・6	<ul style="list-style-type: none"> 自分の考えた献立について、課題を解決するためのゲストティーチャーの方々からアドバイスをもらう。（お弁当会社、給食を作っている人、栄養士、栄養教諭、保護者など） 材料の無駄のない使い方や購入の仕方について課題を設定する。
7・8	<ul style="list-style-type: none"> ※店に行き、お弁当の材料の品質や価格などの情報を集める。 ※家庭で材料を購入する際の観点についてインタビューをする。 肉の加工食品を使った料理の調理をし、試食会を行う。
9・10	<ul style="list-style-type: none"> 材料の品質や価格などの情報を活用し、目的に合った材料の選び方について考える。 自分が考えたお弁当の献立について調理計画を立てる。 → 本時
11	<ul style="list-style-type: none"> 自分が考えたお弁当の献立の調理計画について、グループで交流し見直す。
	<ul style="list-style-type: none"> ※家庭で行う。 学習したことを基に家庭で、社会見学に持っていくお弁当作りに取り組む。
12	<ul style="list-style-type: none"> 実行したことを振り返り、交流を通して活動の相互評価を行い新たな課題をもつ。

先輩たちが作った工夫したお弁当やお弁当を作っている様子の写真を掲示しておき、事前にお弁当を作ることに對して興味・関心を高めておくことが必要である。

バランスの良いお弁当を作った先輩からのVTRによるメッセージを活用するなど「どうすれば先輩のようなお弁当を作ることができるのか」という、「あこがれ」の気持ちが生まれるような場を設定する。

思考ツールを用いて整理・分析を行う。

◇ 本時の目標 材料の品質や価格などの情報を活用し、目的にあった材料の選び方や買い方について自分なりに考えることができる。

◇ 学習の流れ(9時間目/全12時間)

学習活動	指導上の留意事項(◇) (◆「努力を要する」状況と判断した児童への指導の手立て)	評価規準〔観点〕 (評価方法)																									
<p>1 課題を確認する。</p> <ul style="list-style-type: none"> 食品の選び方について、家庭でインタビューしてきたことを発表し、課題を確認する。 	<p>◇家庭でインタビューして調べたことから、どんなことに気を付けて買物をしているかを整理し、食品の選び方について、見通しがもてるようにする。</p>	<p>インタビューの対象を身近な人にする中で、「何に気を付けて買物をしているのだろうか」という課題意識をもつことができる。</p>																									
<p>課題 どんな観点をもって目的にあった食品の買物をしているのだろうか。</p> <p>めあて 買物をする時に、目的に合った食品を、理由を考えて選ぶことができる。</p>																											
<p>2 肉の加工食品の情報を集め、整理して選ぶ。</p> <p>例 ベーコン A: 100g5枚(200円) B: 36g×3ハーフ4枚(270円) C: 80gハーフ8枚 国産豚肉使用・JAS特級マーク(400円) D: ブロック200g(350円)</p>	<p>◇自分で肉の加工食品を使った料理を作るに当たり、形状や品質表示が見られる模擬食品を用意し、知りたい情報を自分で見付けて比べられるようにする。</p> <p><着目させる観点></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>ベーコンA</th> <th>ベーコンB</th> <th>ベーコンC</th> <th>ベーコンD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ねだん</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>量</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>品質</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		ベーコンA	ベーコンB	ベーコンC	ベーコンD	ねだん					量					賞味期限					品質					<p>社会見学でのお弁当作りでは、自分で買物をした食品を使って作ることを意識させることで、一層自分の弁当に合ったよりよい食品を選び買物をしようとするようになる。</p>
	ベーコンA	ベーコンB	ベーコンC	ベーコンD																							
ねだん																											
量																											
賞味期限																											
品質																											
<p>3 自分が選んだ食品と選んだ理由を、観点を明確にしながらペアで話し合う。</p> <p>4 全体で発表し合う。</p>	<p>◆どの観点到着目するのか線で囲ませ、根拠を明確にさせる。</p> <p>◇集めた情報の中から、どんな観点で選んだのかを明確にして、目的に合った買物になっているかを確認し考えを深めさせる。</p>	<p>・食品の品質や価格などの情報を活用し、目的にあった材料の選び方や買い方について考えることができる。 (生活を工夫し創造する能力) (ワークシート)</p>																									
<p>児童の記入例 私は、Bを選択します。理由は、野菜のベーコン巻を作るには、1回分が小分けになっていた方が、使いやすく保存がきくためです。</p>	<p>◇目的に合った食品を選ぶためには、値段、品質、環境などの観点を整理して考えるとよいことに気づき、自分で料理の材料を選び買物することができそうだという見通しをもたせる。</p>																										
<p>5 本時を振り返り、次時につなげる。</p>																											