

給食時間における食に関する指導（小学校 第3学年）

題材名	尾道の郷土料理を知ろう	
目標	尾道の郷土料理を知り、自分たちの住む地域の食文化を大切にするとともに、進んで食べようとする意欲をもつ。	
食育の視点	食文化	尾道の郷土料理を通して、自分たちの地域には、地域の伝統や気候風土と結び付き、先人から受け継がれてきた食文化があることを理解する。
指導計画	事前：郷土料理についてのアンケートを実施する。	
題材について	学校給食では、様々な郷土料理を取り入れているが、児童は郷土料理に関心が低く、残食も多い。そこで、郷土料理を多く取り入れる「全国学校給食週間」に合わせて、郷土料理に関心を高め、自分たちの住む地域に昔から伝わる食文化を大切にしようとする気持ちを育てるために本題材を設定した。	

指導の流れ ※児童の実態により、チーム・ティーチングで指導してもよい。

	活動内容	指導上の留意点	準備物
導入	1 郷土料理はどんな料理か考え、発表する。 ・地域の料理 ・昔から伝わる料理	○郷土料理について知っているか確認する。 ○郷土料理について説明する。 ・気候風土にあった地域の産物を使っている。 ・地域で伝承されている。	・尾道市の地図
展開	2 尾道市の郷土料理について知る。  3 郷土料理から食文化について考える。 ・郷土料理がなくなってしまう。 ・昔の人が考えた料理が伝わらない。 ・食べる人がいなくなると食べ物も作られなくなる。	○尾道市の郷土料理について知らせる。 ・名前のいわれや特徴的な食材について説明する。 ・食材を絵で示す。  ○尾道市の郷土料理を家で食べたことのある人を挙手させる。 ○郷土料理を作らなかつたり、食べなかつたりするとどうなるか考えさせる。 ○給食で郷土料理を出している理由を説明する。	・郷土料理の写真（ぬた、がじつあえ、おおひら、くずかけ）
まとめ	4 郷土料理について理解を深め、進んで食べようとする。 ・「ぬた」は苦手だけど、給食に出たら少しは食べてみよう。	○今週の給食週間に登場する郷土料理を紹介し、進んで食べるよう意欲をもたせる。	・当日の給食

評価	尾道の郷土料理を知り、自分たちの住む地域の食文化を大切にするとともに、進んで食べようとする意欲をもつことができたか。
----	------------------------------------------------------------

板書計画	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 15%;">郷土料理</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 15%;">地域の産物を使っている</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 15%;">地域で伝承されている</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 15%; text-align: center;">尾道の地図</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 15%;">郷土料理の写真「ぬた」</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 15%;">郷土料理の写真「おおひら」</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 15%;">郷土料理の写真「がじつあえ」</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 15%;">郷土料理の写真「くずかけ」</div> </div>
------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

☆コラム☆

給食で使用する食材への興味・関心を高める工夫

「尾道の食べ物」の一つである「たこ」については、給食で使用するたこを調理場に納品する生産者が使用していた「たこつぼ」を掲示板のそばに展示するとともに、生産者のメッセージや調理動画をGoogleclassroomで受配校へ紹介し、児童生徒の地域の産物に対する興味・関心を高めるようにしました。

ストリーム 授業 メンバー 採点

今日の給食（1月26日）の指導資料です。

- ・いただきます「おのみちっ子カレー」
- ・おのみちっ子カレーの野菜を炒めているところ
- ・おのみちっ子カレーのたこを入れているところ
- ・おのみちっ子カレー出来上がり
- ・たこをとって、調理場に届けてくださった田島の漁業者（角さん）のメッセージ

いただきます04.1.26おのみ... PDF

VID\_20220126\_おのみちつ... 動画

VID\_20220126\_おのみちつ... 動画

VID\_20220119\_たこ生産者... 動画