

給食時間における食に関する指導（小学校 第4学年）

題材名	「鯛めし」について考え、郷土料理を積極的に食べよう	
目標	郷土料理「鯛めし」の成り立ちや先人の工夫を知り、福山市の食文化について理解を深める。	
食育の視点	食文化	福山の気候や特産物が郷土料理に密接に関係していることが分かり、福山市の郷土料理「鯛めし」に興味をもつことができる。
指導計画	鯛の旬である5月に「鯛めし」を学校給食で提供する日に実施する。	
題材について	わたしたちの生まれ育った福山市には、自然の恵みをいかした郷土料理がある。その一つである「鯛めし」を通して、郷土料理に関心をもち、大切にしていこうとする態度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 福山市の郷土料理を知る。	○郷土料理について知っているか確認する。 ・その地域に古くから伝わる伝統的料理 ○児童が考えやすいように写真を見せる。	・郷土料理の写真（うずみ、煮じゃあ、鯛めし）
展開	2 鯛めしが福山の郷土料理になったわけを考える ・鯛網 ・海が近く鯛がとれるから 3 給食に鯛めしが出ているのはなぜか考えさせる。	○福山市と鯛を結びつけて理解ができるようにする。 ○なぜ福山で鯛網漁が行われているか考えさせる。 ○理由を説明する。 ・福山市鞆町…温暖な気候 ・鯛網の漁獲法…地元の漁師の工夫、おもてなしの気持ち ・鯛網…380年の歴史 ○理由を説明する。 ・鯛めしを伝えたいという願いがあるから ・栄養があるから	・写真（鞆町、鯛網の漁法・歴史）
まとめ	4 鯛めしに関心を持ち、食べることができる。	○親しみをもって食べられるよう声かけ支援をする。	・当日の給食

評価	郷土料理「鯛めし」の成り立ちや先人の工夫を知り、福山市の食文化について理解を深めることができたか。
----	---

板書計画	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-start;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 15%;">郷土料理の写真「うずみ」</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 15%;">郷土料理の写真「煮じゃあ」</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 15%;">福山市の気候</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 15%;">漁法</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 15%;">鯛網の歴史</div> </div> <div style="margin-top: 20px; display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 20%;">郷土料理の写真「鯛めし」</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 30%;">鯛網写真</div> </div>
------	---