

特別活動 学級活動(2)学習指導案

指導者 T1 教 諭 四海 久富
T2 栄養教諭 向井 直美

- 1 日 時 平成 29 年 11 月 14 日 (火) 5 校時 (13:45~14:35)
- 2 学 年 第 5, 6 学年 (5 年生 3 人, 6 年生 4 人 計 7 人)
- 3 場 所 5, 6 年生教室
- 4 題材名 「家族のために休日の朝食を作ろう!~家族の喜ぶ栄養満点朝ごはん!~」(2)ーキ

5 題材について

○題材観

学習指導要領特別活動の学級活動共通事項(2)事項キ「食育の観点を踏まえた学校給食と望ましい食習慣の形成」を受けて、本題材を設定した。

本校は、学校教育目標を「夢や目標をもち、自己実現をめざす児童・生徒の育成」とし、小学校 1 年生から中学校 3 年生の 9 年間を見通した小中一貫教育を実施している。食育においても、食育目標を「生涯にわたり、健康に生活できるための知識と実践力を身につける」とし、中学校卒業へ向けて、食の自立をめざしている。地域性により、高校進学とともに一人暮らしを始める生徒が多いことから、特に、調理の実践力を身につけることに力を入れて取り組んでいる。

朝食については、国の定める食育推進計画の第 1 次から推進目標の一つに位置付けられ、食育の取組の基本となっている。広島県の食育においても、推進目標の中心とし、おもに摂取状況「毎日食べているか」と、内容「主食・主菜・副菜がそろっているか」の 2 つの視点で、取組をすすめている。

平成 28 年度の広島県の「食に関する実態調査(児童生徒回答)」の結果によると、「朝食を毎日食べている」については 94.6%とほぼ達成できているのに対し、「主食・主菜・副菜がそろった朝食を食べている」については 60%となっており、内容に課題があることがわかる。このことから、「主食・主菜・副菜のそろった朝ごはんを食べている」が、今年度の広島県の取組の重点目標の 1 つとされている。

小学校 5, 6 年生は、家庭科で調理実習をしたり、夏休み、冬休みの課題として家庭で調理をしたりしている。これまでの既習学習を生かして朝食作りに取り組むことで、日頃の朝食の内容に意識をもち、よりよい朝食内容となるように調理や工夫をしようとする意欲が育つ。また、家族のためにとという視点を入れることで、共食の機会を設けられるとともに、家庭の朝食についての意識向上につながると思う。

○児童観

本学級の児童は、食について関心が高く、給食の好きなメニューの作り方を聞いてきたり、給食時間のクイズを楽しみにしたりしている。また、家庭科の調理実習では、班で協力しながら意欲的に取り組む姿が見られる。

事前の朝食アンケートの結果によると、朝食の摂取状況については、「毎日朝食を食べる」が 5 人、「1 週間に 4~5 日食べる」が 1 人、「1 週間に 2~3 日食べる」が 1 人だった。朝食内容(複数回答

有り)については、「おもに食べる主食」は、パンが5人、ごはんが3人、コーンフレークが1人、「おもに食べる主菜」は、肉、ハム、ウインナーなどが4人、豆腐、納豆などが1人、食べないが3人、「おもに食べる副菜」は、みそ汁が4人、炒め物が2人、サラダが1人、食べないが2人、「その他(乳製品、飲み物、果物など)」は、牛乳、ヨーグルト、チーズなどが4人、ジュースが4人、果物が2人、食べないが1人だった。また、日頃の会話の中では、「今日は、朝ごはんはお茶だけ飲んできた。」「今日の朝ごはんは、ケーキだった。」という話を聞くこともあり、ほとんどの児童が毎日朝食を食べるという習慣はあるものの、定着していない児童がいることや、朝食の内容に課題があるという実態がある。

事前アンケート結果より

児童	朝食を毎日食べますか？	おもに食べる主食	おもに食べる主菜	おもに食べる副菜	その他	朝食は誰と食べますか？	
5年	A	毎日	ごはん、パン コーンフレーク	食べない	みそ汁 炒め物	牛乳・ヨーグルト・チーズ ジュース	家族の誰かと
	B	毎日	ごはん	肉・ハム ウインナー	みそ汁	ジュース	家族そろって
	C	1週間に 4～5日 (時間が無い・ 食欲が無い)	パン	食べない	食べない	牛乳・ヨーグルト・チーズ、 ジュース、果物	家族そろって
6年	D	毎日	ごはん	肉・ハム ウインナー 豆腐・納豆	みそ汁 サラダ	牛乳・ヨーグルト・チーズ 果物	一人
	E	1週間に 2～3日 (時間が無い)	パン	食べない	みそ汁	食べない	一人
	F	毎日	パン	肉・ハム ウインナー	食べない	ジュース	一人
	G	毎日	パン	たまご・肉 ハム ウインナー	炒め物	牛乳・ヨーグルト・チーズ	家族の誰かと

○指導観

指導に当たっては、全体を2時間扱いとし、本時である第1時では、設定した冷蔵庫の中にある食材を使用し、グループで朝食メニューを考えるという活動を通して、栄養バランスのよい朝食にするための考え方や工夫を学習する。第2時では第1時の学習を生かし、実際に家族のための朝食作りに取り組むことを通して、実践力を付けさせたい。

本時では、児童の興味関心を高め、意欲的に取り組ませるために、身近な存在である担任の先生の朝食を例にし、導入の部分で気付きを出させ、課題発見につなげる。また、より実生活に近い感覚で考えさせるため、冷蔵庫の中にある食材を使用するという設定にする。栄養バランスをよくする考え

方としては、主食、主菜、副菜をとりそろえる方法を基本とし、普段食べている給食献立を例にしなが
らわかりやすく説明する。

第2時では、第1時での学習や、これまで家庭科で行った調理実習などをもとに、実際に家族のため
に作る朝食メニューを考えさせる。5、6年生は、今年度家庭科で、5学年の学習内容である「ゆ
で卵」、「ほうれん草のお浸し」、「ごはん」、「みそ汁」の調理実習を行っていることから、復習の意味
と調理経験の少ない児童でも考えやすいということを考慮し、朝食メニューは「ごはん」と「みそ汁」
に主菜、副菜を加えて考えることとする。

朝食作りのポイントとしては、日頃の実践に生かすために、栄養バランスだけでなく、「簡単に作る
ことができる料理にする」「家にある材料を使う」、また、地域性として「畑で育てている野菜を使う」
などのポイントも入れる。今回は、家族のためという視点も入れているので、「家族の好み」も献立
作成のポイントの一つに入れる。

事後指導では、家庭の朝食についての意識の向上につなげるため、ワークシートに児童と保護者両
方からの感想を書いてもらい、取組を共有する。さらに、授業の様子やワークシートの記述などを便
り等で保護者に伝え、学校と家庭との連携を図る。

6 題材の目標

○朝食作りのポイントをふまえ、家族のための朝食メニューを考え、朝食を作ることができる。

7 題材の評価規準

集団活動や生活への 関心・意欲・態度	集団の一員としての 思考・判断・実践	集団活動や生活についての 知識・理解
・栄養バランスのよい朝食の考え方 や、朝食作りに関心を持ち、意欲 的に取り組もうとしている。	・栄養バランスのよい朝食メニュ ーを考えることができる。 ・朝食作りのポイントをふまえ、 家族のための朝食メニューを考 え、作ることができる。	・栄養バランスのよい朝食の 考え方をはじめ、朝食作り のポイントについて理解し ている。

8 学習活動および評価の計画（全2時間）

時	学習内容	時	関	思	知	評価規準	評価方法
事前	【事前朝食アンケート】 ・自分の日頃の朝食についてふりかえり、 アンケートに記入する。	朝 の 会	○			【関】自分の日頃の 朝食の食べ方に関心 をもって、記入して いる。	アンケート 行動観察
1	【四海先生の栄養満点朝食メニューを考 えよう】(本時) ・朝食の栄養バランスについて考える。 ・食材を組み合わせ、栄養バランスのよ い朝食メニューを考える。	1		○		【思】主食・主菜・ 副菜をそろえた、栄 養バランスのよい朝 食メニューを考える ことができる。	発表 行動観察

2	【家族の喜ぶ朝食メニューを考えよう】 ・前時の学習をふりかえる。 ・朝食作りのポイント（栄養バランス、段取りなど）について理解する。 ・休日に実際に家族のために作る、朝食メニューを考える。	1	◎	○	【知】 朝食作りのポイントを理解している。 【思】 朝食作りのポイントをふまえ、家族のために作る朝食メニューを考えることができる。	ワークシート 発表 行動観察
事後	・自分の考えた朝食を実際に作り、家族と一緒に食べる。	家庭の食事	○		【思】 休日に朝食を作り、家族と一緒に食べて感想を交流している。	ワークシート

9 食育の視点

○朝食作りのポイントをふまえて朝食メニューを考え、家族のための朝食を作ることができる。

(心身の健康)

10 本時の展開

(1) 本時の目標

主食・主菜・副菜をとりそろえた、栄養バランスのよい朝食メニューを考えることができる。

(2) 準備物

朝食アンケート、1週間の朝食写真、冷蔵庫の絵と食材の絵、給食献立の写真、料理カード、ふりかえりシート、電子黒板、タブレット

(3) 学習の展開（本時 1 / 2）

時間	学習内容・学習活動	指導上の留意点・支援		評価規準 評価方法
		T 1	T 2	
導入 10分	よくつかむ 1 本時の学習の見通しをもつ。 2 先生の1週間の朝食パターンを見て、気づきを発表する。	○保健や家庭科で、食事と健康について学習した事を思い出させる。 ○1日単位、1週間単位と考えるいろいろな意見を出させる。	○朝食に意識をもたせる。 *予想される児童の発言 ○ごはんやパンが無い。 ○おかずが無い。 ○野菜が無い。 ○甘い物が多い。	

<p>展 開 25 分</p>	<p>しっかり考える わかり合う</p> <p>3 グループで、冷蔵庫にある食品を使って朝食メニューを考え、発表する。</p> <p>4 朝食の栄養バランスをよくするためには、どんなことに気を付けたらよいか考え、発表する。</p> <p>5 栄養バランスのよい食事にするためには、主食・主菜・副菜をとりそろえるとよいことを知る。</p>	<p style="text-align: center;">四海先生の栄養満点朝食メニューを考えよう！</p> <p>○タブレットと電子黒板を使って、班ごとに内容と理由を発表させる。</p> <p>○他の班の発表内容に対して気付きがあれば出させる。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px auto; width: fit-content;"> <p>*予想される児童の発言</p> <p>○野菜を入れる。</p> <p>○果物を入れる。</p> <p>○ごはんのみそ汁を入れる。</p> <p>○赤、黄、緑の食品をすべて入れる。</p> <p>○主食・主菜・副菜をとりそろえる。</p> </div>	<p>○机間指導し、考えにくい班があれば、ヒントを出す。</p> <p>○考えた朝食メニューを評価する。</p> <p>○給食献立を例にし、主食、主菜、副菜がそろうと栄養バランスがよいことを説明する。</p> <p>○主食・主菜・副菜がそろっていないければ、修正追加させる。</p>	<p>【思】</p> <p>・主食・主菜・副菜をそろえた、栄養バランスのよい朝食メニューを考えることができる。 (発表・行動観察)</p>
<p>ま と め 15 分</p>	<p>6 自分の日頃の朝食の課題をふりかえり、よりよい朝食にするための工夫を考え、発表する。</p> <p>7 次時の学習を知る。</p>	<p>○事前アンケート結果に触れながら、自分の朝食の課題に気づかせる。</p> <p>○次の時間では、自分が家族のために作る休日の朝食メニューを考えることを伝える。</p>		

(4) 板書計画

黒板

四海先生の栄養満点朝食メニューを考えよう!

炊飯器

四海先生の家の
冷蔵庫

栄養バランスのよい朝食にするためには、どんなことに気をつけたらいいだろう？

- ・
- ・
- ・
- ・
- ・

A B C

主食 ごはん, パン, 麺など
おもに黄色の食品

主菜 焼き魚, オムレツなど
おもに赤の食品

副菜 お浸し, サラダ, 汁物など
おもに緑の食品

その他 果物, 飲み物など

電子黒板

四海先生の1週間の朝食

月 火 水 木

金 土 日

四海先生の栄養満点朝食メニュー

A B C

給食献立

11 他教科との連携

家庭科「おいしい楽しい調理の力」, 「食べて元気! ごはんとみそ汁」

12 栄養教諭の専門性の生かし方, 関わり方

- 学級担任と役割分担しながら, 児童が自力解決していけるよう支援する。
- 児童にとって身近な食事の見本である給食献立を活用し, わかりやすく指導する。
- 取組の様子等を食育だよりを通して発信し, 家庭や地域と連携を図る。

13 座席表

