

小・4年生



総合

題材名：「大豆はかせになろう」

食育の視点



食事の重要性

心身の健康

食品を選択する能力

食文化

社会性

感謝の心

本時の目標： ○いろいろな形で大豆の栄養を摂取できることを理解する。
 ○日本の食文化に欠かせない大豆を食べようとする意欲を持つ。
 ⇒食に関わる資質・能力：(知識及び技能)(学びにむかう力,人間性等)

指導上の留意点(○は教師からの発問)

T1(学級担任)

T2(栄養教諭)

導入

- ずんだ餅ときなこ餅を見比べてみましょう。
- ・ きなことずんだは何からできているのか考えさせる。
 - ・ 見た目や食べた時の味の記憶などを思い起こさせ、様々な観点から比較させる。

- ・ ずんだ餅ときなこ餅を見せる。



ずんだもきなこも、同じ大豆からできていることを知らせる。

大豆について、くわしく学習しましょう

展開

- グループで冷蔵庫(モデル)の中から大豆が原料の製品を探し出し、作り方ごとにワークシートにまとめてみましょう。
- ・ しょう油やみそも大豆からできていることに気づかせる。
 - ・ 加工食品は、食品表示を見ると、材料が分かることを知らせる。

- 枝豆と大豆の栄養素を比べてみましょう。
- ・ 枝豆と大豆の栄養素について教え、大豆について興味を持たせる。
 - ・ 大豆は「畑の肉」と呼ばれていることを教える。

ICT活用(スライド)

- ・ 枝豆の栄養素と大豆の栄養素について、スライドを使って説明するのも良い。スライドに枝豆や大豆のイラストを入れると伝わりやすい。



大豆は様々な形に加工され、普段の食生活に欠かせないものであることに気付かせる。

- 大豆は昔から、日本の食を支えてきたことを知らせる。
- ・ 大豆の歴史の話をする。
 - ・ 給食でも大豆や大豆の加工食品をたくさん使用していることを伝える。



・大豆は日本の食を支えてきたことを知り、大豆や大豆製品を食べることの大切さに気付かせる。

終末

○分かったことや感想をまとめて発表しよう。
 ・学んだことをワークシートにまとめ、振り返らせる。
 ・ワークシートの記入ができない児童には、黒板に提示した加工食品を使って本時の授業内容を振り返ることができるようにする。

・給食に大豆料理を使った料理が登場します。
 ・給食を残さず食べようとする意欲を持たせる。
 ・机間指導をして、次回への意欲を持たせる。

評価

- ・いろいろな形で大豆の栄養を摂取できることを理解できたか。(知識・技能)
- ・日本の食文化に欠かせない大豆を食べようとする意欲を持てたか。
 (主体的に学習に取り組む態度)



板書計画

大豆はかせになろう

ずんだ餅ときなこ餅の

写真

〈大豆の加工食品を探そう〉

冷蔵庫と大豆の加工食品の写真

枝豆と大豆の

栄養素の違い

食品カードまたは

ICT活用

〈大豆の歴史〉

イラストやキーワードカードまたは

ICT活用

月
日
曜日
日

〈ワークシートに記入する項目例〉

- ・ずんだ餅ときなこ餅の違い
- ・大豆の加工食品の分類
- ・分かったことや感想
- ・今後に生かしたいこと

〈参考資料〉

- ・ずんだ餅ときなこ餅の写真
- ・大豆の加工食品分類表
- ・冷蔵庫の写真
- ・大豆の加工食品の写真
- ・加工食品のラベル

給食時間での指導

・給食にも、大豆や大豆の加工食品をたくさん使用していることを伝え、大豆を食べようとする意欲を持たせる。

家庭との連携

・学習したことを食育だより等で知らせ、家庭でも大豆や大豆の加工食品を食べよう働きかける。

※ この学習指導案は、全30時間の総合のうちの1時間である。