

中・3年生



題材名:「給食の残菜を減らすには」

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: ○自分の学校の残菜を知り,そのことが環境に及ぼす影響を理解する。
 ○残菜をなくすため,自分たちで工夫して給食の献立を立てることができる。
 ⇒食に関わる資質・能力(知識及び技能)(思考力,判断力,表現力等)

指導上の留意点(○は教師からの発問)	
	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> T1(学級担任) T2(栄養教諭・学校栄養職員) </div>
導入	<p>○給食委員会が本校の給食について「給食センターの職員にとった調査で『残菜が多い』『冬場に給食が残る』ことが分かった。」と報告していた件について,考えてみよう。(課題提示)</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px auto; width: fit-content;"> <p>残菜を少なくするために,自分たちでできることを考えよう。</p> </div> <p>・本日のゲストティーチャーとして,学校給食を作っている栄養教諭・学校栄養職員を紹介する。</p>
展開	<p>○残菜を減らすために,どのような工夫をするとよいだろうか。 (予想される回答) 残菜を少なくするため,自分たちで工夫して給食の献立を立てる。</p> <p>・苦手な野菜が出たときは,食べられるくらいの量を盛る。⇒でも残菜を減らせるかな?</p> <p>・学校で苦手野菜調査をして,美味しく食べられる献立の工夫をする。(解決のための計画)</p> <p>○栄養教諭・学校栄養職員の先生に献立の立て方や注意点を聞く。</p> <p>○栄養教諭・学校栄養職員の先生から聞いたことを参考にグループで献立作成をする。(実践)</p> <p>○作成した献立をクラスで発表しよう。 (まとめ・発表)</p> <p>・選ばれた献立を給食として提供してもらう。</p> <div style="margin-top: 10px;"> <p>ICT活用 給食の残食(残菜)について,栄養教諭・学校栄養職員から現状の報告をする。</p> <p>ICT活用 学校給食を例に, ①栄養が偏らないようにする。 ②地元でとれる食材を使う。(地産地消) ③牛乳(200ml)を献立に入れる。 ④一食当たりの価格を〇〇円以内にする。 ・栄養教諭・学校栄養職員も一緒に給食として提供できる献立を選ぶ。</p> </div>
終末	<p>○自分たちで作成した献立によって残菜は減らせるか。</p> <p>○今後,本校だけでなく,他校の残菜状況についても調査しよう。また,飲食店や家庭はどうか。食生活から,環境や消費を絡めて考えていこう。</p> <p>・机間指導をしながら,次回への意欲付けをする。</p>

評価

- ・自分の学校の残菜を知り、そのことが環境に及ぼす影響を考えることができたか。
(知識・技能)
- ・残菜をなくすため、自分たちで工夫し給食の献立を立てることができたか。
(思考・判断・表現)



板書計画

本時の目標・ねらい

生活を見つめる



課題設定

計画

実践

ICT教材

生活に生かす

<ワークシートに記入する項目例>

- ・課題解決学習～給食の残菜を減らすためには～
原因, 自分の考え, 友だちの考え
- ・残菜を減らす工夫の具体の手立てを考える
(PDCAサイクルで考えよう)
- ・残菜を減らす献立作成
献立作成上のポイント
- ・まとめ・発表→今後の生活に生かすために
- ・発展

<参考資料>

- ・家庭科の教科書(開隆堂)

給食時間での指導

- ・家庭科の授業で作成した献立を全校生徒に放送で紹介, 給食の便りでも紹介する。

他教科との関連

- ・社会科
(食品ロス・地産地消)
- ・総合的な学習の時間

家庭との連携

- ・ワークシートの発展として, 「給食献立の作成」について, 保護者からのコメントをもらう。また, 家庭での食品ロスについて, 家族で話し合っ