

単元名 埼玉名物をつくろう

埼玉の産物 - 埼玉県 -



地場産物の説明

埼玉県は温暖な気候を活かして米をはじめ、小麦、野菜などの栽培、畜産など多彩な農業が行われており、なかでも野菜は全国有数の生産量を誇っている。

ほうれん草の作付け面積は、埼玉県の野菜の中で最大である。入間・大里・児玉・北足立地方などで、ほぼ周年栽培されている。根深ねぎは「深谷ねぎ」が全国に知られるブランド野菜である。秋冬ねぎは大里・児玉地方の利根川沿いが主要な産地で、夏ねぎは吉川市や越谷市など県東部で作られている。ブロッコリーは深谷市を中心とする大里・児玉地方が主な産地である。さつまいもは「川越いも」が「九里四里うまい十三里」（栗よりうまい十三里（江戸と川越の距離））とよばれ、江戸時代から有名である。その他の地域でも、市場出荷のほか直売やいも掘りなど観光農園も盛んに行われている。

献立例

埼玉野菜いっぱいちらし寿司、牛乳、鯖の西京焼き、彩の国野菜たっぷりみそ汁、ひなあられ

1人当たりの栄養量（小学校）

エネルギー	621kcal
たんぱく質	27.9g
脂質	18.1g
カルシウム	334mg
鉄	2.1mg
ビタミンA	401μgRE
ビタミンB ₁	0.58mg
ビタミンB ₂	0.63mg
ビタミンC	33mg
食物繊維	4.5g
食塩	2.2g
マグネシウム	90mg
亜鉛	3.1mg



給食の時間の指導（食品を選択する能力・食文化）

今日のひな祭りの献立は、5年生が秋のチャレンジ（総合的な学習の時間）に授業の中で考えた献立を給食で取り入れました。毎年3月3日前後に給食でだされる「ひな寿司」と「すまし汁」をうまくアレンジしています。埼玉県でたくさんとれる野菜を生かして、いろどりや味を工夫してくれました。特にごはんを主食とした和食にこだわって児童のみなさんが喜ぶように考えた献立です。埼玉県産のおいしく新鮮な野菜と5年生の愛情たっぷりの料理を味わって食べましょう。

小学校 第5学年 総合的な学習の時間指導（略）案

日 時 平成21年 月 日 第 校時
 対 象 5年 組 名
 指導者 担任（T1）栄養教諭等（T2）

1 単元名 埼玉名物をつくろう

2 単元の目標

- (1) 埼玉県の特産物や昨年度の児童が考えた埼玉名物料理の話の聞いたり、給食でそれを食べたりすることから、自分の埼玉名物料理を考えだそうとする。【探求する心】
- (2) 埼玉県の農産物の中から食材を選び、選んだ食材に合った調理方法や特徴を生かし、埼玉名物料理を考えることができる。【見つける力・考える力】
- (3) 埼玉県の特産物に合った料理を調べたり工夫したりしたことを、わかりすくまとめることができる。【表す力】
- (4) 自分で考えた埼玉名物料理を家庭で実践し、さらに工夫し発展させようとする。【生かす力】

3 本単元の食育上のねらい

- 各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。（食文化）
- 「食文化や地の物を伝え合い」食べる。（さいたま市食育推進計画）

4 本時の活動（3/10時）

- (1) 本時の目標
 埼玉県の特産品を選び、グループでオリジナル料理を考えることができる。【見つける力・考える力】
- (2) 展開

時間	学習活動・学習内容	支援（○）	評価（◎）	資料
		T1（学級担任）	T2（栄養教諭）	
10 導入	1 前時を振り返る。 ・ 埼玉県の特産物の確認	○ 多くの児童に発表させ、取組に対する意欲を高められるようにする。 ○ 児童たちが収穫した稲穂を見せ、本時のめあてを確認できるようにする。	○ 児童が視覚的にも情報を把握しやすいうように、黒板に掲示しながら説明する。	食品カード 稲穂
	2 本時のめあてを知る。			
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> ごはんの主食に合う グループオリジナル埼玉名物料理を考えよう </div>				
30 展開	3 グループで埼玉名物料理を考える。 ・ 特産物を決める ・ 料理を決める ・ その他の食材を決める ・ 料理名を決める ・ 工夫したこと	○ 自分たちが考えた料理が給食献立に取り上げられることを伝え、意欲を高められるようにする。 ○ 埼玉県の特産物以外の食材も使ってよいことを伝える。 ○ 分かりやすくまとめられるように、例を示す。 ○ 一学期の学習や家庭で調べたことも大切にするように助言する。 ○ 話し合いを進める際、1人の意見で決めていくのではなく、全員の意見を生かせるように支援していく。 ○ なかなか自分の意見を言うことのできない児童には、教師から声をかけ、話し合いに参加できるようにしていく。	○ どのような調理方法があったのか確認できるようにする。 ○ 料理を考える上でのポイントを助言する。 ・ 組み合わせ ・ 味付け ・ 見た目 ・ 料理名 ・ 料理を考えるときに工夫したところ ○ みんなが元気になる料理を考えさせる。昨年度の料理を紹介する。 ○ なかなか話し合いが進まない班には、好きな物や料理から決めたり、知っている郷土料理の調理方法を工夫したりしてもよいことなどを支援する。 ○ 次時の活動につなげられるように料理を考えるポイントをおさえた支援をする。	ワークシート 調理方法カード 料理ポイントカード 昨年度の料理
	4 ミニ報告会を開く。 ・ 献立名 ・ 使用した埼玉県の特産物 ・ 工夫したところ			
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> ◎班で話し合いグループオリジナルの埼玉名物料理を考えることができる。 </div>				
5 終末	5 本時の学習を振り返り、次時の確認をする。 ・ 活動計画表と自己評価カードの記入をする	○ 良いところは次時の個人の作業の参考にしよう支援する。 ○ 本時の学習内容のまとめをするとともに、次時は個人で料理を考えることを知らせる。		

- (3) 評価
 埼玉県の特産品を選び、グループでオリジナル料理を考えることができたか。