

単元名 **農家の仕事**

「りんご農家の仕事を振り返ろう」

りんご - 群馬県 -



地場産物の説明

利根沼田地域は、夏季の涼しい気温や昼夜の温度差を利用して高品質なりんごが生産されており、収穫量は、県内一を誇る。また生産量は全国7位を占める。

群馬県で作られたオリジナルの品種には、「あかぎ」「陽光」「新世界」「ぐんま名月」「スリムレッド」などがある。

また、収穫したりんごを4ヶ月間雪の中で保存し、4月下旬に掘り出して「雪ん子りんご」として食するなど、地場産物を長期間おいしく食べる工夫がなされている。

(群馬県農業局蚕糸園芸課資料より)

献立例

吹き寄せごはん、牛乳、さばの塩焼き、りんごサラダ、白菜のみそ汁

1人当たりの栄養量(小学校)

エネルギー	641kcal
たんぱく質	26.7g
脂質	18.1g
カルシウム	376mg
鉄	3.2mg
ビタミンA	167μgRE
ビタミンB ₁	0.58mg
ビタミンB ₂	0.64mg
ビタミンC	33mg
食物繊維	5.3g
食塩	3.1g
マグネシウム	95mg
亜鉛	2.9mg



給食の時間の指導(感謝の心)

今日の給食の「りんごサラダ」に使われているりんごは、3年生が総合的な学習の時間に「マイアップル」として大切に育てたものです。品種は「陽光」といい、これは、群馬県のオリジナルの品種で、歯ざわりがよく、酸味と甘みのバランスがとれているのが特徴です。3年生は、花摘み、袋かけ、シール貼り、収穫などを行い、りんご農家の一年間の仕事について学習することで、りんごを収穫するまでには、たくさんの工夫や苦労があることを知りました。りんごだけでなく、他の食べものも同じようにたくさんの工夫や苦労があって、私たちは食べることができます。生産者の方々に感謝し、おいしくいただきましょう。

小学校 第3学年 社会科学習指導(略)案

日時 平成21年 月 日 第 校時
 対象 3年 組 名
 指導者 担任(T1)・栄養教諭等(T2)

1 単元名 農家の仕事 ～りんご農家の仕事を振り返ろう～

2 単元の目標

地域の生産活動や実際について、観察・調査したりすることを通して、仕事の特色や他地域との関わり、仕事に携わる人々の工夫を具体的に考える。

3 本時(4/8時)

(1) 本時の目標

りんご農家の1年間をまとめ、仕事に携わる人々の工夫や苦勞を考える。

食育の視点

食生活は、生産者をはじめ多くの人々の苦勞や努力に支えられていることを知る。(感謝の心)

(2) 準備

教師：ワークシート、掲示用記録写真

児童：記録シート、見学ノート

(3) 学習過程

(おおむね満足 十分満足)

過程	時間	主な学習活動	指導上の留意点		評価項目・方法
			T1	T2	
つかむ	3	本時のめあてをつかむ。 りんご農家の仕事を振り返ろう	体験した活動の写真を提示し、りんご農家の仕事について思い出せるようにする。		
調べる	5	りんご農家の1年間の仕事を調べる。	総合的な学習の時間の記録シートと見学ノートを見て、ワークシートの農事ごよみを完成させるよう促す。	児童の様子をみて、進まない児童を支援する。	
深める	27	自分たちの体験した活動を思い出し、楽しかったことや工夫・苦勞したことを話し合う。 (予想される反応) ・ 花摘みはりんごの実に栄養が届くようにするためなのが分かった。 ・ 袋かけはひとつひとつにかけるのが大変だった。 ・ りんごがだんだん大きくなっていくのが楽しかった。 ・ シールを貼るときに傷つけないようにりんごにさわるのが難しかった。 ・ たくさんりんごがとれて嬉しかった。 話し合った結果を発表し、まとめる。 収穫したりんごの行方を確認する。	花摘み、袋かけ、シール貼り、収穫で楽しいと感じたこと、大変だと思ったことや収穫の喜びをグループごとに話し合わせ、出た意見をまとめさせる。 グループリーダーを司会にして、同じ意見を集約させたり、発言した内容を記録させたり、話し合いが深まるように支援する。 収穫したりんごの行方を、日本地図にりんごシールを貼らせて確認させる。	グループをまわり、進まないグループを支援する。 りんご農家の工夫や苦勞について気付くように助言する。	思・判 インタビューの結果を基に話し合いで自分の意見が言える。 資料を基に、りんご農家の仕事分かり、自分の体験と関連させて工夫や苦勞に気付くことができる。 資料を基に、りんご農家の仕事分かり、工夫や苦勞に気付くことができる。 (ワークシート・発言)
まとめる	10	農家の仕事について、感想を書き、発表する。	りんご農家の仕事を振り返って、農家の仕事について自分の感想を書かせ、発表させる。	進まない児童を支援する。	

(4) 評価

りんご農家の1年間の仕事を振り返り、仕事に携わる人々の工夫や苦勞を知ることができたか。

単元名 わたしたちのくらしと農業
「わたしたちの町の野菜農家を調べよう」

うど - 東京都 -



地場産物の説明

うどは、江戸時代から作られてきた高級野菜で、今では全国一の生産量をあげている。中でも小平は都内有数のうどの生産地である。調理のアイデアしたいで、ヘルシーな春の味と香りが存分に楽しめる食材である。

青梅街道や五日市街道に沿って新田開発が行われた小平では、東西に走る街道に対して直角に、南北に細長い地割りが大きな特徴となっており、「短冊型農地」とか、「短冊状農地」と呼ばれている。宅地化の進んだ現在でも、このような土地の形が色濃く残っている。

小平のうどは、5月下旬に畑に植え付ける。成長を続け秋に花が咲き、霜が降りると自然に枯れる。すると土の中でうどの根株が成長して、芽が付き、トラクターで根株を掘りあげ、芽の剪定をおこない、穴に入れて出荷の準備をし、水をあたえ、およそ20日になるように室温を上げる。出荷時期は12月上旬から9月下旬である。

献立例

煮込みうどん、牛乳、うどのかき揚げ、竹輪の天ぷら、みかん

1人当たりの栄養量（小学校）

エネルギー	636kcal
たんぱく質	26.6g
脂質	20.5g
カルシウム	331mg
鉄	2.5mg
ビタミンA	321μgRE
ビタミンB ₁	0.30mg
ビタミンB ₂	0.38mg
ビタミンC	30mg
食物繊維	5.2g
食塩	3.4g
マグネシウム	82mg
亜鉛	2.1mg



給食の時間の指導（感謝の心・食文化）

みなさんは東京にも名産の野菜があることを知っていますか。今日の給食の「かきあげ」で使われているうどは、小平でとれたとても香りのよい野菜です。うどは昔からの方法でつくります。それは地下3～4メートルのムロと呼ばれる穴蔵のなかで栽培する方法です。うどは新鮮さが重要な野菜なので、収穫しすぐに食べられる小平の子は幸せです。東京は関東ローム層という赤土のため穴蔵を掘るのに最適ですが、穴蔵の中では腰をかがめでの厳しい作業のため、生産農家もだんだん少なくなっています。うどは腸の掃除をしてくれる食物せんいがとても多い野菜です。小平でとれた季節を感じることでできる貴重な野菜です。うどでたくさん春を感じましょう。

小学校 第3学年 社会科学習指導（略）案

日時 平成21年 月 日 第 校時
 対象 3年組 名
 指導者 担任（T1）栄養教諭等（T2）

1 単元名 わたしたちの暮らしと農業 ～わたしたちの町の野菜農家を調べよう～

2 単元の目標

- (1) 見学などを通して地域の生産に携っている人々の工夫や特色、自分たちの生活を支えていることを理解することができる。
- (2) 地域における生産や販売の様子を観察、調査し、地図などの具体的資料を効果的に活用し、調べたことをマップやポスター、絵本などで表現するとともに、自分との関わりを考え、地域社会の一員としての自覚をもつことができる。

3 本時（7/13時）

(1) 本時の目標

地域には特産物を作る農家があり、それを生産している人々の工夫や努力及び国内の他地域との関わりや地域の特色を理解できる。

私たちの地域にも野菜を育てている農家があることを知る。

食育の視点

食べ物を大切にしようとする気持ちや食べ物を育てている人たちへの感謝の気持ちをもつ。（感謝の心）

(2) 学習過程

	主な活動と内容	教師の支援	留意点・評価・資料
つかむ (10)	野菜マップを見ながら具体的にどの辺に畑があったかを話し合う。 自分の知っている地域の畑や栽培されていた野菜について発表する。	・ 作成した野菜マップで自分たちの町にある畑を確認させる。（T1） ・ 町内の畑で作られている野菜を確認し、マップに加えていく。	地域の畑を思い起こすことができたか 野菜マップ
	私たちの町の野菜農家を調べよう		
調べる (30)	マップを見ながら、うどの生産地農家が多いことを知る。 うどの生産農家について調べる。 畑を見た時のことを思い出しながら、野菜を育てる上での苦労を考える。 畑で農家の人から話を聞くための質問を考える。 農家の人話を聞くときの態度などを考える。	・ マップを活用し、東京都内でうどの生産量が多いことを知らせ、小平市の主要産物であることを知らせる。（T1） ・ うどのほかに、小平市で作られたものが、学校給食でどのくらい使われているかを知らせる。（T2） ・ 野菜の育て方などを紹介し、農家の大変さに気付くようにする。 ・ 自分が知りたいことやわからないことを進んで質問できるよう、働きかける。	小平市はうどの生産に力を入れていることに気付くことができたか。 身近な人のおかげで、私たちはおいしい給食が食べられることに感謝の気持ちをもつことができたか。 給食の献立表 農家の人の努力を知ろうとする意欲がもてたか。
まとめ (5)	気付いたこと分かったことを振り返り、まとめる。	・ 農家の人への感謝の気持ちを忘れないように、質問事項を発表させる。 ・ 次時の学習内容を知らせる。	自分が知りたいことやわからないことを進んで質問できるよう、働きかける。

(3) 評価

私たちの地域にも野菜を育てている農家があることがわかり、食べ物を生産している人々の工夫や努力、地域の特色を理解できたか。

単元名 **見つめてみようわたしたちのまち**
「調べよう物をつくる仕事」

豚肉・市内産野菜 - 神奈川県 -



地場産物の説明

横浜市の農地面積は3,274haで市域面積の8%にあたる。農産物の内訳は、野菜が62%、果実10%、豚7%などとなり、収穫量では、全国2位のこまつなをはじめカリフラワー、キャベツなどが全国10位以内に入っている。また、食品リサイクル飼料と配合飼料で飼育した豚は、日本食肉格付協会の評価を得た肉質良好な豚肉で好評を得ている。これらは「はま菜ちゃん」「ハマツ子」「はまぼーく」などのブランドで流通している。

生産者は多品目の農産物を生産していることが多く、住宅と隣接している都市型農業である。学校近くの生産者はたくさんの野菜を作り自宅直売所を営み、給食にも旬の新鮮な野菜を届けてくれる。生産者の方には、授業に来てもらい、野菜の栽培方法なども教えていただき、児童との交流を行っている。

(参照：地産地消ガイド横浜)

献立例

くりごはん、牛乳、さばのみぞれあんかけ、即席漬け、豚汁

1人当たりの栄養量(小学校)

エネルギー	660kcal
たんぱく質	31.7g
脂質	22.0g
カルシウム	320mg
鉄	2.5mg
ビタミンA	143μgRE
ビタミンB ₁	0.59mg
ビタミンB ₂	0.51mg
ビタミンC	34mg
食物繊維	4.8g
食塩	3.2g
マグネシウム	125mg
亜鉛	3.5mg



給食の時間の指導(感謝の心)

今日は、3年生から、社会科見学で調べて来たことを発表してもらいます。

『 さんの野菜についてです。 さんの畑では農薬をほとんど使っていません。一番大変なことは草取りとっていました。毎日自分の子どもを育てるように野菜を育てています。』 『 さんの豚のお肉についてお伝えします。親豚は1年に2回から3回赤ちゃんを産みます。豚は6ヶ月でお肉になります。「はまぼーく」という名前で売られています。温度がいつも同じで、すのこをひいたきれいな部屋で大切に育てていました。』

3年生のみなさんが調べて来た資料と今日の給食で使った野菜を給食室の前に展示しましたのでご覧ください。

小学校 第3学年 社会科学学習指導（略）案

日時 平成21年 月 日 第 校時

対象 3年 組 名

指導者 担任（T1）・栄養教諭等（T2）

1 単元名 見つめてみようわたしたちのまち ～調べよう物をつくる仕事～

2 単元の目標

- (1) 地域の生産に携わっている人々の働きについて関心をもち、仕事に携わっている人々の工夫について意欲的に追究することができる。
- (2) 見学などを通して働く人々の活動や努力について具体的に調べ、その工夫について考えることができる。
- (3) 働く人々の生産への活動や努力について話を聞いたり、消費者の側から調べたりすることができる。
- (4) 地域の生産に関する仕事の工夫や特色、自分たちの生活との関わりについて理解することができる。

3 本時（1/15時）

(1) 本時の目標

地域の生産活動が給食とも関係していることに気付き、進んで調べていこうと意欲をもつことができる。

食育の視点

地域で生産されている農作物に興味をもち。（食文化）

(2) 実際

過程	児童の活動	教師の支援	資料
導入 5分	1 今までの学習で見学した場所を想起する。 ・ バスの車庫 ・ 工場 ・ 田んぼ、畑 ・ 家の近くにある養豚場	実際に見学したときの写真を提示することで、具体的な場面を思い出すことができるようにする。 地域の生産活動に関することが出されたところで、他に作っているところはないか問い返し、地域の生産活動に関心が向くようにする。	社会科見学等の写真
ふかめる 10分	2 地域の畑で栽培されている野菜、養豚場で飼育されている豚は、給食でも使われていることを知る。	野菜を栽培している畑や豚を飼育している養豚場の写真を提示し、具体的なイメージをもたせ興味を引き出すようにする。	畑や養豚場の写真
	3 本時の学習課題を確認する。	今までに地域の生産物が使用された給食を紹介することで、地域の生産物に対する思いを深め、進んで調べていこうとする気持ちをもてるようにする。（T2） 「地域のよさを知る」という視点を明確にし、学習課題について共通理解を図れるようにする。	献立表 給食の写真
まとめ 25分	地域のよさを知るために、畑や養豚場について調べる計画を立てよう。		
	4 グループごとに調べる内容を決め、具体的な計画を立てる。 <調べる内容> ・ さんの畑で作っている物 ・ さんの工夫や努力 ・ 養豚場での豚の育て方	児童の興味・関心を大切に、調べる場所、内容ごとにグループを作るようにする。 計画書に、調べる場所 調べる内容 調べる方法 メンバー 持ち物等を記入し、調べ学習の具体的なイメージをもてるようにする。	調べ学習計画書
	<調べる方法> ・ インタビュー ・ 写真 等	事前に見学する場所と時間を決めておき、訪問先の方と連絡をとっておく。	
	5 本時の学習を振り返り、次時の学習の見通しをもつ。	計画書をもとにグループごとに見学に行くことを確認する。	

(3) 評価

地域の生産活動に興味・関心をもち、進んで調べていこうとする気持ちをもてるようになったか。

単元名 **農家の仕事**
「大根をつくる農家の仕事」

切干し大根 - 愛知県 -



地場産物の説明

かりやし
 刈谷市では、1935年頃から大根の生産がはじまった。この地域独特の赤土は、糖分の多い青首大根の生産に適しており、県内でも有数の大根の生産地となっている。

青首大根を10cmほどに千切りし、冷たく乾燥した冬の伊吹おろしの寒風にさらすことにより、真っ白でシャキシャキとした甘みの強い切干し大根がつくられる。

自然の恵みを受けてできる「切干し大根」は、昔の野菜の少ない時期に保存食として活用されている。

(刈谷市農政課資料より)

献立例

ごはん、牛乳、鶏肉のごまよごし、切干し大根の煮物、味噌汁

1人当たりの栄養量 (小学校)

エネルギー	632kcal
たんぱく質	25.1g
脂質	22.2g
カルシウム	300mg
鉄	2.5mg
ビタミン A	193μgRE
ビタミン B ₁	0.40mg
ビタミン B ₂	0.39mg
ビタミン C	17mg
食物繊維	3.2g
食塩	2.3g
マグネシウム	91mg
亜鉛	2.8mg



給食の時間の指導 (感謝の心)

今日の給食で使われている「切干し大根」は、刈谷市でつくられたものです。

刈谷市でつくられている青首大根は、他の産地のものに比べて非常に甘みが強く、おいしいと評判です。その大根を農家の方は、朝早くから10cmの長さに千切りし、棚に広げます。そして、冷たく乾燥した冬の伊吹おろしにさらします。そうすると、一気に水分が抜けて、真っ白で甘くておいしい、栄養たっぷりの切干し大根ができます。昔は、作物があまりとれない時期に保存食としても使われました。

自然の恵みと昔の人の生活の知恵、また寒い冬に朝早くから作ってくれる農家の方に感謝していただきましょう。

小学校 第3学年 社会科学学習指導（略）案

日時 平成21年 月 日 第 校時
 対象 3年 組 名
 指導者 担任（T1）・栄養教諭等（T2）

1 単元名 農家の仕事 ～大根をつくる農家の仕事～

2 単元の目標

- (1) 農家の仕事に関心を持ち、切干し大根について意欲的に調べることができる。（関心・意欲・態度）
 (2) 自分たちの地域で生産された農産物が、加工されたり、給食等で調理されたりして自分たちの生活に関わっていることを理解できる。（知識・理解）

3 本時（4/6時）

(1) 本時の目標

冬の冷たい風を利用した地域の特産物（切干大根）が、昔の人の知恵と工夫で考え出されたことがわかる。

食育の視点

昔の人の生活の知恵を受けついで生産等にかかわる人々や自然の恵みに感謝し、食べ物を大切にすることを養うことができる。（感謝の心）（食文化）

切干し大根の良さを知り、好き嫌いせず食べようとする意欲をもつことができる。（食品を選択する能力）

(2) 学習過程

過程	主な学習活動	教師の支援（T1）	教師の支援（T2）	備考
導入 5分	学習課題 切干し大根のひみつをさがそう	学習課題を確認させる。	切り干し大根の実物を配り興味を高める。	切干し大根（実物）
発展 35分	1 なぜ切干し大根をつくるのか考える。 ・ たくさん大根ができるから。 ・ おいしくなるから。 ・ 栄養があるのかな。 ・ 日持ちするよ。 2 切干し大根は、いつ頃からどのようにしてつくられたのか知る。 ・ 刈谷市ではいつから大根を栽培しているのかな。 ・ 切干し大根は保存食なんだね。 3 切り干し大根を、農家でどのように作られるのか考える。 ・ 大根をどうやって切るのかな。 ・ どうやって干すのかな。 ・ 大根を切ってみたい。 ・ 力があるね。 4 切干し大根を使った料理を思い出す。 ・ 煮物 ・ サラダ	大根を切干し大根に加工したのはどうしてか、考えさせる。 データ、写真を提示する。 切干し大根づくりの過程の写真を見せながら、切干し大根づくりについての関心をもたせる。 給食の献立や家でつくられる料理を思い出させる。	生の大根を見せ違いを考えさせる。 大根を天日で干すことにより、かさが減ったり、甘みが増したり、栄養が増えることやその働きについても知らせる。 農家の方のビデオレターを見せる、苦労して作っていることに気付かせる。 生の大根を千切り器で切らせることで、切り干し大根づくりへの関心を高める。 給食で使われている切干し大根は刈谷市産であることを知らせ、好き嫌いせず食べようとする意欲をもたせる。	大根（実物） グラフ 写真 ビデオレター 千切り器 グラフ 絵パネル 写真、絵
まとめ 5分	今日の学習のまとめをしよう。	今日の学習でわかったことや感想をプリントにまとめさせる。		プリント

(3) 評価

昔の人の知恵と工夫で考え出された切干し大根について関心をもつことができたか。

切干し大根は、冬の冷たい風を生かした食品であることが理解できたか。

生産等にかかわる人々や自然の恵みに感謝し、食べ物を大切にすることを養うことができたか。

単元名 **ものをつくる人びとのしごと**

そうめん - 岡山県 -



地場産物の説明

鴨方町かもがたちょうは、晴天が多いこと、湿度が低いこと、そして空気が澄んでいるという気候と遥照山ようしょうざんから湧き出るきれいな水、瀬戸内海の沿岸でとれていた塩、周りに良質な小麦の産地があったことなど、そうめんづくりに適した条件のもと、その昔、朝廷への献上麺の産地として名を馳せた。9世紀頃にはすでに、「吉備の国に麦切と称して広く分布」と、この地方での麺づくりをしていたことが書物に残っている。

今でも冬になると、手延べそうめんを作っている家の軒先には「そうめんすだれ」を見ることができ、鴨方かもがたの冬の風物詩となっている。生地を仕込んでから麺に仕上げるまでの約30時間は、休む間もなくデリケートな作業が続き、熟練した職人による手延べ麺は、のどごしがよいと有名である。

(参考文献:「かも川麺大学テキスト わたしたち 麺博士」「浅口市鴨方町農産物加工場見学資料」「わたしたちの浅口市(社会科副読本)」)

献立例

ゆかりごはん、牛乳、若鶏のから揚げ、海藻サラダ、そうめん汁

1人当たりの栄養量(小学校)

エネルギー	670kcal
たんぱく質	26.1g
脂質	21.0g
カルシウム	343mg
鉄	2.6mg
ビタミンA	460μgRE
ビタミンB ₁	0.60mg
ビタミンB ₂	0.59mg
ビタミンC	26mg
食物繊維	4.6g
食塩	3.2g
マグネシウム	77mg
亜鉛	2.3mg



給食の時間の指導(感謝の心・食文化)

今日の献立の「そうめん汁」は、浅口市鴨方町あさくちしかもがたちょうの特産品であるそうめんを使っています。

そうめんは、きれいな水、塩、小麦粉を使って作ります。鴨方町かもがたは、遥照山ようしょうざんから湧き出る水、寄島町よしまちょうでとれる塩、良質な小麦粉がそろっているので、手延べそうめん作りに恵まれた土地です。

手延べそうめんができるまでには約30時間かかります。作る人を職人といいますが、その間、職人さんは休むことができません。また、「麺かもちの生地は生き物」といわれるほど、難しい作業が続くので、職人さんの長年の勤が頼りになります。鴨方の手延べそうめんは、恵まれた風土と、知恵や工夫によって作られています。のどごしがよいことで有名な手延べそうめんを、味わっていただきましょう。

小学校 第3学年 社会科学習指導(略)案

日時 平成21年 月 日 第 校時
 対象 3年 組 名
 指導者 担任(T1)・栄養教諭等(T2)

1 単元名 ものをつくる人びとのしごと

2 単元の目標

- (1) 生産に携わる人々の仕事に関心を持ち、見学や調査活動を通して意欲的に調べることができる。(社会的な事象への関心・意欲・態度)
- (2) 生産に携わる人々は、自然条件を生かしたり克服したりして、生産を高める工夫をしていることを考えることができる。(社会的な判断)
- (3) 見学やインタビューなどによって、働く人の様子を具体的に観察・調査し、カードなどにわかりやすく表現することができる。(観察・資料活用の技能・表現)
- (4) 生産にかかわる仕事には特色があり、そこに携わる人々は、生産を高める工夫や努力をしていることをとらえることができる。(社会的事象についての知識・理解)

3 本時(1/11時)

(1) 本時の目標

浅口市で作られている手延べそうめんについて興味・関心を持ち、進んで学習しようとするすることができる。

食育の視点

浅口市の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、郷土の食べ物に愛着をもつ。(食文化)

(2) 学習過程

過程	主な活動	教師の支援(T1)	教師の支援(T2)	備考
気付く (10分)	1 本時のめあてを確認する。 手延べそうめんのおいしさの秘密について調べたいことを決めよう。	2 種類のそうめんを食べ比べることで、手延べそうめんの特徴を体感できるようにする。 製造場所を調べることにより、鴨方町で作られていることに気付かせ、おいしさの秘密について調べたいという気持ちを高める。	ワークシートを用いて、色・味・食感・香りの4項目についてチェックさせる。 児童の試食した感想をもとに、鴨方の手延べそうめんには、他のそうめんにはない魅力があることに気付かせる。	機械そうめん 手延べそうめん ワークシート 手延べそうめん(乾物)
活動する (30分)	2 おいしさの秘密について調べたいことを班で話し合う。 3 そうめん見学の計画を立てる。	話し合ったことや自分の調べたいことをワークシートに書かせるとともに、調べたいことについては、自分の予想も記入し、今後の調べ学習に生かすよう助言する。 そうめん見学に行くことを知らせ、見学したいこと、体験したいこと、準備物等、意欲的に調べ学習が行えるよう、机間巡視しながら必要に応じて助言する。	課題を見つけにくい児童に対しては、具体的なイメージをもちやすいように、他の種類のそうめんやそうめんの材料、生地、写真などを提示する。 鴨方に手延べそうめんの見学や麺作り体験ができる場所があることを紹介する。	ワークシート ばち 小麦粉 水 塩 そうめんの生地 作る工程の写真
振り返る (5分)	4 本時を振り返り、次時の学習を知る。	ワークシートや板書などとともに、本時のめあてを振り返り、次時はそうめん見学に行くための準備をすることを伝える。		

(3) 評価

浅口市の手延べそうめんに興味・関心を持ち、意欲的に学習することができたか。

単元名 わたしたちの県
「くらしと土地の様子」

しじみ - 島根県 -



地場産物の説明

やまとしじみが生息している宍道湖は、海水と淡水が混ざり合う汽水湖である。全国の漁獲量のうち約40%が宍道湖でとれており、宍道湖は日本一のやまとしじみ産地である。やまとしじみが多いのは、宍道湖でも水深4mより浅い湖岸部だけである。宍道湖でとれる魚介類のうち90%以上がやまとしじみで、しじみ漁業は地元の大きな産業となっており、多くの人たちの生活を支えている。

漁業者は「ジョレン」という漁具を使ってしじみを湖底から獲りあげる。近年、しじみが獲りすぎて減らないよう、1日にとる量は140kgと決まっており、獲っても良い曜日、時間も制限されている。小さいしじみを獲らないようにジョレンの網の目も大きさが決まっている。このように、漁業者は宍道湖のしじみを大切に守り育てながら獲っている。また、調査より、しじみの過剰作用やしじみを漁獲することが、宍道湖の環境浄化に大きな役割を果たしていると注目されている。

(島根県水産技術センター資料、
「日本のシジミ漁業」中村幹雄編著より)

献立例

鮭菜めし、牛乳、ふろふき大根の肉みそかけ、磯香和え、しじみ汁、みかん

1人当たりの栄養量(小学校)

エネルギー	663kcal
たんぱく質	24.9g
脂質	12.1g
カルシウム	411mg
鉄	4.1mg
ビタミンA	383μgRE
ビタミンB ₁	0.57mg
ビタミンB ₂	0.74mg
ビタミンC	82mg
食物繊維	5.4g
食塩	2.3g
マグネシウム	147mg
亜鉛	5.1mg



給食の時間の指導(感謝の心・食文化)

きょうの「しじみ汁」のしじみは、宍道湖の「やまとしじみ」です。きょうのしじみは、地元玉湯の漁師さんが獲ってくださったものです。長さ約6m、重さ30kgもある「ジョレン」という漁具を使い小船の上から獲られるのですが、冬は寒く、天候が悪いと船が揺れ、危険も伴う大変な仕事です。特に、冬はしじみが泥の奥深くもぐっているため獲りにくいそうです。このやまとしじみが20年ぐらい前に比べると随分減ってきていることをみなさんは知っていますか。漁師さんたちは、獲りすぎてしじみが減らないように、小さいものは獲らないとか、量や時間なども自分たちで決まりを作っておられます。漁師さんたちの苦労や思いをむだにしないよう、身も残さず一粒一粒大切にいただきましょう。

小学校 第4学年 社会科学学習指導（略）案

日時 平成21年 月 日 第 校時

対象 4年 組 名

指導者 担任（T1）・栄養教諭等（T2）・漁業者（GT）

1 単元名 「わたしたちの県」～くらしと土地の様子～

2 単元の目標

- (1) 県内の海辺や平地、山地に住む人々の生活の様子を調べ、県の特徴ある地域の様子を考えることができる。
- (2) 県の学習に関する資料を集めたり、地形図から読み取ったりしたことを白地図に表現するなどの具体的な作業や活動を通して、県の特徴ある地域の人々の生活を考えることができる。

3 本時（8/28時）

(1) 本時の目標

「ジョレンのひみつ」をさぐり、しじみの成育と宍道湖の環境との関連やしじみを取り続けるための工夫について考えることができる。

食育の視点

食物を大切にし、食物の生産にかかわる人々への感謝する心を育てる。（感謝の心）

地域の産物、食文化や食にかかわる歴史等を理解し、地域の人々に尊敬する心をもつ。（食文化）

(2) 学習課題

過程	主な学習活動	教師の支援（T1）	教師の支援（T2）	備考
気 付 く 5分	1 前時の学習を振り返り、本時の学習のめあてをつかむ。 ジョレンのひみつをみつけよう	グラフをもとに前時の学習を振り返らせる。 しじみの漁獲量が、7年間減っていない理由をさぐりたいという意欲をもたせる。	水槽に入っているしじみを見せて、生きていることを印象づける。（T2）	副読本「わたしたちの松江」 グラフ しじみ
深 め る 35分	2 ジョレンのひみつをみつける。 ・長い・重い ・先がとがっている ・しじみてどんなところにいるのかな ・どうやって使うのかな ・重いけど一人でもつかうかな	ジョレンを見せたり、手に持たせたりしながら気付いたことを出させる。 大小のしじみを入れ、小さいしじみはジョレンの目からこぼれることから、小さなしじみをとらないようにしていることに気付かせる。		ジョレン 大小のしじみ
	3 漁業者からしじみ漁についての話を聞く。	漁業者 さんの苦労や工夫について気付かせる。	宍道湖のしじみ漁の約束について説明する。 ・とり方 ・選び方 ・量 （GT）	しじみ漁の写真パネル
ま と め る 5分	4 給食で地元のしじみを食べることのよさについて話を聞く。 5 宍道湖のめぐみを大切にすることの大事さについて考える。	漁業者 さんの苦労から、感謝の気持ちをもって今日の給食を食べる意欲を高めるように支援する。	ふるさとの自然に育まれたやまとしじみの食文化を伝える。（T2）	

(3) 評価

しじみの成育と宍道湖環境との関連やしじみを取り続けるための工夫について理解できたか。

単元名 **日本の食料生産**
「岐阜県ひるがの高原のだいこん作り」

ひるがのだいこん - 岐阜県 -



地場産物の説明

9月の後半は、大根をはじめ、にんじん、里芋などの地場農産物を給食で使用している。

その中で、大根についての話を紹介する。郡上市にあるひるがの高原は、海拔900mの高地で、夏でも涼しい気候条件を活かして、大根づくりがさかんに行われている。ここで作られた大根はきめが細かく、よくしまつてつやがあり、おいしい大根として評判がよく「ひるがの高原だいこん」として出荷され、出荷量は全国第5位である。

昔は、消費地から遠いため、大根を「つけもの」に加工して出荷していたが、道路の整備や発達に伴い、新鮮なままの大根を出荷できるようになってきた。また、出荷前に大型冷蔵庫で予冷するなど、鮮度を保ったまま消費地に届ける工夫もしている。

(参考資料 あたらしい岐阜県のくらし)

献立例

にんじんごはん、牛乳、円空さといもコロッケ、みそ汁、ひるがの大根サラダ

1人当たりの栄養量 (小学校)

エネルギー	691kcal
たんぱく質	21.9g
脂質	21.6g
カルシウム	389mg
鉄	3.0mg
ビタミンA	442μgRE
ビタミンB ₁	0.61mg
ビタミンB ₂	0.49mg
ビタミンC	30mg
食物繊維	7.6g
食塩	2.7g
マグネシウム	111mg
亜鉛	2.1mg



給食の時間の指導 (感謝の心・食文化)

今日の給食の大根サラダは岐阜県でも郡上市にあるひるがの高原で作られた大根です。とてもおいしいですね。

ひるがの高原では、大根づくりがさかんです。おいしい大根ができる訳は、昼と夜の温度差があること、土が赤土で大根づくりに適していることです。大根農家の人が、おいしい大根になるように一生懸命作ってくださいました。

昔は、大根がたくさんできて新鮮なまま運ぶことができなかったため、大根を「つけもの」に加工して出荷していましたが、今では道路が良くなり、新鮮なままの大根を早く遠くまで運ぶことができるようになりました。岐阜県の大根を味わって食べてください。

小学校 第5学年 社会科学学習指導（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 日本の食料生産～岐阜県ひるがの高原のだいこん作り～

2 単元の目標

- (1) 岐阜県内の地形的に特徴のある高原の自然条件を活かして、大根を生産していることを理解する。
 (2) 大根作りをしている人々の工夫や考えを理解する。

3 本時（5/7時）

(1) 本時の目標

ひるがの高原では、冷涼な気候を活かし、平地とはずれた時期に大根を生産していることがわかる。
 ひるがの高原で大根作りをしている人々の工夫や努力について考えることができる。

食育の視点

食物を大切にし、食物の生産にかかわる人々への感謝する心を育てる。（感謝の心）
 地域の産物、食文化や食にかかわる歴史等を理解し、地域の人々に尊敬する心をもつ。（食文化）

(2) 展開

過程	主な学習活動	教師の支援（T1）	教師の支援（T2）	備考
気付く (5分)	1 岐阜県には様々な野菜が育てられていることがわかり、その中でも大根の産地は、遠く離れた平地と高地の両方あることに気付くことができる。	岐阜県の地形図の読み取り方を理解させる。 岐阜県の農産物分付図と地形の特徴を結びつけて考えさせ、課題を引き出す。	学校給食で積極的に使用している岐阜県の農産物の中から、大根に焦点化し、分布図に2つの産地があることに着目するようにする。	資料 岐阜県の特産物分布図 大根の出荷量 全国とひるがの高原
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;"> どうして、ひるがの高原でだいこんが多く作られるのだろうか </div>				
深める (35分)	2 私たちの近くの畑は、まだ大根は青菜だが、ひるがの高原は大根として食べられることから、ひるがの高原の気候について予想する。 ・ ひるがの高原は夏でも涼しい。 ・ このあたりより気温が低い。 ・ 1日の中で寒暖の差が激しい。 3 ひるがの高原で大根を育てて出荷するとどのような良いことがあるのか考える。 ・ 平地ではまだ大根が収穫できない夏に売れば、買ってもらえる。 ・ 大根は涼しい時に育つと甘くておいしくなる。 ・ 夏においしい大根が食べられたら、みんなが喜んでくれる。	ひるがの高原と私たちの住む地域の気候を比較しながら考えるようにする。 予想した気候から、給食で岐阜県産の大根を一年中使うことができる訳を考えるようにする。 涼しい気候の中で大根を育てて出荷するとどのような良いことがあるのか考えることができるようにする。	おいしい大根を育てるために必要な土地の特徴や条件をペープサートで提示する。 献立表をもとに、給食には一年中大根が使われていることを写真で提示する。	資料 岐阜県の気候 写真 夏に収穫されるひるがの高原の大根畑 農家の人の話
まとめ (5分)	4 涼しい気候にあった作物を、おいしく育てるための工夫や努力について自分の考えをまとめ、発表する。	高原で大根をそだてるためにはどのような工夫や努力があったかをまとめることができるようにする。		プリント

(3) 評価

ひるがの高原では、冷涼な気候を活かし、平地とはずれた時期に盛んに大根を生産していることを理解することができたか。
 ひるがの高原で大根作りをしている人々の工夫や努力を理解することができたか。

単元名 わたしたちの生活と食料生産

長いも・長ねぎ - 青森県 -



地場産物の説明

(長いも) 青森県の長いもは全国一の出荷量を誇り、国内流通量の約4割を占めている。品種は、首が短く肉付きの良い「ガンクミジカ」と呼ばれる系統が普及しており、色白で粘りが強くアクがないのが特徴である。

十和田市の出荷量は青森県の中で、4位の出荷量である。

(長ねぎ) 青森県の長ねぎは全国7位の出荷量で、白い部分の長い根深ねぎ(白ねぎ)が主体である。十和田市の出荷量は青森県一で、長いもの輪作作物として作付けされ、出荷量は順調に増加している。

近年では、トマトの輪作作物としてハウス内での栽培もすすんでいる。(あおもりの野菜っこより)

献立例

ごはん、牛乳、いか姿焼き、こかぶの酢のもの、長いも入りすいとん汁

1人当たりの栄養量(小学校)

エネルギー	647kcal
たんぱく質	25.6g
脂質	15.2g
カルシウム	315mg
鉄	2.1mg
ビタミンA	220μgRE
ビタミンB ₁	0.56mg
ビタミンB ₂	0.63mg
ビタミンC	15mg
食物繊維	4.1g
食塩	2.6g
マグネシウム	56mg
亜鉛	1.8mg



給食の時間の指導(食品を選択する能力・感謝の心・食文化)

今日の給食のすいとん汁は、十和田市の郷土料理です。すいとんは、小麦粉にすりおろした長いもと水を加えてこね、小さくちぎった、長いも入りのすいとんです。青森県の長いもは全国一の出荷量を誇り、国内流通量の約4割を占めています。すいとん汁の中に入っているごぼうは全国一の出荷量、にんじんは4位、長ねぎは7位、また、こかぶの酢のものに入っているかぶは3位、食用ぎくは4位と青森県は、野菜を多く出荷しています。今日の給食は、青森県の食材を数多く取り入れた献立となっています。みなさんの近くでとれた野菜です。生産者の方々の苦労や、自然の恵みに感謝していただきましょう。

小学校 第5学年 社会科学学習指導（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 わたしたちの生活と食料生産

2 単元の目標

我が国の産業の様子、産業と国民生活との関連について理解できるようにし、我が国の産業の発展に関心をもつようにする。

3 本時（25/26時）

（1）本時の目標

輸入肯定派と国内自給率向上派によるディベートを行い、輸入の必要性や国内自給率を高めることの大切さをふまえた、自分なりの考えをもつことができるようにする。

食育の視点

十和田の産物、食文化や食に関する歴史を理解し、尊重する心をもつ。（食文化）

正しい知識・情報に基づいて、食物の品質及び安全性について自ら判断できる能力を身に付ける。（食品を選択する能力）

（2）展開

過程	時間	学習活動	指導上の留意点	備考
導入	10分	<p style="border: 1px solid black; padding: 2px;">日本の食料生産はどうあるべきか話し合う</p> <p>1 これからの日本の食料生産はどうあるべきか話し合う。 <輸入肯定派> 意見発表 班ごと準備した資料を基に発表する。国内自給率向上派から発表内容について質問を受け答える。 <国内自給率向上派> 意見発表 班ごとに準備した資料を基に発表する。輸入肯定派から発表内容について質問を受け答える。</p>	<p>学級担任は、本時の前に、各班の発表内容について把握しておく。（T1） 討論できるように机を配置する。（T1） それぞれの考えを簡潔に板書する。（T1）</p>	
展開	30分	<p>2 輸入肯定派と国内自給率向上派に分かれて討論する。 ・ 交互に反対意見を発表し、討論する。 3 スーパー店員の話聞く。 ・ スーパーとしては、輸入・国産とも品揃えしている。 ・ 消費者に選択をしていただけるようにしている。 4 栄養教諭の話聞く。 ・ 外国とうまくつきあっていきながら、日本の自給率を上げていくことが大切であることに気付く。</p>	<p>話し合いが深まるよう、支援しながら司会を行う。（T1） 実際の売り場の映像を流しながら輸入・国産での価格の違い、スーパーとして、気を付けている点について話を聞かせる。（T1） 輸入肯定派も国内自給率向上派も食品を無駄にすることなく、大切にしよう話をする。（T2） 今日の献立を基に、学校給食で使用している食品について説明する。（T2） フードマイレージについて説明する。（T2）</p>	ビデオ パソコン
まとめ	5分	<p>5 自分の考えをまとめ発表する。</p>	<p>消費者として考え、選んでいくことが大切であることに気付かせる。</p>	

（3）評価

食文化を理解し、食品を選択する能力と感謝の心が養われたか、国際理解・環境問題について理解が深まったか。

単元名 わたしたちの生活と食料生産

さんま - 宮城県 -



地場産物の説明

さんまは、漁が始まったとされる江戸時代の初期から、庶民の味として親しまれ、落語や詩談で語られるほど身近な味として愛されている。

さんまの漁獲量全国第2位の宮城県は、けせんぬま おながわ気仙沼や女川などの漁港で、たっぷりと脂ののったさんまが水揚げされる。

さんまは胃がなく、腸も短いため、内臓に食物をためこまないのが、新鮮なさんまは内臓までおいしく食べられる。さんまの塩焼き、さんま汁、刺身、煮付け、蒲焼きなど、さまざまな調理法で食べられている。

(食材王国みやぎ資料より)

献立例

ごはん、牛乳、さんまの生姜煮、ほうれん草とささかまのおひたし、豆腐とわかめのみそ汁

1人当たりの栄養量(小学校)

エネルギー	665kcal
たんぱく質	17.6g
脂質	22.8g
カルシウム	314mg
鉄	2.9mg
ビタミンA	179 μgRE
ビタミンB ₁	0.52mg
ビタミンB ₂	0.60mg
ビタミンC	21mg
食物繊維	2.9g
食塩	3.0g
マグネシウム	118mg
亜鉛	2.8mg



給食の時間の指導(感謝の心・食文化)

今日の給食は、宮県の特産物さんまを使った「さんまの生姜煮」です。秋になるとけせんぬま おながわ気仙沼や女川漁港でたくさん水揚げされます。実りの秋は、海の幸・山の幸がたくさん出回る季節です。ほとんどの食べ物は、冷凍食品などで1年中食べることができますが、栄養はもちろん、新鮮でおいしいのは、とれたてのものにはかないません。地元でとれた食物は、とれてから持ってきてもらうまで時間がかからないので、新鮮でおいしく、何より安全です。自然は、その季節にふさわしい食べ物を恵んでくれています。

今日もよくかんで、秋のおいしさを味わって、自然に感謝しながら食べましょう。

小学校 第5学年 社会科学学習指導（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 わたしたちの生活と食料生産

2 単元の目標

- (1) 我が国の農業や水産業の様子について関心を持ち、それを意欲的に調べることを通して、国民生活を支える我が国の食料生産について関心を深めることができる。
- (2) 我が国の農業や水産業の様子から学習の問題を見出して、国民の食料を確保する我が国の農業や水産業の意味やそれらの産業と自然環境との関連を考えることができる。
- (3) 我が国の農業や水産業の様子を調査したり、地図や統計などの各種の基礎的資料を活用したりするとともに、調べた過程や結果を表現することができる。
- (4) 我が国の農業や水産業の様子は、国民の食料を確保する重要な役割を果たしていることや自然環境とのかかわりをもって営まれていることを理解することができる。

3 本時（1/7時）

(1) 本時の目標

宮城県の地域の特色を生かした水産業の様子を資料などで調べることができる。
 さんまなどの水産物が自分たちの食生活や国民の食生活を支えていることを理解する。

食育の視点

正しい知識・情報に基づいて、食物の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。（食品を選択する能力）

宮城県の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。（食文化）

(2) 学習過程

過程	時間	主な学習活動	教師の支援・指導上の留意点	資料等
気付く	5分	1 課題を知る。 日本の漁獲量の問題点と解決策を考えよう。	魚の種類別漁獲量と魚介類の輸入量のグラフを見て、気付いたことを発表させる。（T1）	グラフ （発表）
活動する	30分	2 本時の課題を解決する。 (1) 漁獲量と輸入量の関係から考える。 ・ なぜ漁獲量は減ったのに、輸入量は増えたのかな。 (2) 全国に占める宮城県の漁獲量を知る。 ・ 宮城県の魚の種類別漁獲量はどれくらいなのかな。 3 給食の献立を使って水産物の活用例を知る。 (1) 栄養教諭の話聞く。 (2) 宮城県で水揚げされた魚介類を取り入れていることを知る。 (3) 宮城県で水揚げされた魚介類を使用することの利点を知る。	気付いたことをもとにして、輸入することについて疑問に思ったことを発表させる。（T1） 宮城県の漁獲量が他県に比べて多いことを知らせ、さんまやかき、フカヒレなどが特産物になっていることを確認させる。（T1） 宮城県で水揚げされた魚介類を使用することの利点を説明する。（T2） 分かったことや疑問に思ったことをワークシートに書かせる。（T1） 栄養教諭の話の要点をワークシートに書かせる。（T1）	（発表） グラフ 写真 ワークシート （発表）
振り返る	10分	4 まとめと次時の予告を聞く。 (1) 分かったこと、疑問に思ったこと等を発表する。 (2) 次時の問題解決に意欲をもつ。	我が国の食料生産の抱える問題について、自分なりの解決策等の考えをもたせる。（T1） A評価の児童には、我が国の食料生産の抱える問題について、見通しや予想をもたせる。（T1）	ワークシート （発表）

(3) 評価

宮城県の特産物を知り、自分にできる身近な取り入れ方などを考えることができたか。
 我が国の食料生産の抱える問題について、自分なりの解決策等の考えをもつことができたか。

単元名 **これからの食料生産とわたしたち**

こぞくら - 石川県 -



地場産物の説明

日本列島のほぼ真ん中に位置する石川県では、国内で栽培できるほとんどの野菜を生産することができる。最近では、地元生産者が野菜の作付面積を広げるなどして、積極的に安全・安心な食材を作り、学校給食に納品している。また、海の幸にも恵まれ、魚介類も豊富である。ぶりの稚魚である「こぞくら」は、出世魚として重宝がられ、「煮付け」「焼き物」などで石川県の郷土料理として親しまれている。

(出典：石川県・健やかな石川の食協議会 発行リーフレット)

献立例

梅ちりごはん、牛乳、こぞくらの西京焼き、五目煮豆、じゃがいもの味噌汁

1人当たりの栄養量(小学校)

エネルギー	654kcal
たんぱく質	27.4g
脂質	16.2g
カルシウム	328mg
鉄	3.1mg
ビタミンA	294μgRE
ビタミンB ₁	0.62mg
ビタミンB ₂	0.58mg
ビタミンC	19mg
食物繊維	5.9g
食塩	2.5g
マグネシウム	112mg
亜鉛	3mg



給食の時間の指導(食文化)

今日の給食は、たくさんの地場産物がいっています。こぞくら、じゃがいも、玉ねぎ、大豆は七尾市内でとれたものを調理しました。「こぞくら」は、ぶりの子どもで、ぶりは「出世魚」と呼ばれ、成長する過程で次々と名前が変わっていきます。しかも、その呼び名は地域によっても異なります。石川県では、こぞくら ふくらぎ がんど ぶりといった順に変わっていきます。地元の旬の味を味わって食べましょう。

(出典：七尾市教育委員会・地域に根ざした学校給食検討委員会発行「学校給食で伝えようふるさとの味」)

小学校 第5学年 社会科学習指導（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 これからの食料生産とわたしたち

2 単元の目標

- (1) 自分の生活と食料生産との関わりをもとに、我が国の食料生産の現状や未来について関心をもち、我が国の食料生産の発展を願おうとする。（関心・意欲・態度）
- (2) 食料生産の抱える問題について、環境への影響、国際協調への観点、生産者と消費者などの観点をもとに、自分なりの考え方をもち、（思考・判断）
- (3) 食料生産の問題点を、農業就業者数、耕地面積、自給率の変化のグラフ等の資料から読み取り、調べる過程でわかったことや考えたことを、目的に応じた方法で表現する。（技能・表現）
- (4) 食料生産は国民生活を支えていることや、これからの食料生産には、就業者の減少、食品の安全性、環境保全、自給と輸入の関係など、様々な課題があることを理解する。（知識・理解）

3 本時（1/7時）

(1) 本時の目標

給食の食材の安全性の話題をもとに、我が国の食料生産のかかえる安全性や自給率の問題について、関心を高める。

食育の視点

食品の安全性・衛生について考えることができる。（食品を選択する能力）

(2) 展開

配時分	主な学習内容	留意点 支援 評価		備考
		T1	T2	
導入 5分	1 課題をつかむ。 献立表から「県内産」「地元産」について関心をもち、安全な食材を選ぶためにどうすればよいかきかけをつかむ。	・ 献立の食材の欄に着目させ、地元の食材を多く使っている点に気付かせる。	・ 献立表を配布する。	献立の写真
深める 10分	2 給食について知る。 給食の食材をどのように選んでいるのか、栄養教諭から話を聞く。 ・ 味や栄養だけでなく、安全性についても考えてくれているんだなあ。 ・ 地域の農業発展にも貢献しているんだ。 ・ 自分の家の食事はどうなんだろう。	・ 私たちの食べているものは、どこから届くのだろう	・ 地元の食材を多く使っていることに気付かせ、安全性の確保として産地は近い方がよいということ、国産なら生産農家に直接安全性を確かめられるということをおさえる。 価格の問題については児童から疑問や意見が出た場合には、消費者と生産者ともに努力していることとして簡潔に扱う。	地場産物の写真
10分	3 学び合う。 グラフを見て、日本の食料の自給率について考える。 ・ 日本は低い。 ・ どんどん減っていきそうだ。	・ 他国と比べて低いこと、近年減り続けていることをおさえる。 ・ 天ぷらそばの資料を提示し、身の回りの食料も多くが外国からの輸入に頼っていることに気付かせる。	・ 食材がわかるような仕掛けをした天ぷらそばの写真を提示する。	
15分	栄養教諭の話、資料から食料の安全性や自給率について、自分の考えや予想を発表する。 ・ 外国の食材は農薬などが心配。 ・ 外国が売ってくれなくなったら物価が高くなる。 ・ このままでは日本の商品が売れなくなり生産者が減る。 ・ 外国との関係や環境が心配。	我が国の食料生産のかかえる安全性と自給率の問題について、関心を高めている。（関心・意欲・態度） 【ノート、発表】 自分の考えや予想をノートに書かせてからグループで相談させた後、発表させる。 安全性についての意見が出ない場合には、栄養教諭の国産にこだわる話を想起させる。	・ T1・T2とも個別にまわり必要に応じて助言する。	
まとめ 5分	4 今後の学習課題をつくる。 みんなの発表をもとに、食料生産についてこれからの学習課題をつかむ。 ・ 環境を大切に、消費者や生産者を守るこれからの食料生産についてどのように進めていったらよいか。	・ 発表をもとに全体で課題を設定する。	・ 日々の食事の食材への意識付けを図る。	

(3) 評価

我が国の食料生産のかかえる安全性や自給率の問題について、興味をもって発表しているか。

単元名 **これからの食料生産**

はも - 鹿児島県 -



地場産物の説明

日本有数のはもの産地である鹿児島県志布志市では、従来より湾内で天然はもが水揚げされており、主に関西方面や京都の高級料亭などに活魚で出荷されてきた。

年間を通じて30～50トンの水揚げがあり、中でも6～10月に獲れるものは脂が乗って美味しいといわれている。

はもの身は皮の近くまで小骨があるので、食べるためには「骨切り」という作業が必要となる。これは、一寸（約3cm）に24もの切り込みを皮の境目まで入れるもので、昔からはもの骨切り専門の職人がいたほど高度な技術といわれている。

志布志市では、自動骨切装置導入により、学校給食や一般家庭でもはもが手軽に取り入れられるようになった。

（志布志漁業協同組合資料より）

献立例

じゃこの混ぜごはん、牛乳、はもの南蛮漬け、冬瓜汁、メロン

1人当たりの栄養量（小学校）

エネルギー	660kcal
たんぱく質	29.0g
脂質	16.6g
カルシウム	448mg
鉄	3.7mg
ビタミンA	271μgRE
ビタミンB ₁	0.68mg
ビタミンB ₂	0.64mg
ビタミンC	53mg
食物繊維	6.0g
食塩	2.1g
マグネシウム	120mg
亜鉛	2.9mg



給食の時間の指導（食品を選択する能力・感謝の心・食文化）

今日の給食の「はもの南蛮漬け」に使われているはもは、志布志湾で水揚げされたものです。志布志市では、昔から湾内ではもが水揚げされていましたが、主に、京都の高級料亭など関西方面に出荷されており、地元ではあまりなじみがなかったそうです。はもは関西の夏祭り（特に祇園祭）には欠かせない食材で、海のない京都にまで生きたまま輸送できたほど生命力が強く、夏のスタミナ源として珍重されてきました。ハモの身は皮の近くまで小骨がびっしりあるので、食べるためには「骨切り」という高度な技術が必要で、昔から骨切り専門の職人がいたほどです。志布志市では、自動骨切装置が導入され、はもが手軽に美味しく食べることができるようになりました。

小学校 第5学年 社会科学学習指導（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 これからの食料生産

2 単元の目標

- (1) 食料の多くを輸入に頼っている事実に気付き、自分の食生活を見直すことで問題を探そうとすることができる。（社会的現象への関心・意欲・態度）
- (2) 食料を輸入に頼っていることの問題について考えるとともに、食料の安全性や健康、環境への配慮などの観点から食生活について振り返ることができる。（社会的な思考・判断）
- (3) グラフなどの基礎的資料を効果的に活用し、食料の輸入量や自給率などについて考えたり、調べたことや考えたことを表現したりすることができる。（観察・資料活用の技能・表現）
- (4) 我が国の農業や水産業は、国民の食料を確保する重要な役割を果たしていることを理解することができる。（社会的現象についての知識・理解）

3 本時（2/10時）

(1) 本時の目標

安全な食品を選ぶために必要なことや、食料生産に関する問題について考えることができる。

食育の視点

正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。（食品を選択する能力）

食生活は生産者を始め多くの人々の工夫や、苦勞、努力によって支えられていることに感謝の心をもつ。（感謝の心）

日常の食事が各地域の農林水産業や諸外国とも深い関わりがあることを理解する。（食文化）

(2) 学習過程

過程	主な学習活動	教師の支援（T1）	教師の支援（T2）	備考
気付く (5)	1 食料自給率の表を見て、気付いたことを発表する。 2 今日のめあてを知る。 <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">安全な食品を選ぶために必要なことや、食料生産の問題点について考えよう。</div>	前時を振り返ることで、食料自給率が低下していることを確認できるようにする。 食料自給率の表を提示し、気付いたことを発表できるように支援する。		食料自給率の表
ふかめる (30)	3 今日の給食の食品について知り、気付いたことを発表する。 4 食品を選ぶときに、どのような工夫をしているか考える。 5 給食で食品を選ぶときに、どのような工夫をしているかについて知る。 6 今後の課題や食料生産の問題点について考える。	実物を提示することで、市内産や県内産を多く使っていることに気付くことができるようにする。 買い物をするとき、どんなことを考えて買い物をするか想起できるようにする。	今日の給食に使っている食品を産地別に分類し、説明する。 給食の食品を選ぶ際の工夫について説明する。 ・ 地元の食品を使う。 ・ 旬のものを使う。 ・ 農薬の少ないものを使う。	給食の献立食材（実物）
まとめる (10)	7 今日の授業から考えたことをまとめ、発表する。	考えたことをまとめやすいようにワークシートを準備する。 発表しやすいように意見をまとめ、板書したり復唱したりする。	現在、給食の食品を購入中での問題点や地元の野菜生産の状況について事例を紹介する。	ワークシート資料集

(3) 評価

食品を選ぶための給食での工夫について知り、安全な食品を選ぶために必要なことや食料生産に関する問題について考えることができたか。