

第5学年4組 総合的な学習活動案

平成18年5月30日(火) 第4校時
授業者 教諭
栄養教諭

1 題材 日本を誇りお米の文化を大切にしよう

2 題材について

本校では、「学びの基礎を育む体づくり・心づくりと学びの向上」という研究テーマのもと望ましい食生活の実現を目指して昨年より研究を続けている。調和のとれた食生活の知識と習慣を身に付けさせることは全ての学びの基礎と言える。

また、本年度の研究の視点として郷土福井に誇りを持ち、たくましく生きる子どもの育成を受け「学びの定着・連続・拡大をめざす取り組み」の中にも「健康教育の推進」として特に食生活の改善を図るために継続した指導に取り組むということが明記されている。

5年生の社会科では「わたしたちの生活と食料生産」の単元の学習で、米作りのさかんな地域である山形県酒田市に広がる庄内平野を通して日本の米作りについて詳しく学ぶことができた。世界中の米の品種の中で最もおいしいとされており、現在最も多く作られているコシヒカリは福井県の農業試験場で育てられた品種である。資料集ではこのことや「日本のお米のふるさと」・「お米からできるもの」「ごはん1ぱいの栄養」などが掲載されている点が興味深い。5年生になって初めて学習する家庭科でも「ごはんのみそする」の単元で、栄養のはたらきやバランスのよい食事について学び調理実習を行うことになっている。

そこで日本人の主食であるお米について栄養面などの違った角度からとらえ理解を深め、お米の文化を大切にしていこうとする気持ちを育てたいと考え、社会科の発展として総合学習に位置づけ本題材を設定した。

3 児童について

男子15名、女子17名、計32名のクラスである。

4月にクラス替えがあり新しい友達や担任と出会い、戸惑いや不安の中に緊張感を持って過ごしていたが、少しずつ新しい学級や5年生からスタートした教科担任制にも慣れてきた頃である。

社会科の導入では、「食べ物のふるさとさがし」として様々な食料品の産地調べをしたところ児童は大変意欲的に取り組み、わたしたちの身の回りにある食料品が日本の各地で作られていることに気づくことができ、毎日の自分の生活と食料生産との関わりを少しずつ理解できるようになってきている。しかし、毎日学校で食べている給食の食材について関心を持っている児童は少ないようである。また、日頃の給食時の放送や毎月配布される献立表から赤・黄・緑として食品の体内での働きが自然に身につけている児童もいるが、食材の栄養的なことに関しては全体として興味が薄いようである。給食で食べているお米が100%コシヒカリであることやコシヒカリが福井の農業試験場で育てられたことを知っている児童は少ない。

4 指導について

本校は栄養教諭が配置されており、さまざまな教科で必要に応じてTT形式やゲストティーチャーとして授業に効果的に入り、食に関する資料の提示や栄養面の指導など専門性を生かした学習を行っている。

本時では、TT形式を取り入れ、米の種類をはじめとして栄養に関することや料理や加工品などの話を聞くことにより専門の知識を持った栄養教諭の利点を十分に授業の中で生かしていきたい。また導入では、児童が興味を持って学習に取り組めるように、米の産地調べで出てきた疑問点から、社会科の資料集を使って全国に広がる米作りに着目させたい。学習する内容が盛りだくさんであるため、米の品種や家系図、コシヒカリ誕生にまつわる詳しい話は、社会科の品種改良の学習で簡単に触れておくようにする。そして、単なる知識の伝達に終わらないように、米の栄養については、児童が考える時間を作り、ワークシートを使ってより理解が深まるようにしたい。また、事前の調べ学習により、できるだけ児童の発表を促しながら授業を展開したい。

5 準備物

(児) 社会科資料集、お米の産地調べワークシート

(教) 日本に伝わったルーツの地図、米の写真、精米過程の絵カード、米の栄養成分のカード、米の料理や加工品の写真、米の栄養ワークシート

6 本時の目標

お米について詳しく知ることにより、よりお米を理解し、おいしいお米がとれる所に住んでいることに誇りを持ち、お米の文化を大切にしていこうとする気持ちを育てる。

7 本時の学習過程

学 習 活 動	支援（・）と評価（☆）	
	T 1（担任）	T 2（栄養教諭）
○社会科で学習した日本の米作りについて振り返りそのルーツについて知る。	<ul style="list-style-type: none"> ・米の産地調べで出てきた児童の疑問をもとに、資料集の地方別の米の生産量から日本全国どの県でも米作りが行われていることに気づかせる。 ・今から2400年~2500年前にインドのアッサム地方、中国の雲南地方から伝わったことを知らせる。 	
○米の種類について知る。	<ul style="list-style-type: none"> ・資料「ごはんのじまん」「稲のじまん」をあわせて見るよう助言する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・普段食べている米はうるち米であり、その他にもち米、赤米、黒米があることを説明する。 ・ごはん1杯は稲およそ2株分であり1つぶの種もみから最高2000つぶとれることを伝える。
○米の産地調べから米の品種について知る。	<ul style="list-style-type: none"> ・調べたワークシートから福井産のコシヒカリ、華越前、イクヒカリなどを発表させる。 ・現在日本で一番作られている品種コシヒカリについて、家系図や1944年に新潟県の農業試験場で生まれ福井県の農業試験場で育てられたことを確認する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・米の品種は270種類あることを説明し、児童から出されたものに補足する。 ・給食は「コシヒカリ」100%であることを知らせる。
○精米になる過程について知る。	<ul style="list-style-type: none"> ・もみ、玄米、胚芽米、白米となっていく過程の絵カード掲示する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養面にも簡単に触れ絵カードを使って説明する。
○米の栄養についてワークシートに書いたり発表したりする。	<ul style="list-style-type: none"> ・机間巡視により必要に応じて助言をする。 	<ul style="list-style-type: none"> ・米には栄養があることを成分のカードを使って知らせバランスのとれた栄養について理解させる。
	☆栄養教諭の話やそれぞれの資料に関心を持ち、お米について自分なりに考えようとしているか。（ワークシート、発表）	
○米の料理や米の加工品について知る。	<ul style="list-style-type: none"> ・調べたことをもとに進んで発表できるよう支援する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・料理の写真でさまざまな米の料理や加工品を紹介し補足する。
○日本で先祖代々伝わってきたお米の文化についてまとめを聞く。	<ul style="list-style-type: none"> ・米を主食とし、食料自給率は40%にもかかわらず米の自給率95%である日本は米作に適した国であり、自然の恵みと作る人の苦勞に気づかせ、感謝の気持ちを持たせる。 	
○わかったことや感じたことをワークシートに書く。	☆日本のお米の文化について理解を深め大切にしていこうという気持ちが育ったか。（ワークシート・観察）	