

琉球大学学術リポジトリ

食育情報教材「Q-食マスター」の開発(2): 家庭科、特別活動、道徳における実践報告

メタデータ	言語: 出版者: 琉球大学教育学部 公開日: 2015-09-08 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 森山, 克子, 金城, 千秋, 高吉, 裕士, Moriyama, Katsuko, Kinjyo, Chiaki, Takayoshi, Yuji メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/20.500.12000/31916

食育情報教材「Q－食マスター」の開発（2）

～家庭科、特別活動、道徳における実践報告～

森山克子*，金城千秋**，高吉裕士***

Dietary education information materials' Q-shoku master (2)
～ in home economics, special activities and moral practice report ～

Katsuko Moriyama*，Chiaki Kinjyo**，Yuji Takayoshi***

要 旨

平成22年、子供たちが、「食育」から「海洋」を学ぶことができる食育情報教材Q－食マスターを開発した。その効果を検討するために、平成23年11月～3月、沖縄県那覇市立城東小学校の特別支援教室で授業を行った。児童や教諭のアンケートから、本教材は、児童の海洋に関する理解、興味、関心を高めることが可能であるとわかった。また、本教材は、家庭科、道徳、学級活動、給食指導と幅広い教科等で、「食育」から「海洋」を学習する食育情報教材としての期待ができることもわかった。

Abstract

Food education information materials q-can children learn Ocean nutrition education from 0/2010, food developed by master. To consider the effect the 11/2011～March, went teaching in Okinawa Prefecture, Naha municipal Joto elementary school special needs classroom. Surveys of pupils and teachers from found material is feasible will enhance understanding about children's maritime interests, interest. Found that you can expect as a food information teaching material to learn Ocean nutrition education from the material in home economics, morality, classroom activities, school lunch guidance and a wide range of subjects, etc.

I はじめに

日本国は、海洋に囲まれた国であり、その中でも沖縄県は最南端の海洋県であることから、海洋教育を学校で推進していくことは大切であると考えられる。

平成19年、海洋教育は、海洋基本法の第28条には、学校教育及び社会教育における海洋に関する教育が謳われた。¹⁾しかしながら現在のところ、海洋教育の定義やその普及推進についての詳細は明らかになっておらず、学校における推進のデザインがみえない。

一方、食育は、平成17年「食育基本法」としてその推進を国民運動として位置付け、²⁾平成18年、同法に基づき「食育推進計画」が決定された。³⁾また、平成20年、小中学校の学習指導要領の改訂において、その総則に「学校における食育の推進」が盛り込まれたほか、関連する各教科等での食育に関する記述が充実された。⁴⁾このことから海洋教育は食育と関連させて推進することで教育効果を上げると考える。

しかし、海に関する食材をとおした食育と海洋との関連性の研究は、今までのところほとんど報告されていない。

* 琉球大学教育学部

** 那覇市立城東小学校

*** 那覇市立首里学校給食センター

沖縄県教育委員会では、沖縄県教育情報化推進計画の中で情報教育の推進をあげており、教科指導における ICT 活用推進を計っている。⁵⁾ゆえに、「食育」でも情報教材の開発が求められている。学校給食で扱われるメニューや食材を取り上げる事で、子供たちがゲーム感覚で「食（食材）」に興味を抱き、「食育」と「海洋」を学ぶことができる。そこで、前報では、開発した食育情報教材「Q-食マスター」の内容を給食委員会・学校保健委員会活動で実践をおこなったところ、教材としての有効性が示唆された。⁶⁾そこで、本報では、さらにその有効性を検証するために、小学校で、食育情報教材「Q-食マスター」を活用して家庭科、特別活動、道徳で、教諭、学校栄養職員、大学教員が連携した授業を行った。その実践内容を報告することを目的とする。

II 方法

食育情報教材「Q-食マスター」を活用した授業実践

場 所：那覇市立城東小学校

期 間：平成23年11月、12月、3月

実施時期設定理由

研究校の「食に関する指導と給食時間の全体計画」からこの時期は

「食べ物に関心を持つ」（食に関する指導）

「食べ物を大切にし、感謝して食べよう」（給食指導）が位置づけられている。

III 指導計画

(1) 家庭科

バランスのよい食事をしよう。（食品に含まれる栄養） 3時間

(2) 道徳

おいしい給食を作る（給食センター見学）
2時間

(3) 学級活動

おいしく食べよう（クイズQ-食マスター）
1時間

(4) 給食指導

成長するために給食を味わおう 給食時間

IV 指導実践

(1) 家庭科

題材名：「バランスのよい食事をしよう。」

（指導概要）

5年生の「元気な毎日と食べ物」で食品に含まれる栄養素の働きと食品のグループの学習をした。食品に多く含まれる栄養素が、黄色のグループ「おもにエネルギーのもとになる食品」には炭水化物と脂質。赤色のグループ「おもに体をつくるのもとになる食品」にはタンパク質や無機質。緑色のグループ「おもに体の調子を整えるのもとになる食品」にはビタミン・無機質があることを理解している。

給食の献立表を見て、食品カードを掲示用ホワイトボード黒板に貼り付ける作業を11月は毎日行って、黄・赤・緑の3色のバランスを考えて食べやすくおいしい給食をセンターの方々が作ってくださっていることを理解した。

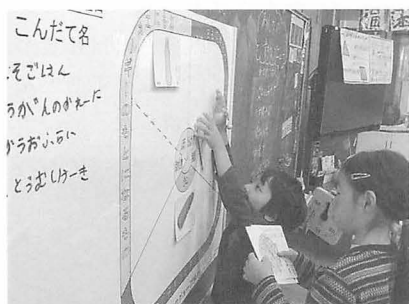
続けていくと、始めの1週間は担任の補助がないとボードのどこに貼り付けるか戸惑っていたが、2週間目からは自分たちで相談しあって進められるようになった。モズクやアーサ、からし菜など地域の食材は食品カードがないので、書き込みさせたりした。



食品カードで栄養の分類

また、人参と牛乳は毎日使われていることに気づいてくれた。給食を食べながら、「先生、とうふは大豆から出来ているんだね。」「もずくって海藻だから、赤のグループだよ。」と食品の栄養に関心が出てきたことを感じた。献立表を毎日細かく見ることで「小学校は660Kcal で中学校は

850Kcal って書かれているよ。」「緑のグループの野菜はたくさん使われている。」と子どもたちなりに学ぶことが出来た。



食品カードを栄養と働きをボードに貼る

さらに、コンテナに学級ごとの人数分を数えてバットに入れたり、食缶に量を計って準備し、各学校の時間に間に合わせて配達することを学びました。



食材について栄養士さんのお話を聞く

(2) 道徳

「おいしい給食を作る」(給食センター見学)

1. 行事の名称

生活単元学習 「給食センターの見学」

2. 期 日：平成23年11月21日(月)

9:00~10:20 (1・2校時)

3. 実施場所 首里学校給食センター

4. 実施のねらい (食育関連学習)

◎食事を大切にしようとし、そして食物の生産にかかわる人々への感謝する心を育む。

- ・見学を通して給食がどのように作られているのかを知る。
- ・栄養士のお話を聞いて食べ物と栄養の大切さを知る。

5. 授業の展開 別紙 指導案参照

6. 授業の様子

首里学校給食センターは、城東小学校から徒歩5分と近くにあるが、初めて見学させてもらった。作っているメニューは「冬瓜のカレー煮、赤魚のフライ」で、2階からガラス越しに見学した。児童らは、「すごい鍋が大きい。」「冬瓜があんなにいっぱい！」と毎日楽しみにしている給食が作られていく様子を身を乗り出すように見ていた。

栄養士さんの話で、自分たちの食べている肉・魚・野菜・果物はみんな生きていて、「動物」や「植物」の命をいただいて、自分の命を育てていることを真剣な表情で聞いていた。実際に使っている道具を一人ひとり持たせてもらい、7校の給食を作るので、すごい量であることが理解できた。



実際に使っている道具の大きさと重さに持ってみてびっくり！



たくさんの冬瓜をどんどん切って種を処理する。



大鍋の大きさと数の多き湯気にびっくり

(3) 学級活動 おいしく食べよう

「これってなーに? クイズ Q-食マスター」の活用を通して

1 実施日:平成23年11月9日(水)
8:45~9:25(1校時)

2 ねらい

毎日食べている給食に使われている食材の栄養や産地、調理例をQ食クイズを通して知ることができ、さまざまな食品についても興味を持たせる。

3 食育目標と関連

食に関する指導の目標の⑥「各地域の産物、食文化や食に関わる歴史などを理解し、尊重する心をもつ」に関連して授業を行った。毎日の給食の食材に使われている水産物についてパソコンを使って楽しく学習し、自分たちの食生活が他の地域や諸外国とも深いかわりがあることを気づかせたい。

4 授業の展開 別紙 指導案参照

5 授業の様子

導入に「学校給食から伝えたい郷土料理」のリーフレットを活用。「この給食食べたい。」

「冬至(トウジー) ジューシーって何ですか?」「クープイリチー大好き!」と興味を持ってみてくれました。



リーフレットを夢中に読む児童

「昆布ってどこから取れるか知っている人。」と質問すると「畑かな?」「海だと思うよ。」「わかめも海だから、海で取れるんじゃないかな・・・」そこで、今日の学習は海から取れる魚や海草、

貝などについてクイズをしながら学習することを確認する。「これってなーに?クイズ Q-食マスター」のやり方と進め方をおさえてはじめる。
①揚げ物・寄せ物からスタート。

問題も漢字やアルファベットにはルビがふられているので、担任がそばにいらなくてもどんどん自分たちでクイズを解いていました。



カテゴリー①からスタート

次のカテゴリーに進むとオレンジから紫に色が変わり、「うわー。色も変わるんだ!」「ホント。」と、早く次に進みたくなったようでした。

また、1つのカテゴリーには問題数が5問と少なめではあるが、4つの調理方法をほとんどの児童が進むことが出来た。

早く終わった児童は、「もう1回やってもいいですか。」とやり始めた。2回目の方は、カテゴリー順でなく、やりたい方から進んでいいと伝えたら、喜んでチャレンジしていた。



食材についての説明を読んでいる。

1回目はクイズの説明だけを読んでいた児童も、レシピを見て「作ってみたい。」とか「お母さんにもうちに帰ってから教えよう。」と2回目になると、クイズに答えるだけではなく楽しみながらやっていた。

また、1回目はまちがったクイズも2度目は正解を覚えていて、「よっしゃー！」と全問正解して喜んでいました。1時間でちょうどよい内容のクイズと問題数で、どの学年でも楽しく取り組んでいた。

毎日食べている給食にも出てくるような食材がきれいな写真や海の中で生きている、状態の写真で説明されているので、わかりやすかったようです。



リーフレットと見比べている

(4) の指導案

学級活動指導案（給食時間）

日 時 3月2日（金）那覇市立城東小学校

授業者 琉球大学 教育学部 講師 森山克子

首里学校給食センター 学校栄養職員 高吉裕士

1. 題材名 「成長するために給食を味わおう」

2. ねらい

これまで、家庭科や道徳などで給食について勉強してきたことを実践する場として給食時間を過ごしてもらうために、Q食マスターを導入に用いて当日の給食食材（特にしらす）に興味を持たせる。そして、しらすの栄養的な特徴を確認したあと、給食を食べる時に、自分の身体をさわりながら料理を味わい、血や肉になっているイメージをしてもらうことで、給食は自分の成長に欠かせないことを体感してもらう。

《児童の感想》

Q食クイズをしたよ！

4年 S. Kさん

パソコンを使ってしました。どんな食べ物がこの国にあったとか、レシピも書いてあっていいと思いました。それに勉強になります。それから写真もいっぱいありました。またQ食クイズをやってみたいです。

Q食クイズたのしいな

5年 S. Nさん

Q食クイズにチャレンジしました。1問～4問までありました。はじめてクーブイリチイのコンブが北海道でとれたことを知りました。解いた答えを見てみると、作り方などが書かれていました。おくられてきたところ（説明）などが勉強になりました。またやってみたい理由は、自分でも作ってみたいからです。

Q食クイズ楽しい！

6年 N. Kさん

問題もわかりやすかったです。上にふりがながうたれて読みやすかったです。作り方などもわかりました。何がこの国から来るのかが、初めてわかりました。クーブイリチーのこんぶが北海道から出荷されているのかが初めてわかりました。クイズでまちがったところがあったけど何回もやっていると自分でおぼえて、お母さんやお姉ちゃん、お父さんにも問題を出してみたいなあーと思いながらしました。友だちにもおしえてあげたいです。私は、もっと知ってみたいことがありました。

3. 食育の視点

- ・しらす（ちりめんじゃこ）の働きを知ることが出来る（食品を選択する能力）
- ・給食に使われる食材が自分の成長に欠かせないことを知る。（心身の健康）



4. 3月の給食目標

「給食で学んだことを振り返ろう」

5. 活用教材

- ① 食育情報ゲームQ-食マスター
- ② 3月2日（金）給食献立
 - ・牛乳
 - ・ちらしずし
 - ・はまぐり入りアーサ汁
 - ・わかめの和え物
 - ・ぶりの照り焼き
 - ・ひしもち

6. 給食時間の流れ

	主な学習内容と活動	指導上の留意点
導入	1. 今日の給食を確認する 2. Q-食マスターを使って今日の給食に使われているしらすについて勉強することを確認する。	○早めに給食の準備をしておく。 ○献立の読み合わせをした後にQ-食マスターを始める。
展開	3. 「しらすは主に何の魚の子もかな」問題を解いてもらい、しらすのことについて読み合わせをする 4. レシピを見て今日の給食に出ていることを確認する	○問題を読んで、答えと思うところに挙手してもらう。 ○読み合わせの時は先生が率先して読む。最後に分かりやすく、赤の食品であることを伝える。
まとめ	5. 自分の腕の骨をさわり、しらすのパワーがこの骨になることをイメージする。 6. いただきますの号令をかけて今日の給食を良く味わって食べる。	○料理を食べるから身体が成長することを強調する。 ○食べ終わる頃にQ-食マスターのレシピをクラスに贈呈する。

7. 評価

給食の食材に興味を持って味わいながら食べているか。

8. 事後の活動と支援

これからの給食も食材の働きに興味を持ち、食べることで自分の成長につなげることができるように、給食時間の訪問指導や担任へ食育資料提供、給食だより等で活動して行く。



Q-食マスターゲームを活用した授業の様子

V 《担任の感想》

- 使われている生き物の写真がきれいで、料理の写真も子ども達が食べたくなり美味しそう。
- 漢字にルビがされているので、低学年の児童でも自分で読みながらクイズを楽しく理解でき、操作の仕方が簡単で取り組みやすい。
- 食育の学習ソフトで沖縄の食材が中心なので、ぜひ授業参観に親子で取りくませたい。
- スルルやグルクン、イラブチャーなど沖縄の呼び方と和名がきちんと説明がされている。
- どの問題も、給食と関連させた説明がされていてすごいと感じました。給食を食べるのが楽しみになるのと同時に、残さないでいただくという気持ちになりました。
- 今回、校長先生からの依頼でこのような、食育教材ゲームがあることを知りました。これからも食育について取り組んでいきたいと思いました。
- 低学年にはちょうどいい問題数だが、高学年には少し物足りないのでは、全部終わった児童のレベルアップチャレンジのコースがあってもいいのではないかと思った。
- 「これってなーに？クイズQ-食マスター」が活用されていないのがもったいないです。学校現場で使えるようにPRしてください。私も協力します。

VI 考察

海洋基本法ができてから学校で海洋教育の試行が始まっている。⁶⁾ 食育は海洋基本法に先立ち食育基本等の下、新学習指導要領を受けて学校教育全体で推進されていることから、⁷⁾ 海洋と食育のコラボレーションは、身近な教材として活用できると考えた。

また、沖縄県としてIT立県を目指しているので、情報教育の視点をもった教材を開発することは、学校における海洋と食育の推進の一助になると考える。

そこで、著者らは、食育情報教材Q-食マスターを開発し、前報では、その食育情報教材「Q-食マスター」を給食委員会・学校保健委員会で食育実践を報告したところ教材としての有効性が示唆された。⁸⁾ さらに、その有効性を検証するために、那覇市立城東小学校で食育活動の教材として教育実践を行った。

その結果、食育情報教材Q-食マスターは、家庭科、道徳、学級活動、給食指導と幅広い教科等で、海洋と食育を連携して子どもが学習する教材として活用できることが分かった。

今回は、特別支援学級での実践となったので、低学年から高学年までの児童の反応が把握可能であった。児童のアンケートからこのQ-食マスター

は、低学年には、適切な教材であり、高学年用には、多少物足りないことが分かった。高学年用は、バージョンアップした内容の補足情報教材の開発が必要と考えた。

また、本教材は、アンケートからゲームの内容が全て給食と関連した説明ゆえに、学習効果が期待できることが示唆された。

学級担任からは、「使われている生き物の写真がきれいで、料理の写真も子ども達が食べたくなり美味しそうであり、スルルやグルクン、イラブチャーなど和名や方言名で説明したゲームであったため、郷土を学ぶ教材としてまた、親子で取り組ませたい。」との声があったことから、食育情報教材Q食マスターは、海を活用した食育教材として汎用性のある生きた教材であることが示唆された。

一方、子どもの感想からは、「はじめてクープイリチーのコンプが北海道でとれたことを知りました。解いた答えを見てみると、作り方などが書かれていました。食品の説明などが勉強になりました。またやってみたい理由は、自分でも作ってみたいからです。」とあった。学習による知識理解が調理実践の意欲につながったことが分かった。

また、「給食を食べるのが楽しみになるのと同時に、残さないでいただくという気持ちになりました。」という完食への意欲の高まりも伺えた

ことから給食内容を情報教材化することは、教育効果があることが示唆された。

以上の感想から昆布の産地や食品の説明を学んで、給食献立のから示された料理の作り方を学んだことが、自分でもやってみたいとの自立心を育てる一助の教材となり得ることが示唆できた。

- 6) 2010年度海を活かした教育に関する実践研究報告書（平成23年）
- 7) 小学校学習指導要領第1章総則
- 8) 森山克子：食育情報教材「Q-食マスター」の開発 (1)～ゲーム内容と実践報告～琉球大学教育実践センター紀要第21号 2014年3月

VII まとめ

学校給食献立を教材化して開発した食育情報教材Q-食マスターは、ゲーム感覚で楽しく学ぶことができるため、子どもの海洋に関する理解、興味、関心を高めるのに有効であることがわかった。また、本教材の内容は、低学年に適したものであることが分った。高学年向けには、バージョンアップした内容でゲーム開発が必要である。

また、本教材は、家庭科、道徳、学級活動、給食指導と幅広い教科等で、幅広く海洋と食育を連携した学習する教材としての有効性が期待できることが示唆された。

さらに、学校給食の海産物や料理の写真や説明をゲーム内容としたことから、給食時間での事後指導へと展開する可能もあり、学習効果が高められることが示唆された。

VIII 謝辞

本実践にあたり御指導及び御協力を頂きました沖縄県那覇市立城東小学校校長 兼城賢悟様、教諭 金城千秋様、学校栄養職員高吉裕士様その他御指導、御協力して頂いた皆様や諸関係者の皆様に厚く御礼申し上げます。

引用・参考文献

- 1) 海洋基本法（平成19年） 第28条
- 2) 食育基本法（平成17年） 全文
- 3) 食育推進計画（平成18年）
- 4) 食に関する指導の手引－第一次改訂版－まえがき
- 5) 沖縄県教育情報化推進計画

(1) の指導案

家庭科学習指導案

平成23年11月2日(水) 2校時
 ひがし学級 男子2名 女子5名 計7名
 授業者 金城千秋

1 題材名 「バランスのよい食事をしよう」 食品に含まれる栄養

2 本時のねらい

- ① 毎日の食事に使われている食品について関心を持つことができようにする。
- ② 食品の栄養的な特徴や体内でのはたらきを理解する。

3 授業仮説

・給食のメニューに含まれている食品の仲間分けをする場において、食品カードを利用したり栄養分類表を使うことで、食品を組み合わせる取ることの必要性が理解できるであろう。

4 本時の展開

過程	形態	学 習 活 動	指 導 上 の 留 意 点	準 備 ・ 評 価
つ か む	一 斉	1 どうしていろいろな食品を食べるのか考える。 ・調理実習で作った、ご飯とみそ汁から食べた食品についてふり返る。 ・食品のグループ分けをする。 〈例〉海のもの、山のもの、動物と植物	・身体測定で昌子先生から聞いた内容と関連付けて考えさせる。 ・毎日の食事が、ご飯やおかず、汁物などの組み合わせから成り立っていることに気づくようにする。	<input type="checkbox"/> 準 手の掲示物 <input type="checkbox"/> 準 食品カード
調 べ る ・ ね り あ げ る	一 斉 個 別	2 本時のめあてを確認する。 食事に使われている食品の種類のグループ分けをしてみよう。		
		3 給食の献立をもとにして、食べている食品を調べる。	・給食の献立を取り上げて、食品名を書きださせ、様々な食品を食べていることに気づかせる。	○毎日の食品に使われている食品に関心をもっている。(関心) <input type="checkbox"/> 準 献立表
		4 食べた食品は、体内でどうなるのか話し合う。	・食べ物は体内に入ってから、栄養素が消化・吸収されることを理解させる。	○食品の栄養的な特徴や体内での主な働きがわかる。(知識)
		5 体内でのおもな働きで食品のグループ分けをする。	・食品には栄養的な特徴があり、体内での主な働きにより、大きく3つに分けられることがわかる。	<input type="checkbox"/> 準 食品カード 食品分類表
		6 今日の給食メニューのグループ分けをする。	・黄色のグループ 赤色のグループ 緑色のグループ	○食品をグループに分けることができる。(技能)
ま と め る		7 本時のまとめをする。	・グループ分けをして気づいたことの発表をする。 ・11月は、毎日の献立を栄養ボードに食品カードを分類してはる学習を続けることを確認して終わる。	

5 評価

- ① 毎日の食事に使われている食品について関心を持つことができたか。
- ② 食品の栄養的な特徴や体内でのはたらきを理解することができたか。

(2) の指導案

道徳学習指導案

1 題材名 わたしたちのために

2 資料名 「おいしい給食をつくる」(栄養教諭のお話+給食センター見学)
学習指導要領の 2-(5)尊敬・感謝

2 授業のねらい

給食に携わる人の思いや給食の意義について考えることから、日頃お世話になっている人に、尊敬と感謝の気持ちを持って接する心情を育てる。

3 食育の視点

- ・給食の調理を見学すること、栄養士の説明を聞くことで食料生産にかかわる人や多くの方々の苦労や努力に支えられていることに気付き、感謝の気持ちを持たせる。

4 授業の流れ

	主な学習内容と活動	指導上の留意点
導入	1 給食センターの職員紹介 ・栄養士さんの紹介	○センターの職員は、調理担当だけでなくいろんな仕事をしている方がいることを知る。 ・栄養士さんの仕事内容を知る。
展開	2 調理場の作業の様子を見学する。 ・食材を洗ったり、切ったりしている。 ・すごくたくさんの材料が使われている。 ・大きな鍋で煮炊きしている。 ・フライヤーで揚げ物をしている。 ・出来た物を順に食缶やバットにつめていく 3 栄養士さんのお話を聞く。 ・大きなしゃもじを実際に持たせてもらう。 ・煮つけに使われている冬瓜の説明を聞く。 ・児童の質問に答える。	○調理担当者が、たくさんの作業をこなしていることを見学して気付かせる。 ○衛生面や安全面にも服装や洗っていく様子を通して気付かせる。 ○たくさんの給食を作るための道具の大きさや使っている食材の量からいくつもの学校の給食を作っていることがわかる。 ○栄養士さんの仕事やセンター職員の仕事内容を知る。 ○たくさんの食材を使っている給食の意義について考えさせる。 ○どんな思いで作っているのかを考えさせる。
終末	4 センター見学をして気付いたことを発表する。	○作ってくださっている方々のことを考え、感謝の気持ちを持ち残さずに食べる意欲を高める。

5 事後の活動と支援

- 栄養士や調理員の方にお礼の手紙を書く。

(3) の指導案

学級活動学習指導案

1 題材名 「おいしく食べよう」

2 ねらい

毎日食べている給食に使われている食材の栄養や産地、調理例をQ食クイズを通して、知ることができ、さまざまな食品についても興味を持たせる。

3 食育目標と関連

食に関する指導の目標の③食品を選択する能力と⑥食文化に関連して授業計画を行った。これまで3つの食品群とその働きについて学習したことで「豚肉は赤の食品だね」とか「もずくはどのグループかな」など使われている食材の栄養や「アーサは食品カードがなかったね」と関心を持っていた。子どもたちがパソコンを使って楽しく食品や自分たちの食生活が、他の地域や諸外国とも深いかわりがあることを気づかせたい。

4 授業のながれ

	主な学習内容と活動	指導上の留意点
導入 8分	1 「伝えたい学校給食から郷土料理」のリーフレットを配布する。 ・よく給食に出ているメニュー。 ・食べたことがある献立。 ・初めて見たレシピもある。 ・食べなくなった。	○毎日の給食でも食べていることに気付かせる。 ○行事の料理が学校給食に取り入れられていることがわかる。 ○給食に使われている食材の多さを感じさせる。 ○たくさんの食材はどこで取れるか考えさせる。
展開 30分	2 昆布やアーサはよく給食に出てくるけど、どこで取れるのか考えさせる。 海から取れる食材について調べてみよう ・Q食マスタークイズのやり方を確認する。 ・それぞれのパソコンでクイズを始める。 ① 揚げ物・寄せ物 ② 煮物・炒め物 ③ ご飯物・汁物 ④ 焼き物・和え物・麺類 ・次々に、進んでいく。	○どのコーナーから入ってもいいことを伝えて、自分の興味のある調理方法から入る。 ○ちゃんと説明も読んでから、次のクイズへ進むことを確認する。
終末 7分	3 Q食マスタークイズをして気付いたことを発表する。 4 授業を終えての感想をワークシートに記入する。	○海から取れる食材についてどんなことが分かったのか考えて発表させる。

5 事後の活動と支援

○栄養士や調理員の方にお礼の手紙を書く。

(4) 給食時間の指導