

第5学年 社会科 学習指導案

平成27年10月29日(木) 6校時

舞鶴小学校 5年1組 34名

指導者 担任 稲益 義宏

栄養教諭 箕原 洋平

1 単元名 わたしたちの食生活と食料生産 水産業のさかんな地域

2 指導観

- ・ 日本は海に囲まれ、豊富な資産資源の恩恵を受けてきた。日本の食生活に欠かせない水産物も、近年長期的に消費量が減ってきている。消費量の減少に伴って水産物に関する食文化も、わたしたちの生活から消えつつある。水産物が自分たちの食生活に欠かせないことに気づき、水産物の生産に従事している人々の工夫や努力などを通して、国民の食生活を支えるために重要な役割を果たしていることを理解させたい。
- ・ 子どもたちは、農業学習を通して食料生産の過程を学び重要性を感じている。田んぼや畑がなく、農業が行われていない地域に住む子どもたちにとって、目の前に広がる海からとれる水産物に関する学習は、生産の現場を身近に感じることができる絶好の機会となる。水産物がどのようにして毎日の食卓に届いているかを知ることで、水産物の生産に関わっている人と自分がどのようにつながっているのかを考えさせたい。
- ・ 本時は、担任と栄養教諭とのチームティーチングで行う。前時の第1時で、我が国が多くの水産物を消費していることを調べている子どもたちに、具体的な水産加工品として「かつお節・さば節」を取り上げる。具体的にどのように製造され活用されているかを知り、わたしたちの生活に深く根付いていることに気づかせたい。学習の展開は、まずT1として担任が学習課題を整理する。次にT2として栄養教諭がかつお節とさば節の工場の様子や生産者の思い、給食に活用されている様子について伝える。最後にT1が学習を振り返り、水産加工品が生活とどのように関わっているか考えさせたい。

3 指導計画

2/10 (全9時間の学習に第1時「わたしたちの食生活と水産物」の補充学習として、1時間追加して学習を行う。)

4 本時の目標

- ・ 「かつお節・さば節」製造に従事している人々の様々な工夫や努力によって、生活の維持と向上が図られている事に関心を持つことができる。(関心・意欲・態度)
- ・ 水産加工品がわたしたちの生活に深く根付き、生活を支えていることを考えることができる。(思考・判断)
- ・ 各種の基礎的資料を効果的に活用して調べ、考えたことを効果的に表現することができる。(技能・表現)
- ・ 水産加工品として給食で使われている「かつお節・さば節」について、その製造過程や、食品としての効果や活用されている様子を理解することができる。(知識・理解)

5 準備

かつお節とさば節の実物、クイズパネル、かつお・さばの写真、カツオパック、各製造工程の写真
かつお節、けづり器、給食室の写真

6 展開

時間	展開	指導上の留意点
10分 (T1)	<p>1 普段どのような水産加工品を食べているかを出し合う。</p> <p>(1)知っている水産加工品を出し合う。 <ul style="list-style-type: none"> ・水産加工品は、元の形を変えて食品になっている。 ・本物のかつお節とさば節を提示して、知っていることを発表させ、本時は、かつお節とさば節について学習することを伝える。 </p> <p>(2)めあてを知る。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・めんたいこ、海苔、魚の缶詰、魚肉ソーセージ、かまぼこ、ちくわ、さきいか、薩摩揚げ、煮干し、えびせん、煮だこ、乾燥わかめなど ・実際にかつお節とさば節を提示して、持ったり、たたいたりしながら、かつお節とさば節の様子をつかませる。
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">めあて かつお節とさば節は、どのように作られ、どのように活用されているのだろう。</div>		
25分 (T2)	<p>2 かつお節とさば節の製造工程と活用法について知る。</p> <p>(1)かつお節、削り節に関するクイズを行う。</p> <p>(2)かつお節とさば節について知る。 <ul style="list-style-type: none"> ・かつおとさばについて知る。 ・林久右衛門商店の紹介 </p> <p>(3)かつお節の製造工程を知る。 <ul style="list-style-type: none"> ・製造工程 ①生切り ②煮熟（しゃじゅく）③骨抜き ④焙乾（ばいかん）⑤カビ付・天日干し ⑥袋詰め ・かつお節とさば節を製造する上での工夫 </p> <p>(4)かつお節を実際に削り、試食する。</p> <p>(5)かつお節とさば節の活用について知る。 <ul style="list-style-type: none"> ・かつお節とさば節を使った給食の献立 </p>	<ul style="list-style-type: none"> ・クイズをし、児童の関心を高めるように促す。 世界一堅い食べ物→かつお節 世界一味がおちやすい食べ物→削り節 ・使用する魚は、最高の節を作るために大きさ、時期を選んで漁獲していることを伝える。 ・保存性を高めるための昔の人の知恵が詰まっていることを伝える。 ・非常に手間がかかるが、おいしい物を食べてもらい、喜びを与えるために製品作りを行っていることを伝える。 ・傷みやすいので、おいしく食べてもらえるように作り方を工夫している。また、長い年月をかけて作り出した製造法を現代に受け継ぎ、生産を続けていることを伝える。 ・かつお節を削り、削り節になる工程を見る。削り節を食べ、香り、味を体験する。 ・おいしいだしが出るように、いろいろと工夫している。
10分 (T1)	<p>3 かつお節やさば節を、製造したり活用している人々の工夫や努力、願いについて考える。</p> <p>(1)グループで話し合い、発表する。 <ul style="list-style-type: none"> ・おいしいかつお節とさば節を作るために、工場の機械や作り方の工夫をしている。 ・長い年月をかけて作り出した製造法を、現代に受け継ぎ、生産を続けている。 ・原料の状態や季節によって、最高のかつお節とさば節を作るための工夫をしている。 ・生産者の人々は、人々に喜びを与えるために製品作りを行っている。 ・子どもの健康を願って、かつお節とさば節を使った料理が給食に出されている。 </p> <p>(2)学習を振り返る。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・最初にグループで学習内容を確認する。 ・もっと知りたいこと発表させる。

【学習プリント】


舞鶴小学校 社会科 「水産業のさかんな地域②」


5 年 組 名前()

めあて

かつお節とさば節は、どのように作られ、どのように活用されているのだろう。

1, クイズに答えましょう。

問1 かつお節  →世界一 食べ物

問2 削り節  →世界一 が落ちやすい食べ物

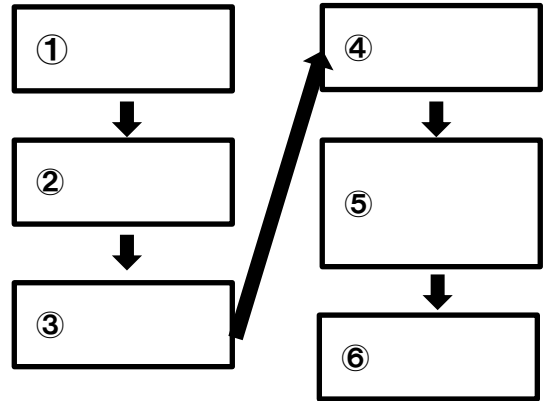
2, 工場の人のお思いとかつお節の製造工程を知ろう。



林久衛門商店
社長 林さん

林さんのお思いをここに記入してください。

製造工程



3, 給食室の先生のお思いを知ろう。



調理員 中島さん

中島さんのお思いをここに記入してください。

まとめ

学習したこと

【板書】



【授業の様子】



食育研究会体験交流部提案授業交流会議事録

平成27年10月29日（木）16:00～17:00

舞鶴小中学校 ランチルーム

1 初めの言葉

2 食育研究会趣旨説明

3. 意見交流

- ・食育研究会での体験交流活動を授業でどのように活かすか。
- ・授業及び意見交流の感想。



提案者自評

(箕原)

本時は、全9時間の単元の第1時の補充学習として単元時間を1時間増やして設定した。

食育研究会で夏休みに行った、林久右衛門さんの見学や資料を生かした。実際に使った資料も、食育研究会で作成した資料の中から引用した。

子どもたちにより分かりやすいようにするため、クイズの部分は「世界一いたみやすいたべもの」から「味が落ちやすい」に変更した。展開の2(3)のところ、かつお節やさば節ができるまでの6つの工程のところの説明するだけになっていた。(4)の実演では、今日の子どもの反応をみると入れてよかった。削った時の香りの話も出ていたので、研究会の研究の趣旨にもあっていたのではないかと思う。(5)給食のところにつなげる部分がやはり難しかった。

(稲益)

前時とどうつなげるかということ考えた。授業を組み立てていく中で一番大切にすることは振り返りの部分。子どもたちが、学んだこと考えたこと、感じたことなど。あえて子どもたちに「わからない時間」を与えた。子どもたちが、わからないことを隠さないように「もっと知りたいこと」という表現をさせた。この授業の中で、全員発言していた。子どもどうしが学び、グループで話し合い、全体に生かすということができていた。T1・T2での授業としては、指名は担任がしたが、子どもの実態がわかるのでそのような分担をした。

質疑応答

Q. 前時とのつながりということだが、教科書にプラスした部分はどこか、また第1時はどんな授業だったのか？

A. 教科書のP70.71の部分。水産物の写真をだし、半分以上は加工品であるということを示した。その中の一つとして、かつお節があるという話をした。

Q. 今後の展開はどう続くのか。

A. 今後は、教科書の内容に沿って学習を進めていく。今回の提案授業の指導案は、指導要領とも照らし合わせた。また、食育の視点を盛り込んでいるが社会科の学習として成り立つかどうかとも社会科の教諭にみてもらった。昨日、長浜漁港の方に来ていただいて、まぐろの解体ショーを見たり、朝市の様子をビデオで見たりしている。

総合学習の中で、海のことや水産物のことについて調べていく児童がいるかもしれない。

Q. 給食室の先生の思いを問う場面があったが、子どもたちのどのような発言を求めていたのか。発問の意図と栄養士の思いではなく給食の先生（調理員）にしたのは何故か？

A. 時間の都合上、削ってしまった部分があった。給食室の先生にも思いがあって、工場の人思い、給食室の先生の思い、いろんな人の思いがつながってみんなの口に届いているということ、思いに沿った活用方法ということで示したかった。

調理員の先生は、作り方の工夫を話していた。献立を考えている栄養士の話がよかったかもしれないが、現場に入る給食の先生（調理員）の話がいいかと思った。

時間の都合で省いてしまったところがあるので、時間の設定が甘かった。

Q. かつお節を取り上げたということは、子どもたちにだしをとってほしいなど食の部分でのねらいや思いがあったのか。

A. まず、だしは和食の基本であること。

社会科での授業なので、製造工程に重きを置いた。作り手の思いや製造工程を知り、どう自分の生活につながるかが社会科の学習で社会科では味の良し悪しについての話は扱えない。その内容まで扱うのであれば、家庭科での学習になってしまう。

今回は、食育研究会の工場見学に行ったことを生かした提案授業ということで社会科で授業を行った。

Q. 時間の都合上、伝えたかった部分を削ったとのことだが、どこでフォローするのか。

A. 今日、代表の児童しか削ったかつお節を食べられなかったもので、事後の休み時間等を利用して、食べられなかった子どもたちに食べさせる。今日の学習で使ったかつお節やさば節は、林九衛門商店さんに譲ってもらった。その時に、他にもいろいろな話を聞いたので、資料を作って伝えようと思っている。また、家庭科の学習のごはんとみそ汁の部分にも生かしたい。

4 終わりの言葉食育研究会