

小学校 第5学年 給食時間の学習指導案

1 題材名 「長崎県でとれたたこについて知ろう」

2 題材設定の理由

長崎県は季節ごとに多くの魚介類がとれる水産県で、全国有数の漁獲高を誇る。しかし、長崎県が全国有数の水産県であることを理解している児童は少ない。そこで地元のたこを給食に取り入れることにより長崎県の水産物について理解を深め関心を高めたいと考え、本題材を設定した。

3 本時の目標

長崎県で水揚げされたたこについて知ること、長崎県の水産物への関心を高める。

4 食育の視点

地元の食材について理解を深める。（食文化）

5 他教科との関連

社会科 「日本の水産業はどうなっているの」

6 本時の展開

過程	学習活動及び学習内容	指導上の留意点	資料
食前	○今日の給食に地元のたこが使われていることを知る。	○今日の給食に使っている地元の水産物は何かを考えさせる。	
食事中	○たこを味わって食べる。	○たこを味わって食べるように促す。	
食後	<p style="text-align: center;">長崎県でとれたたこについて知ろう</p> ○長崎県でとれたたこについて知り、水産物への関心をもつ。	○たこについて知らせる。 <ul style="list-style-type: none"> ・長崎県（西海市大瀬戸町）に水揚げされたまだこである。 ・「えべすだこ」というブランド名で、売り出している。 ・たこの水揚げは夏場に行われ加工したあと冷凍し1年中使用する。 ・輸入されたたこより高値だが、味は良い。 <ul style="list-style-type: none"> * 五島灘はたこのえさが豊富なので、味が良い。 * 新鮮なたこを加工しているので、味が良い。 	たこの写真

7 指導のつながり

・毎日の献立や放送資料にて、長崎県の水産物について知らせる。