

## 小学校第5学年 総合的な学習の時間学習指導案

指導者 T1 学級担任  
T2 栄養教諭

### 1 単元（題材）名

大好きにいがた体験 ○○○○の人や暮らし (※○○○○は地区名)

### 2 単元（題材）の目標

米作りの体験や米粉など米を消費する可能性を探ることを通して、米作りがかかえる問題と米の生産にかかわる人たちの思いについて考えを深めるとともに、新潟県や本地区が大切にしている農業の大切さや喜びを実感することができる。

### 3 単元（題材）の指導計画（全45時間）

小単元1 米作りって何だろう(12時間)

小単元2 探ろう 米の可能性(20時間)

小単元3 新潟の米を大切に(13時間)〈本時〉

### 4 本時の計画（2時間目/小単元13時間）

#### (1) 本時のねらい

米飯給食について、複数の資料を元に米飯給食が推奨されるようになった背景を考える活動を通して、地場産物として国内で米を消費することの大切さに気づくことができる。

#### (2) 食育の視点

- ・米飯給食推進の背景、お米のよさを理解することができる。〈食文化〉
- ・既習事項と絡めながら、地場産物としての米を消費することの大切さを理解できる。〈食文化〉

#### (3) 本時の展開

学習活動	指導者の働きかけと予想される児童の反応	■評価 ○留意点
導入 1. 今と昔で給食の主食が異なることに気づく。 (10分)	T1:これまで新潟の米作りについて、学習を進めてきましたが、今日は私たちにとって身近な「給食」について学習します。始めに1か月の給食献立表を見てください。ここから、何か気づくことはありますか？ C1:主食で米が多い。 T1:そうですね。では、昔の給食の主食も米が多かったのでしょうか？ C2:多かった。	○9月の献立表を見せる。 (テレビ画面)

	<p>C3:パンとかのイメージがあるから、少なかったと思う。</p> <p>T1:〇〇先生に聞いてみましょう。</p> <p>T2:昔の給食の献立はこんな感じでした。比べられるように1食分の献立も貼っておきますね。</p> <p>C4:主食がパンだ。</p> <p>C5:おいしそう！</p> <p>T1:どうして、パンが主食だった給食から、ほぼ毎日お米ができるようになったのでしょうか？</p>	<p>○昔(1976年以前)の1日分の給食の写真を見せる(黒板掲示)。</p> <p>○9月の献立(1食分)の写真と比べるように見せる(黒板掲示)。</p>
<p>展開</p> <p>2. 既習事項や提示資料を活用し、米飯給食が普及した背景について考える。【かかわりタイム】</p> <p>(28分)</p>	<p>◎どうして、給食には毎日お米が出るようになったのかな？</p> <p>T1:今日は、〇〇先生と一緒に考えてみましょう。</p> <p>T2:今回は、皆さんが好きな「推理」をしようと思います。これから、3つの資料を送ります。給食で主食がパンからお米へ変わった理由を推理してみましょう。</p> <p>C6:①の資料を見ると、食料自給率がいいからじゃない？</p> <p>C7:①で、栄養がよくてヘルシーだから。</p> <p>C8:①のこのコマの絵はなに？</p> <p>C9:②と③は文字が隠されてる？</p> <p>C10:②の資料でオレンジのグラフが右肩上がりになってる。</p> <p>C11:②の文字は地場産物とか入りそう。</p> <p>C12:③の資料は米の収穫量だと思う。</p> <p>T2:それでは資料から考えた理由を発表してもらいます。</p> <p>C13:①の資料で、和食の方が油が少なくヘルシーだから。</p> <p>C14:①で、食料自給率が高いから。</p> <p>C15:②の資料は、国産食材と隠れている文字は「地元の食材」みたいな意味の言葉だと思う…。</p>	<p>○テレビ画面に資料3つを提示し、説明をする。黒板にも掲示する。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>① ごはん中心和食定食とパン中心の洋食定食の比較</p> <p>② 学校給食における国産食材、地場産物使用割合グラフ</p> <p>③ 市町村別水稻収穫量</p> </div> <p>○ロイロノートで資料を全員に送る。</p> <p>○一人で自席で考える時間 →約5分 席を離れて友達と考えてもよい 時間→約10分</p> <p>○理由発表→約10分</p>

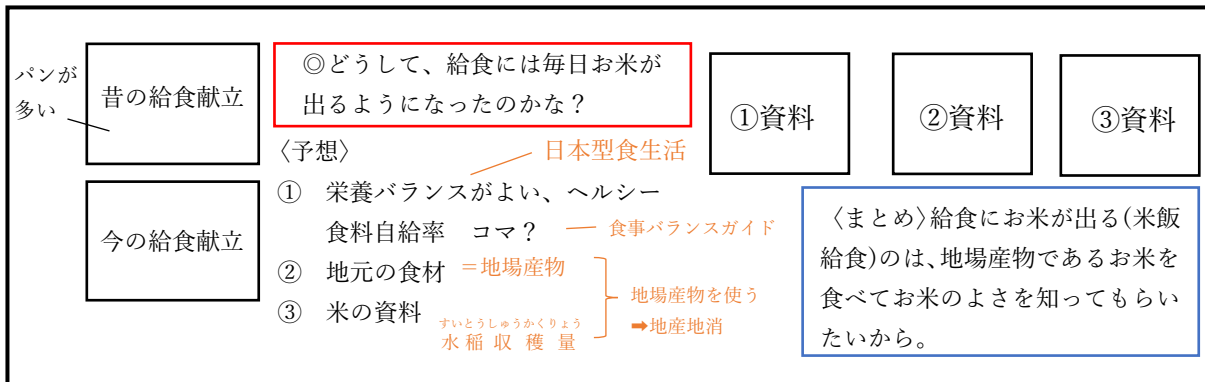
	<p>C16:②は、緑もオレンジも増えていて、国産の食材を使う量が増えていることがわかる。</p> <p>C17:②と③の資料で、③の資料は米だと思う。給食でたくさん米を使うから、②の資料も増えていると思う。</p> <p>C18:米をたくさん使うと地元の食材をたくさん使うことになるから、給食では米が多くなったと思う。</p> <p>T2:たくさん意見が出たので、〇〇先生と答え合わせをしていきましょう。</p> <p>皆さんが推理してくれた通り、①の資料よりごはん中心の食事は油の量も多すぎず、栄養バランスがとてもよいことがわかっています。このお米が主食となり、主菜、副菜、汁ものがある食生活を「日本型食生活」といいます。そして、皆さんが気になっていたこのコマは「食事バランスガイド」というもので、赤・黄・緑にあたる料理を1日にどのくらい食べたらよいのかを示すものです。</p> <p>そして、②の資料で隠れている文字は「地場産物」、③の資料で隠れている文字は「水稲収穫量」です。ここからわかることは、皆さんが考えてくれた通り、お米を給食で使うと地場産物をたくさん使うことになるからです。これを地産地消といいます。それではこの推理をまとめたいと思います。</p>	<p>○子どもの発表をもとに、同じ内容ごとになるように板書する。</p> <p>○子どもの発言をもとに、まとめに繋がるキーワードを板書する。</p> <p>■米飯給食が普及した背景を、既習事項や資料をもとに考え、説明することができる。 〈発言〉〈かかわりタイムの様子〉</p> <p>○子どものキーワードに補足して記入する際は黄色を使用する。</p>
<p>終末 3. 学習の振り返りを行う。(7分)</p>	<p>〈まとめ〉給食に毎日お米が出る(米飯給食)のは、地場産物であるお米を食べたお米のよさを知ってもらいたいから。</p> <p>T1:〇〇先生と一緒に、お米のよさについて知ることができました。それでは、振り返りシートに今日の振り返りを記入しましょう。</p>	<p>○まとめの際に「米飯給食」のキーワードを出し、意味を共有する。</p> <p>■米飯給食のよさを理解することができる。 〈振り返りシート〉</p> <p>■地場産物としてのお米を消</p>

	<p>C19: <u>米飯給食は、地産地消できるというよ</u> <u>さがあることを知りました。</u></p> <p>C20: <u>日本型食生活は栄養バランスがよい</u> <u>ということを知ることができてよかった</u> <u>です。</u></p> <p>C21: <u>学校給食は日本型食生活だとい</u> <u>ことを知りました。食料自給率が高く、地産</u> <u>地消に繋がっていて大切だと思いました。</u></p> <p>C22: <u>〇〇市は米の収穫量が多く、お米を給</u> <u>食で食べることは大切なことだと知りま</u> <u>した。</u></p>	<p>費することの大切さを理解す ることができる。 〈振り返りシート〉</p>
--	---	---

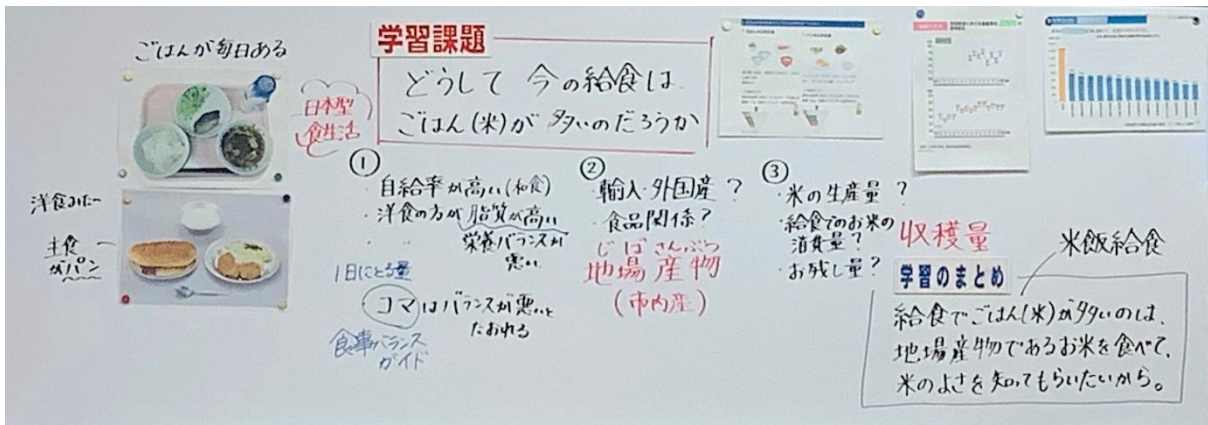
(4) 本時の評価

- ・既習事項と複数の資料から考える活動によって、米飯給食普及の背景、よさを理解し説明することができる。〈発言・かかわりタイムの様子・振り返りシート(下線部)〉
- ・地場産物としてのお米を消費することの大切さを理解することができる。〈振り返りシート(下線部)〉

5 板書計画



6 板書写真



## 7 協議会記録

### 【授業者より】

#### ○担任(T1)

学級の児童は探求的で資料を見て考える活動を好む。また、知識が非常に多く、担任の想像をいい意味で超えてくる知識、経験をもつ子どもたちである。栄養教諭のもつ専門的知識や資料を提供してもらうことが、子どもたちにとって知識の積み重ねになり、学びが更新されていくことを期待した。

本時では、できる限り探求できるようにあえて難しい資料を依頼した。2枚目の資料で「外国産」が出た時は、予想通りだと思った。躓きもあったが、それがよかったと思っている。ただ、レベルを上げることで本時の課題である「どうして」に立ち戻るのが難しかった。

#### ○栄養教諭(T2)

栄養教諭が授業に入るメリット、栄養教諭の専門性とは何かをずっと考えながら授業を作っていた。教諭としてのスキル、栄養教諭として給食経営をしていく上での知識とスキル、そして学校給食の今の背景を知っていることの両面から指導ができる、それが栄養教諭の専門性ではないかと考えた。

5年生はこれまで米作りについて学びを深めてきた。その子どもたちの学びの上で、本時は身近な学校給食の米に焦点を当てた授業とした。

栄養教諭が授業をすることで専門的な知識である資料や、説明、子どもの実態をみとった関わり、その両面からのアプローチを行うことで、栄養教諭の専門性を生かした授業づくりとなるように考えた。

### 【グループ協議発表】

○…よい点、工夫が見られる点、参考になった点等 △…課題や改善点、代案等

視点1 ねらいを達成するための手立ては有効であったか。

○3つの資料は、思考を深めることに有効であった。

○「推理をしてみよう」という働きかけは、わくわく感があり、子どもたちが食いつくきかけとなっていた。楽しく考えながら学ぶ工夫がされていた。

○タブレットを有効活用した授業だった。

○課題までの流れが、とてもスムーズだった。

○児童に考えさせる時間を十分に確保されていて、子どもたちがとてもよく考えていた。

○一人で考えるところから集団へ広げる流れがよかった。

○離席し友だちと考える時間を設ける中、個で考える選択をする児童もいた。学級の実態に合わせ、自分で選択できる関わり合いとなっていることが、とてもよかった。

△離席しての話し合いに参加していない児童がいた。グループ(班)で意見交換してもよかったのではないか。

△まとめとふり返りの時間が短かった。子どもたちから出た声をもう少し拾ってまとめができるとよかった。

△資料が難しかったので、詳しい説明や言葉の意味がわかる資料があるとよいのではないか。  
△キーワードが多かったので、1番伝えたいことは何なのかを考えて絞れるとよかったのではないか。

△「米飯給食」「日本型食生活」などのキーワードをもう少し大きく表示してもよかったのではないか。

**視点2** TT授業において、栄養教諭の専門性は発揮されていたか。

○「栄養教諭の専門性」と「担任」との切り替えにより、児童の印象に残り、知識の会得に繋がっていた。

○給食を教材として活用していることや、給食に使用されている米を取り上げていることで、栄養教諭の専門性が発揮されていた。

△まとめの前に栄養教諭から専門性を生かした説明や資料があると、より深い学びに結び付いたのではないか。

### 【指導助言】

- ・給食で米飯を食べるようになった背景には、栄養的な側面、歴史的な側面がある。歴史的な側面から指導するならば、社会科に該当する。今日の授業の位置付けは「総合的な学習」の1コマなので、一部分を理解させる。食に関する指導の手引きの第4章、第2節の「7 総合的な学習の時間」にも、「我が国の主食である米を大事にし、進んでご飯を食べようとする態度を育てたりします」と書いてある。
- ・教科の目標を達成するために、「食育の視点」を明確に定めて意図的に行うべきである。あくまで、その教科のねらいを大切にすること。
- ・目指す姿に進めるには、「実態把握→比較→気づき→課題→資料提示→関わり合い活動→まとめと振り返り」
- ・子どもたちに課題をもたせるには、子どもに疑問（ズレ）をもたせること。ズレの顕在化と共有化により、「もやもや」や「分からなさ」を引き出す。  
4つのズレの論理…既知とのズレ・理想とのズレ・友達とのズレ・予想とのズレ
- ・本時で、より子どもたちが「あれ？おや？何で？」となるために、どんな方法があったか  
1. 予想する→イメージが付きやすい昔を提示する 2. 比較対象を揃える（1週間、1か月単位）。
- ・重要なのは、「話し合い活動」「グループ活動」があるからではなく、その中でのやりとりの質である。
- ・栄養教諭の専門性の発揮（力の入れどころ）→子どもたちが、どんな教材と対話すると新しいことが学べるのか。
- ・「なぜ米飯給食になったのか」と「地場産物の使用量」「米の収穫量の多さ」は直結しない。この間を栄養教諭が埋めるべきと考える。