

小学校第5学年 総合的な学習の時間の学習指導案

授業者 栄養教諭
学級担任

- 1 単元名 「魚沼をきらきらさせるためにできることを考えよう」
～郷土料理を通して魚沼の魅力を考えよう～

2 単元目標

昔から受け継がれてきた郷土料理を知ること、地域の魅力を再発見し、魚沼の郷土料理の良さを説明、発信するために自分たちは何ができるか主体的に考えることができる。

3 地域および児童の実態と題材設定の理由

(1) 地域の状況

当校の位置する周辺地域では、米やその加工品（米粉・甘酒・麴）、山菜など、地域の気候風土に合わせた地場産物が生産されている。また、雪国の先人の知恵と工夫が詰まった郷土料理（きりざい・煮菜・けんちん汁・山菜料理等）が多く存在している。給食でも地元の食材を積極的に活用したり、郷土料理を月1回以上提供したりしている。

また、当校では総合的な学習の時間において、4年生で地域の川や水を、5年生で自然環境、稲作、地域の特産品についてそれぞれ深く探求している。

(2) 児童の実態（男子11名 女子10名 計21名）

学級では全員が発言する場やグループ活動、タブレットを活用した意見交流の場を設定し、全員が安心して意見が言え、失敗を恐れずに挑戦する学級づくりに取り組んでいる。本学年は、総合的な学習の時間での「田植え」や「米作り」など、活動を伴う学習活動に積極的に取り組む姿が見られる。しかし、全体的に食に対しての意識が低く、配膳後の給食（特に主食）を減らしたり、完食できなかつたりする児童が多い。また、「郷土料理」に関心をもつ児童も少ない。

(3) 単元設定の理由

総合的な学習の時間では「魚沼きらきらプロジェクト」を1年間のテーマとし、魚沼のよさや魚沼を輝かせるためには何ができるかを児童自ら主体的に取り組み、活動を展開していく。本単元では、「稲作」を通して、魚沼の「食文化」を取り上げている。食文化は地域の気候や風土と深く関わっており、魚沼に昔から食べられている食材は魚沼の「自然環境」や「稲作」と深く関わりがある。昔から受け継がれてきた郷土の味を知ること、地域の魅力を再発見し、魚沼の郷土料理の良さを説明、発信するために、自分たちは何ができるか主体的に考え、活動を展開していくきっかけになると考え、本単元を設定した。

4 指導計画

(1) 年間指導計画（全70時間）※網掛け部は栄養教諭が関わる学習

	4月	5月	6月	7月	8月	9月
活動の流れ	イメージを広げる	魚沼のよさ・課題を調査				
		田植え実習	尾瀬学習 ～7月	魚沼の食 べ物①		魚沼の食 べ物②③
他教科等との 関連			社会:米づくり のさかんな地 域			社会:これか らの食料生産

	10月	11月	12月	1月	2月	3月
活動の流れ	魚沼を輝かせるために行動しよう よさをPR・守る・改善する			魚沼に生きるわたし		
	稲刈り実習 魚沼の食べ物④	米販売体験	情報発信	まとめる	4年生で伝える	
他教科等との関連	理科：自然の中の水	PTA行事：羽釜炊飯体験			社会：環境とともに守る	

(2) 単元指導計画（魚沼の食べ物：全4時間）※網掛け部が本時。

時	主な学習内容	評価
1	・世界のお米の料理を知り、日本のお米の食べ方と比較する。【情報収集】	☆日本はお米を味付けせずに食べる理由について自分の考えをもつ。
2	・米と和食文化、自然との関わりを知る。 ・魚沼の郷土料理を調べる。【情報収集】	☆地域の特産品や郷土料理を調べ、その特徴についてまとめることができる。
3	・魚沼の郷土料理を発表し、郷土料理や特産品には魚沼の気候や風土が関係していることを知る。 ・魚沼の郷土料理をどうやって未来に受け継いでいけるか考える。【整理・分析】	☆給食で特産品や郷土料理が提供されていることに気付く。 ☆現在まで受け継がれている郷土の味を守っていこうという意欲をもつことができる。
4	・魚沼をより輝かせるために、自分たちにどのようなことができるか、意見をもつ。 【まとめ・表現】	☆環境、稲作、郷土料理・特産品等の多角的な視点で意見をもつことができる。

5 食育の視点

食に関する指導の目標					
食事の重要性	心身の健康	食品を選択する能力	感謝の心	社会性	食文化
			○		○

6 本時（全4時間中の第3時）

(1) 目標

- 地域の郷土料理や特産品には魚沼の気候や風土が関係していることに気付く。
- 魚沼の郷土料理を未来に受け継いでいくために何ができるか考える。

(2) 展開

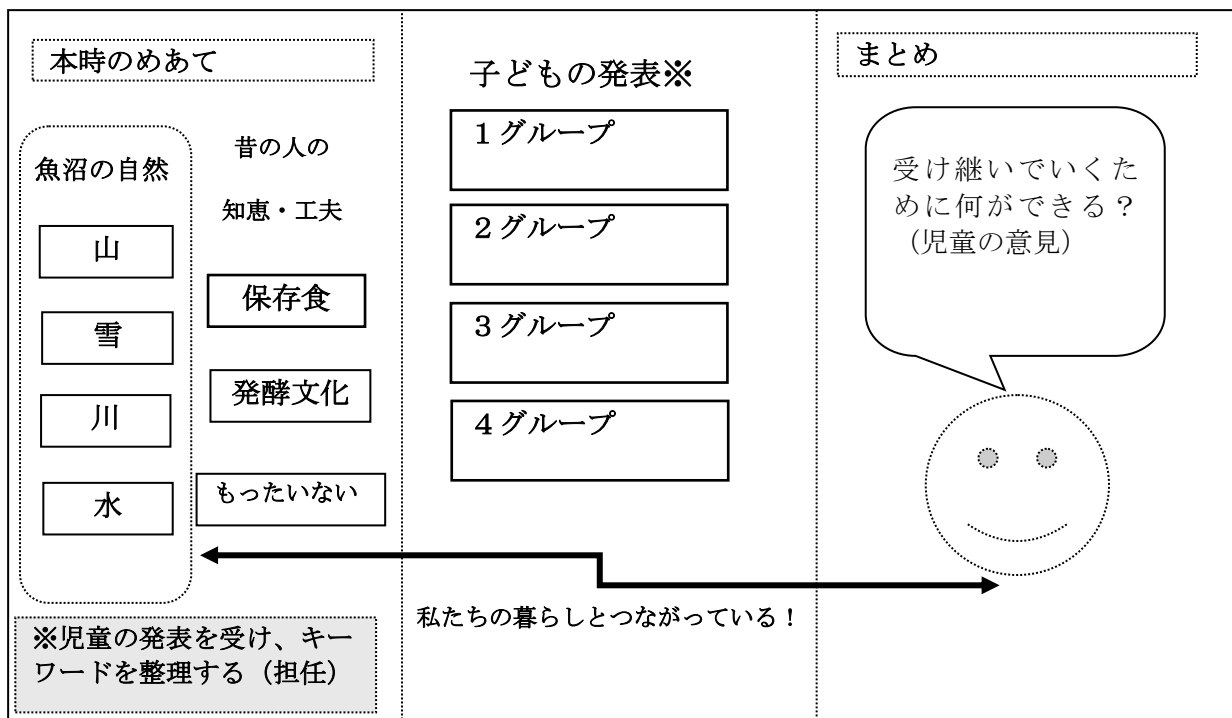
時間	●学習活動・予想される児童の反応	○教師の働きかけ・支援（具体的な工夫） ◆評価
導入 5分	<p>●前時の振り返りをする（担任）。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・和食は日本の食文化でごはんに合うおかずがある。 ・日本は豊かな自然がたくさんあるから、地域によって色々なごはん合うおかずがある。 ・魚沼の郷土料理はけんちん汁、ぜんまい煮があった。 <p>●本時の学習課題を確認する（担任）。</p> <p style="border: 1px dashed black; padding: 2px;">課題：なぜ魚沼の郷土料理が今でも食べられているのだろうか。</p>	<p>○和食は自然とのかかわりが深いこと、魚沼の自然環境と調べた郷土料理について振り返らせる。 (黒板に調べた郷土料理の写真を掲示)</p>

<p>展開 30分</p>	<p>展開①【発表する】12分</p> <ul style="list-style-type: none"> ●自分たちが調べた魚沼の郷土料理についてグループ発表する（4グループ）。 <ul style="list-style-type: none"> ・魚沼は雪が多くて冬は食べ物が足りなくなるから、野菜を漬物にして保存食にしていた。 ・山が多くて水がきれいだから山菜やきのこがたくさんとれた。 ・ぜんまいは干して保存食にした。 <p><比べ合う></p> <ul style="list-style-type: none"> ●発表した意見をもとに質問や感想を出し合う。 <ul style="list-style-type: none"> ・昔の人は冷蔵庫も電気もない時代なのに食べ物を保存して工夫していてすごい。 ・魚沼の自然から郷土料理に使われている食材が生まれている。 ・自然ってすごい。感謝したい。 	<ul style="list-style-type: none"> ○前時に取り組んだワークシートに沿って発表をするよう伝える。(郷土料理⇒使われている食材⇒昔の人の知恵・工夫⇒魚沼の自然) ○発表した郷土料理の、自然や昔の人の知恵や工夫を整理する(担任)。 ○魚沼の自然が私たちの暮らしとつながっているとわかるような板書にする。(担任) ◆郷土料理は魚沼の気候や風土と関係があることに気づけているか(発言・つぶやきなど) ○郷土料理を生み出す魚沼の自然や昔の人の知恵があるからこそ現在につながっていることを伝える。
<p>まとめ：郷土料理は、魚沼の自然や昔の人の知恵が詰まったものである。</p>		
	<p>展開②【交流する・伝えあう】18分</p> <ul style="list-style-type: none"> ●栄養教諭の立場から給食で郷土料理や特産品を使用する意義の話を聞く(栄養教諭)。 <ul style="list-style-type: none"> ・給食で出た郷土料理、苦手で残していた。 ・ごはんも郷土料理もなくなったら、魚沼のよさが消えてしまう。 ●郷土料理を未来に伝えていくために自分たちができることを考える。 <ul style="list-style-type: none"> ・給食を食べ続けることで郷土料理がきらきらする。 ・お家の人に郷土料理の話をする。 ・苦手でも、少しずつ食べようという気持ちをもつことが大切だと思う。 	<ul style="list-style-type: none"> ○魚沼の自然や昔の人の知恵の素晴らしさを知ってもらうために郷土料理を提供していることを伝える。(⇒栄養教諭が魚沼をきらきらさせるためにできることであると伝える) ○郷土料理は「食べ続ける」ことで未来につながっていくことを伝える。(クラスの給食の残食のデータを示す) ○参観いただく栄養教諭にも意見やアドバイスをもらうよう伝える(栄養教諭)。 ◆郷土料理を受け継いでいくために自分たちに何ができるかを考える(ワークシート・発言・つぶやきから)
<p>まとめ 10分</p>	<p><まとめる></p> <ul style="list-style-type: none"> ●出たアイデアや意見をワークシート(もしくはホワイトボード)にまとめる。 ●次の活動の見通しをもつ。 	<ul style="list-style-type: none"> ○具体的な意見がもてるよう、適宜机間指導する。

(3) 評価

- 郷土料理や、それを生み出す魚沼の自然に感謝の気持ちをもてる。
- 自分たちに何ができるか自然環境や昔の人の知恵等、多角的な視点を持ち、主体的に考えている。

7 板書計画



※子どもの発表の詳細

ホワイトボード①

(1) 郷土料理の名前

(2) 使われている食材

ホワイトボード②


(3) 昔の人の知恵・工夫

(4) 魚沼の自然

前時までに(1)～(4)を埋めておく。発表が終わったら、グループごとにホワイトボードを黒板に貼る。

8 スライド資料・板書

**どうして給食で
魚沼の郷土料理がでるのかな？**



自分の予想を立ててみましょう

❄️ **魚沼の自然・郷土料理の特徴** ❄️

<p>雪</p> 	<p>山</p> 	<p>川</p> 
<p>発酵</p> 	<p>保存食</p> 	<p>山菜</p> 
	<p>きのこ</p> 	<p>米</p> 



魚沼の自然でとれる**食材**が使われている。
昔の人の**知恵**や**工夫**が詰まっている。

給食で郷土料理を出す理由

煮菜



きりざい



開高めし



「食べ続ける」ことで未来につながっていく


魚沼の自然や昔の人の知恵や工夫のすばらしさを知ってもらいたい・伝えていきたいから

〇〇小学校 5年〇組の残食

〇〇小学校全体で…
1日に
ごはん 1.0kg
郷土料理 1.0~2.0kg
の残食が出る



魚沼の郷土料理を 未来に伝えていくために 自分たちができることはなんだろう？



グループで協力して考えてみましょう



9 協議会記録

(1) 授業者より

【栄養教諭】

子どもたちは、行事や祭りが大好きで、郷土愛は強いと感じる。今年度の献立計画として、郷土料理を月1回提供しているが、興味をもてていない姿があるため、本単元を構想した。

【学級担任】

子どもたちは社会に興味関心があり、社会科の学習では食料自給率が低いことは承知している。本単元の学習を始めた際、郷土料理を知っている人はクラスの半分程度であったが、子どもたちからは「受け継いでいかないと」という言葉が出てきていた。また、香川県ならうどんがあるけれど、魚沼のきらきらは何だろう？と問いかけたところ、これまでの学習や体験から「自然」「米」「人」「文化」などのキーワードが出てきていた。

本時は発言力のある子どもを中心に授業が進んでしまったが、発言できない子たちからも意見を引き出す方法を考えていかなければならないと感じた。

(2) 質疑応答

- Q 子どもたちが調べていた4つの郷土料理は、どのようにして選定したのか。
- A 2023年に出ている「食まちうおぬまレシピ集」より、①給食提供したことがあるもの、②これまでの学習で触れたことがあるものの条件に当てはまる9つを選定した。その中から、前時に作ってみたいものや興味があるものを子どもたちに選ばせた。
- Q 子どもたちは、郷土料理についてどのように調べたのか。
- A 「食まちうおぬまレシピ集」の中に記載されているもの。ただし、知恵・工夫については載っていないので、子どもたちの予想などが含まれている。

(3) グループ協議報告

【協議題】 ○成果 △課題 ・改善点等

①学校における食育の充実を目指す指針となったか

- 子どもたちが行った調べ学習が4つの視点でまとめられており、板書もわかりやすくまとめられ分かりやすかった。
- 郷土料理を月1回取り入れることを献立計画に入れることからスタートしており、給食が教材となっていた。
- 社会で取り扱うと日本全体となるため、総合で取り扱ってよかった。また、栄養教諭がいることで、子どもたちも「食」を学習するという意識が高まっている。
- △本時の課題とまとめがつながっていなかったのではないかな。
- △残念ながら、「きらきらプロジェクト」という言葉は子どもたちからは出てこなかった。
 - ・残食写真はインパクトが強すぎた。
 - ・自分たちが普段から食べているものが、地域の宝物であると認識するためには、魚沼の食についての土台作りが必要。他地域の郷土料理を比較するなどして、共通点・相違点がわかり、魚沼のよさがわかるのではないかな。
 - ・子どもたちがさらに「伝えていきたい」と思うには、地域の方から郷土料理に対する思いやニーズがあることを聞いたり知ったりすることで、価値の再発見につながるのではないかな。

②児童の食に対する正しい知識の習得とその実践が図れたか

- 「他学年や下学年にバトンを渡していきたい」という発言から、知識も定着していると感じた。また、学級担任が子どもたちの意見をまとめ、栄養教諭がさらに説明を加えたことで、正確な知識として定着したと感じる。
 - ・一部の児童の意見のみとなったものは、ペアで話し合う、個人の考えを付せんに書いて貼るなどの手立てもあったのではないかな。
 - ・昔の人の知恵や工夫については、(食材の)画像があるとイメージがしやすかったのではないかな。
 - ・残量写真はクラスのものだったが、全校分の残量であったら、全校に伝えたいという思いにつながったかもしれない。
 - ・「自分たちにできることは何だろうか？」という設問は難しいと感じた。
 - ・なぜ給食を残してしまうのか理由を聞いて、改善点につなげるのはどうか。

(4) ご指導

【学校における食育について】

- ・「食育基本法」という、食育に関する法律があるのは世界の中でも日本のみ。食べることは生きる基本となる。学習指導要領の総則の中でも、どの教科でやるとは書いていないが、学校や児童生徒の実態にあわせて、関わるところで指導していく必要がある。
- ・給食指導も教科での指導も学級担任(教諭)が中心となる。栄養教諭・学校栄養職員は校内の食育が推進されるようコーディネートしていく。給食を生きる教材として有効活用してほしい。「おいしい給食」が一番の食育である。

【総合×食育の教科等横断の取り組みについて】

①単元構想

- ・総合的な学習の時間は、「探究的な見方・考え方を働かせて」学習を進めていくことが大前提である。課題設定、情報収集、整理分析、まとめのスパイラルの繰り返しにより、学習内容が深まっていくからである。このような学習の姿から外れてはいけない。
- ・本単元は4時間という連続した時間ではなく、トピック的に何度も出てくることで、郷土料理を考える機会となり、単元計画を学級担任と栄養教諭が協働で作っていると感じた。

②テーマ設定

- ・郷土料理を取り上げたのはとてもよかった。総合的な学習の時間の探求課題としても例示されている。郷土料理は、魅力的な食材・料理であり、子どもたちも、もっと食べたい、調べたいとなるものではある一方、苦手な食材・料理でもある。そこに視点をあて、また学習に向かうような計画となっていたと感じる。また、各グループでの協議がこれからの授業のヒントとなる部分も多く話題となっていた。
- ・単元のねらいは、「魚沼をきらきらさせる」であるため、ここに向かうことが大切。子どもたちも食育寄りの意識が強かったかもしれないが、教科領域の目標が最優先である。

【本時の授業について】

- ・子どもたちが最後まで集中していた。発表の仕方、つぶやき、話の聞き方もよかった。
- ・本時の授業最大のポイントは、『郷土料理の魅力』という点。郷土料理の魅力をAIで調べてみると、「地域の気候風土・自然や歴史文化が育んだ食の財産。」と出てきてその通りだと思った。「地元の食材を活かす、その土地ならではの味わい、先人たちの知恵や工夫が込められている。」と、子どもたちから出た意見そのままであった。子どもたちは調べながら郷土料理のよさに気付いていると感じた一方で、グループ協議の話の中には、もう少し深堀することもできそうという声もあった。郷土料理について深堀するためには「食べ続けられてきた理由」「家庭でも作り手の存在」「地域で提供される場所調べ」等の視点を追加するとよいのではないか。
- ・残食の写真は、子どもたちにとって自分事として捉えるインパクトの強いものであったため、「残さず食べよう」という考えのグループが出てきた。クラスでできることは「きらきらさせること」であるのに意識がずれてしまったので、提示方法の工夫が必要であった。

【次の指導につなげていくために】

- ・郷土料理の残食が多いことは、今の子どもたちにとって好みではないことを示している。それでも、残していきたい、残したいと子どもたちに思わせることが栄養教諭・学校栄養職員に求められていることである。栄養教諭が授業に参画することは兼務や受配校が複数あると難しいことではあるが、給食で出してよさを伝え、さらに授業で文化や知恵・工夫、豊かな自然との関係や継承していくことの重要性等を深めていければよい。総合の学習はまだ続くので、これらの視点をもちながら、探求を続けられる一つの方法となるように展開してもらいたい。

10 給食写真

