

食に関する指導クロスカリキュラム (3年) 【例】

<p>目標</p>	<p>○日常の食事に興味関心を持ち、さまざまな料理を好き嫌いせずに食事ができる。 ○食品の安全・衛生の大切さがわかり実践する。資源の有効性について考える。 ○協力したりマナーを考えることが楽しい食事につながることを理解し実践できる。</p>			
<p>時期</p>	4～6月	7～9月	10～12月	1～3月
<p>教科等における食に関する指導</p>	<p>理科 植物を育てよう 実ができたよ 【資料提供 つながる食育 野菜やいものひみつ】</p> <p>国語 すがたをかえる大豆 食べ物のひみつ教えます 【資料提供】</p> <p>体育 けんこうな1日の生活 【TT 直接指導】</p> <p>学級活動 *好き嫌いしないで食べよう 参考資料つながる食育</p>			
<p>給食時間における食に関する指導 給食指導</p>	<p>朝食の大切さ(6月) 資料提供</p> <p>給食のきまり(4月) 資料提供</p>	<p>さつぼろ学校給食フードリサイクル(7月～9月) 資料提供</p> <p>衛生に気をつけて準備をしよう(8月) 資料提供</p> <p>食事マナーを考えて食事をしよう(9月) 資料提供</p>	<p>バランスのよい食事(12月) 【資料提供】</p> <p>給食週間(11月) 資料提供</p> <p>協力して準備後片付けをしよう(11月) 資料提供</p>	<p>日本の食文化(1月) 資料提供</p> <p>かぜ予防(2月) 資料提供</p> <p>1年間の給食を振り返ろう(3月)</p>
<p>掲示・給食カレンダー・放送等</p>	<p>旬の食材・地産地消・行事食・郷土食</p> <p>歯の健康(6月) よくかんで食べよう(6月)</p> <p>*食べ物大変身(10月) 参考資料つながる食育</p>			

減塩指導パッケージプログラム

学年	教科等 単元	減塩に関する食育の視点
小学校 1年 2年	給食時間 給食の決まりを覚えよう	給食では塩分の摂取量を考慮している。給食では塩分の摂取量を考慮しているのでめんとうのみを食べるようにする。 食育の視点：心身の健康 食に関わる資質能力：思考力、判断力、表現力等
小学校 3年生	給食時間または学級活動 旬の食べ物(野菜・果物) (夏・秋)	野菜、果物は塩分を体の外に排出させる働きがあることを理解し、旬の野菜や果物を毎日の生活の中で取り入れていくことを意識できるようにする。 ※この段階では食物繊維に着目する。 食育の視点：心身の健康 食に関わる資質能力：知識及び技能 思考力、判断力、表現力等
4年生	社会科 アイヌの人たちの生活と文化	微量の塩しか使わないアイヌの人たちの食生活と自分の食生活を比較し、必要な塩分量を考える。 食育の視点：心身の健康 食に関わる資質能力：知識及び技能 思考力、判断力、表現力等
小学校 5年生	学級活動(運動会前・夏休み前等) 運動と水分補給	暑いときや運動時には、汗で水分が失われると同時に塩分なども失われていることを理解し、必要な量の水分補給と同時に食事を中心とした塩分補給も必要であることに気づく。 食育の視点：心身の健康 食に関わる資質能力：知識及び技能 思考力、判断力、表現力等
	家庭科 P52 53 食べて元気に ご飯と味噌汁は食事の基本	だし汁の使い方や具の量などを工夫することで必要な味噌の量が違い塩分量も変わることを理解し、おいしく健康に良い食事を作ることができる。 食育の視点：心身の健康 食に関わる資質能力：思考力、判断力、表現力等 学びに向かう力、人間性等
小学校 6年生	保健 生活習慣病の予防①	生活習慣病の中には塩分の過剰摂取が原因と考えられる疾病があることを理解し、適正量の食事(塩分量を含めて)を意識できるようにする。 食育の視点：食事の重要性、心身の健康 食に関わる資質能力：知識及び技能 思考力、判断力、表現力等 学びに向かう力、人間性等
	社会科 戦国の世から天下統一へ	「戦陣食」として保存が利き携帯できる食品が作られたが、塩や味噌、醤油などからの塩分摂取が増えそれによる疾病も見られたことを理解する。 食育の視点：食事の重要性、心身の健康

			食に関わる資質能力：知識及び技能 思考力、判断力、表現力等 学びに向かう力、人間性等
	家庭科 こんだてを工夫して 一食分のこんだてを立て よう		食材の選択や味つけのバランス等を考えて、おいしく健康によい献立を立てることができる。 食育の視点：食事の重要性、心身の健康 食に関わる資質能力：知識及び技能 学びに向かう力、人間性等
中学校			
中学校 1年生	家庭科 日常食の調理 調理の計画	P106	科学的根拠をもってだしは減塩に効果的であることを知り、実践する。 正しい計量は減塩となることを知る。 食育の視点：食事の重要性 心身の健康 食に関わる資質能力：知識及び技能、 思考力、判断力、表現力等 学びに向かう力、人間性等
中学校 2年生	保健 生活習慣の健康への影響 がんとその予防	P80	がんのリスクを減らす生活習慣を知り実践する。 塩分の過剰摂取をしない。 食育の視点：心身の健康 食に関わる資質能力：学びに向かう力、人間性等
中学校 3年生	給食時間 1年間の給食を振りかえ ろう		給食を食べる機会がなくなることから、今以上に食事の重要性を考え、減塩に努める。 食育の視点：食事の重要性 食に関わる資質能力：学びに向かう力、人間性等

朝食指導パッケージプログラム

学年	教科等 単元	朝食摂取に関する食育の視点
小学校 1年	給食時間	給食はエネルギーを補給し、午後からの学習を元気に行えるようにする。同様に、午前中の学習をしっかりと行えるよう、朝食を食べて登校する。 食育の視点：心身の健康 食に関わる資質能力：思考力、判断力、表現力等
小学校 2年生	特別活動(学級活動)・道徳 早ね早起き 朝ごはん 小学生用食育教材 P6	気持ちの良い一日を過ごすためには早寝早起きと朝食摂取が大切であることを理解する。 食育の視点：食事の重要性・心身の健康 食に関わる資質能力：知識及び技能 思考力、判断力、表現力等
小学校 3年生	特別活動(学級活動)・保健 自分の生活リズムを調べてみよう 小学生用食育教材 P14	決まった時刻に起きることや朝食を食べることは、生活リズムを整えるために大切であることを理解する。 食育の視点：食事の重要性、心身の健康 食に関わる資質能力：知識及び技能 思考力、判断力、表現力等
小学校 4年生	保健 P36 よりよい発育のために	朝食を欠食する(1食抜く)と、多くの種類の食品が食べられないことに気づき、朝食の必要性和バランスのよい食事の関連を知る。 食育の視点：食事の重要性、心身の健康 食に関わる資質能力：思考力、判断力、表現力等
小学校 5年生	家庭科 P48、56 食べて元気に 生活に生かそう	朝・昼・夜に食事をするのはなぜかを考え、朝食は活動するためのエネルギーになることを知る。 生活の中で、主食、主菜、副菜を組み合わせた朝食の計画を立てられるようにする。 食育の視点：食事の重要性、心身の健康 食に関わる資質能力：知識及び技能 思考力、判断力、表現力等 学びに向かう力、人間性等
小学校 6年生	家庭科 P88 できることを増やしてクッキング 朝食に生かそう	朝食の大切さを知り、手早く作られるおかずを組み合わせ、朝食を作ることができる。 食育の視点：食事の重要性、心身の健康 食に関わる資質能力：知識及び技能 学びに向かう力、人間性等
中学校 1年生	家庭科 P74 食事の役割と食習慣 健康によい食習慣	科学的根拠をもって朝食の必要性を知り実践する。 食育の視点：食事の重要性 食に関わる資質能力：知識及び技能 思考力、判断力、表現力等、 学びに向かう力、人間性等

中学校 2年生	保健体育 P78 生活習慣の健康への影響 生活習慣病の予防	生活習慣病を予防する生活習慣を知り実践する。(朝食摂取) 食育の視点：心身の健康 食に関わる資質能力：学びに向かう力、人間性等
中学校 3年生	給食時間 1年間の給食を振りかえ ろう	給食を食べる機会がなくなることから、今以上に栄養バランスを考え、朝食摂取を継続する。 食育の視点：食事の重要性 食に関わる資質能力：学びに向かう力、人間性等

札幌市小学校 教育課程編成の手引きの留意点等について

教科	学年	単元名(新)	留意点等
国語	1年	えんぴつとなかよし	正しい鉛筆の持ち方が正しいはしの持ち方につながることに触れるとよい。(たのしい食事つながる食育P3参照)
	1年	・おおきなかぶ ・おむすびころりん ・かたかなをみつけよう ・ものの名まえ	食べ物の名前や特徴を知り、給食の献立や食材と結びつけるとよい。
	2年	・かんざつ名人になろう ・ことばあそびをしよう ・冬がいっぱい	食べ物の名前や特徴を知り、給食の献立や食材と結びつけるとよい。
	3年	・春のくらし ・秋のくらし	給食に使われる旬の食材を、国語の教材の導入や学習の振り返りに活用するとよい。
	3年	・すがたをかえる大豆 ・食べ物のひみつを教えます	給食の中の大豆、米、牛乳から作られる食品探しにつなげる(たのしい食事つながる食育P11参照)
	4年	・春の楽しみ ・秋の楽しみ	給食に出される行事食を、国語の教材の導入や学習の振り返りに活用するとよい。
	4年	都道府県の旅1、2	都道府県の特産品や生産量の多い食材等が、給食にも使用されていることに触れるとよい。
	6年	日本文化を発信しよう	日本の食文化等について、栄養教諭等から資料提供を受けるとよい。
	6年	柿山伏	給食に使われる旬の食材を、国語の教材の導入や学習の振り返りに活用するとよい。
	6年	今、私は、ぼくは	「管理栄養士」について資料を膨らませる場合、必要に応じて栄養教諭から資料提供を受けるとよい。
	6年	海の命	給食に使われる魚(ぶり)を、国語の教材の導入や学習の振り返りに活用するとよい。 給食の時間の指導等と合わせて、自然の恵沢に感謝する気持ちをもたせるとよい。
社会	3年	はたらく人と私たちのくらし ①農家の仕事	札幌の農家では、レタスやとうもろこし、たまねぎ、小松菜、ほうれん草などを作っていることに触れる。
	3年	はたらく人と私たちのくらし ②店ではたらく人	給食の食材も、家庭で購入する食品と同じようにさまざまな人が自分たちの生活を支えていることに触れる。(たのしい食事つながる食育P10参照)
	4年	2住みよいくらしをつくる ②ごみのしよりと利用	給食の調理くずや残食などがさっぽろ学校給食フードリサイクルによって活用されていることに触れる。(DVDあり)
	4年	3 自然災害からくらしを守る 1 地震からくらしを守る	非常食について、ローリングストックについて栄養教諭等から資料提供を受けるとよい。

教科	学年	単元名(新)	留意点等
社会	4年	4 きょう土の伝統・文化と先人たち	昔の食事の仕方や食生活の様子について栄養教諭等から資料提供。(たのしい食事つながる食育P18参照)
	4年	4 きょう土の伝統・文化と先人たち 地域の産業をおこす	農業、漁業、酪農などの北海道の主産業が給食の食材と密接に関わっていることに触れる。
	5年	2 わたしたちの生活と食料生産	単元の導入として、給食の食材(農産物や水産物等)や郷土食・行事食等を教材にあげ、興味・関心につなげる。
	5年	2 わたしたちの生活と食料生産 4 これからの食料生産とわたしたち	食料自給率などについて、給食から取り上げ、食品ロスや環境問題につなげるとよい。(たのしい食事つながる食育P21参照)
	6年	3 世界の中の日本 ①日本とつながりの深い国々	外国の料理や材料から、外国の食文化に対する理解を深める。 食材の原産地調べなどから世界のつながりについて考える。(たのしい食事つながる食育P27参照)
理科	3年	植物を育てよう1	フードリサイクルの堆肥を活用するとよい。 地域の生産者や農体験リーダーなど、地域の方の協力を得ることも視野に入れる。
	3年	植物を育てよう2 2 植物のからだのつくり	植物のどこを食べているか意識するとよい。(たのしい食事つながる食育P9参照)
	3年	植物を育てよう4 実ができたよ	植物のどこを食べているか意識するとよい。(たのしい食事つながる食育P9参照)
	4年	2 動物のからだのつくりと運動 1 からだが動くしくみ	骨や筋肉の働きを知り、それらの働きをかむ時も使っていることに気づかせるとよい。(給食時間に学習を振り返る)
	5年	生命のつながりを考えよう3 4 花から実へ	植物のどこを食べているか意識するとよい。でんぷんの具体例として 米(稲)やとうもろこしをあげ、給食の食材につなげるとよい。(給食時間に学習を振り返る)
	6年	2 動物のからだのはたらき	食べ物の変化・取り入れたもののゆくえについて栄養教諭に聞いてみるとよい。

教科	学年	単元名(新)	留意点等
理科	6年	2 動物のからだのはたらき	給食で食べた食物から消化・吸収された栄養が血液の働きで体中に運ばれ、生命を維持していることを意識するとよい。
生活	1年	きょうから1ねんせい	給食の準備、後片づけをとおして友達と仲良く食べることができるようになる。(たのしい食事つながる食育P1参照)
	1年	みんなの1日をしらべよう	早寝、早起きなどの生活リズムを見直すことで、元気に過ごそうとする気持ちをもたせる。
	2年	めざせ 野さい作り名人 野さいをそだてよう せ話をしよう しゅうかくしよう	栽培活動を通して野菜に興味・関心をもつ。自分で育てることで感謝して食べようとする意欲をもつ。(たのしい食事つながる食育P5参照)家庭の食事につなげるとよい。
家庭	5年	2 クッキング はじめの一歩	手洗いについて、給食時の衛生にもつなげる。
	5年	5 できるよ、家庭の仕事	家庭での実践につなげるとよい。
	5年	7 食べて元気に	◎ごはん味噌汁の調理から、日本の食文化につなげるとよい。(たのしい食事つながる食育P25参照) ◎五大栄養素と食品の体内での主な働きについて栄養教諭等と連携するとよい。(たのしい食事つながる食育P19参照) ◎家庭での実践や給食の献立(味噌を使った郷土料理)につなげるとよい。
	6年	2 できることを増やしてクッキング 3 朝食に生かそう	学校給食の献立を参考に主食とおかずの組合せについて確認するとよい。 栄養教諭等と連携(たのしい食事つながる食育P23,24参照)
	6年	7 こんだてを工夫して 1 どのような料理や食品を組み合わせ て食べるとよいだろう 2 1食分のこんだてを立てよう	1食分の献立について、栄養教諭と連携しバイキング給食などで実践するとよい。(たのしい食事つながる食育P20参照)家庭の食事につなげるとよい。
体育	3年	1 けんこうってなに？	学校給食は栄養バランスを考えて作られており、健康の保持・増進、発育に有効であることに触れる。しっかり食べる意欲につなげる。(たのしい食事つながる食育P15参照)

教科	学年	単元名(新)	留意点等
体育	3年	2 けんこうな1日の生活	朝食を食べる生活リズムについて考えるとよい。(たのしい食事つながる食育P14参照)
	4年	4 よりよい発育のために	適切な運動、食事、休養及び睡眠が必要であることについて栄養教諭等から話を聞くとよい。(たのしい食事つながる食育P16参照)
	4年	4 よりよい発育のために	体を作るもとになる「たんぱく質」や不足しがちな「カルシウム」、不可欠なビタミンが発育、発達に必要であることを伝えるとよい。今日の給食で具体的な食品を提示するとよい。
	6年	2 感染症の予防	課題追求している児童に、栄養教諭の専門的な立場から資料の提供や具体的な対策等の支援を行うとよい。(食中毒予防)
	6年	3 生活習慣病の予防①	適切な運動、食事、休養及び睡眠が生活習慣病と関わりがあることについて栄養教諭等から話を聞くとよい。生活習慣病予防の1つとして減塩を取り上げるとよい。(たのしい食事つながる食育P22参照)
	6年	8 地域の保健活動	保健所や保健センターの活動について、児童が調べた内容を栄養教諭等が補足説明するとよい。
	6年	病気の予防	疾病等リスクの軽減、生活の質の向上等について、情報選択や課題解決の場面で栄養教諭等と連携。(たのしい食事つながる食育P22参照)
	3~6年	オリンピック・パラリンピック教育	オリンピック・パラリンピックの意義に触れ、世界の料理などの給食指導につなげるとよい。
道徳	1年	あかるいあいさつ	「いただきます」「ごちそうさま」の意味について栄養教諭から資料提供を受けるとよい。
	1年	いきているって	あたりまえのこと「食べること」が生きているからできることだと気づき、食べるのが幸せだという気持ちを育てる。
	1年	ありがとうがいっぱい	児童の日常(給食)などを支えてくれる人に感謝の気持ちをもつ。
	1年	きゅうしょくとうばん	給食当番活動を通して、みんなのために自分の仕事を行おうとする意欲を持たせる。 給食時間に生かす。
	1年	これならできる	給食当番活動を生かし家族のために自分ができることをしようとする意欲をもたせる。

教科	学年	単元名(新)	留意点等
道徳	2年	おせちのひみつ	おせち料理をとおして、日本の食文化に興味をもたせる。給食だより等で家庭へも伝えるとよい。給食の献立に入っているか見つけるとよい。
	2年	日本のお米、せかいのお米	給食でどんな米料理を食べたことがあるか考える。米を通して、世界にいろいろな米料理があることを知る。栄養教諭から情報提供を受けるとよい。
	3年	生きている仲間	生活科や理科で育てた気持ちを思い出し、食べ物を大切にしようとする気持ちをもたせる。
	3年	マサラップ	給食の「世界の料理」を思い出し、他国の食文化への関心を高めるとよい。給食の献立【世界の料理】を授業の導入に活用するとよい。
	5年	おおきに ありがとう	大切にしたい日本の伝統や食文化を考える。
	5年	小さな国際親善大使	給食の「世界の料理」を思い出し、他国の食文化を理解し、自国の食文化を確認できるとよい。
	6年	命の旅	動植物の生命をいただいて食生活があることから、食べ物を大切にすることを考える。給食をしっかり食べる意欲につなげるとよい。
外国語	5年	What would you like? ふるさとメニューを注文しよう	どのようなふるさとメニューがあるか栄養教諭等に聞いてみる。
	6年	Lets think about our food?	食べ物がどの栄養素のグループに分けられるか栄養教諭等と連携するとよい。栄養教諭による英語での給食メニューの紹介
総合的な学習の時間 (例)		地元の野菜をPRしよう	地産地消とつなげる。
		SDGsについて何ができるかを考えよう	さっぽろ学校給食フードリサイクルに目を向けるとよい。給食とSDGsの関係について考える。
		体によいお菓子を作ろう	普段食べているお菓子の原材料や、体によいお菓子はどのようなものか栄養教諭に聞くとよい。
		身近な食の変化と健康なくらし	むかしの食事を調べ、今の食事を比べ、メニューやマナーなどの違いを知るとともに、健康によいメニューはどのようなものか考えるとよい。
特別活動	1年	給食のやくそくを知ろう	栄養教諭等と連携し、視聴覚教材などを活用しながら、学習を進める。(たのしい食事つながる食育P1、P4参照)
	1年	すききらいをなくそう	栄養教諭等と連携 フードリサイクルの献立も活用することができる。
	2年	早ね、早おき、朝ごはん	栄養教諭等と連携するとよい。(たのしい食事つながる食育P6参照)
	3年	マナーのもつ意味	食事のマナーについて栄養教諭と連携。
	4年	元気な体に必要な食事	栄養バランスだけでなく 食事を作っている人たちの思いや願いにも触れる。

教科	学年	単元名(新)	留意点等
特別活動	5年	感謝して食べよう	栄養教諭等と連携をする。 フードリサイクルの献立も活用できる。
	6年	栄養バランスのよい食事	食品選択の留意点について栄養教諭と連携するとよい。
算数	3年	分数	給食の盛り付けに応用するとよい。
	4年	面積	面積の大きさを感覚として捉えたり、適切な単位で表したりする学習によって、給食の盛り付けに生かす。
特別支援教育	自立活動	校外学習 ～フードコートへ行こう！～	フードコートでのマナーに気を付けた食事について、給食時間のマナーと関連させる。
	生活	基本的な生活習慣	必要な身辺処理(食事の用意、食具等の使用など)が身につくよう、栄養教諭等も連携する。
	生活	基本的な生活習慣	食品や簡単な献立名を栄養教諭から聞く。
	生活	基本的な生活習慣	健康のため好き嫌いしないことについて栄養教諭と連携するとよい。
	生活	役割	給食当番などの係活動をする。
	生活	生命・自然	身近な生命や自然について知る。生き物は食べ物を食べて成長することを知る。
	体育	保健	体の成長と食べ物の関係について栄養教諭に聞く。
	体育	保健	給食時のうがい、手洗い、歯磨き等、衛生に配慮できるよう促す。

札幌市中学校 教育課程編成の手引きの留意点等について

教科	単元名	指導内容(指導要領)	食育の視点
技術分野	B生物育成の技術 生活や社会と生物育成の技術 ・生活や社会を支える生物育成の技術	育成する生物の成長、生態の特性等の原理・法則と、育成環境の調整方法等の基礎的な技術の仕組みについて理解すること	フードリサイクル堆肥を活用する。
	B生物育成の技術 さまざまな生物育成の技術 ・作物栽培の技術	(1)生活や社会を支える生物育成の技術について調べる活動などを通して、次の事項を身に付けることができるよう指導する。 ア 育成する生物の成長、生態の特性等の原理法則と、育成環境の調節方法等の基礎的な技術の仕組みについて理解すること。 イ 技術に込められた問題解決の工夫について考えること。	フードリサイクル堆肥を活用する。
	B生物育成の技術 生物育成の技術による問題解決	(2)生活や社会における問題を、生物育成の技術によって解決する活動を通して、次の事項を身に付けることができるよう指導する。 ア 安全・適切な栽培又は飼育、検査等ができること。 イ 問題を見いだして課題を設定し、育成環境の調節方法を構想して育成計画を立てるとともに、栽培又は飼育の過程や結果の評価、改善及び修正について考えること。	フードリサイクルの仕組みについて理解できるように関連付ける。
	A材料と加工の技術 これからの材料と加工の技術 ・材料と加工の技術と私たちの未来	生活や社会、環境との関わりを踏まえて、技術の概念を理解すること。	フードリサイクルの仕組みを理解させ、生物育成と食品ロスとの関係を意識できるようにする。
家庭分野	B衣食住の生活 食事の役割と食習慣	生活の中で食事が果たす役割について理解すること。	心身の成長や健康の保持増進と食事の関連性を知らせる。 朝食を含む食事の必要性を理解できるようにする。
	B衣食住の生活 中学生に必要な栄養を満たす食事	中学生の1日に必要な食品の種類と概量が分かり、1日分の献立作成の方法について理解すること	給食の献立を活用する。(主食 主菜 副菜の組み合わせを参考) 概量について具体的に示す。
	B衣食住の生活 さまざまな食品とその選択	日常生活と関連付け、用途に応じた食品の選択について理解し、適切にできること	食品表示(栄養成分表示、食品添加物、アレルギー物質、期限など)の理解と用途に応じた選択ができるよう促す。 給食を学習の切り口に利用する。
	B衣食住の生活 日常食の調理	食品や調理用具等の安全と衛生に留意した管理について理解し、適切にできること	食品の衛生と安全についての理解や情報を活用できるよう促す。
	B衣食住の生活 地域の食文化	地域の食文化について理解し、地域の食材を用いた和食の調理が適切にできること	地域の食文化や郷土料理の学習の中で、給食の献立を活用する。(地産地消、郷土料理)
	B衣食住の生活 1日分の献立	日常の1食分の調理について、食品の選択や調理の仕方、調理計画を考え工夫すること	これまでの食の知識を生かし簡単な食事(朝食)の用意ができるよう実践につなげる。
	B衣食住の生活 献立づくり	健康に良い食習慣について考え工夫すること	給食の献立の立て方を参考に促す。
C消費生活・環境 持続可能な社会	自分や家族の消費生活の中から問題を見いだして課題を設定し、その解決に向けて環境に配慮した消費生活を考え、計画を立てて実践できること	フードリサイクルやフェアトレード等との関連を考えるよう促す。 SDGsとのかかわりについて考えるよう促す。	

札幌市中学校 教育課程編成の手引きの留意点等について

教科	単元名	指導内容(指導要領)	食育の視点
保健	保健① 調和のとれた生活 ・食事と健康 保健③ 生活習慣の健康への影響 ・生活習慣病の予防 ・がんとその予防	(1)健康な生活と疾病の予防について、課題を発見し、その解決を目指した活動を通して、次の事項を身に付けることができるよう指導する。 ア 健康な生活と疾病の予防について理解を深めること。 (イ)健康の保持増進には、年齢、生活環境等に応じた運動、食事、休養及び睡眠の調和のとれた生活を続ける必要があること。 (ウ)生活習慣病などは、運動不足、食事の量や質の偏り、休養や睡眠の不足などの生活習慣の乱れが主な要因となって起こること。また、生活習慣病の多くは、適切な運動、食事、休養及び睡眠の調和のとれた生活を実践することによって予防できること。 イ 健康な生活と疾病の予防について、課題を発見し、その解決に向けて思考し判断するとともに、それらを表現すること。	朝食、野菜摂取、減塩の大切さを取り入れる。(給食の工夫) 適正な食事の量や質の理解が深まるよう補足する。 疾病の予防と食事とのかかわりについて知らせ、自分の生活に生かすことができるようにする。
社会	(地理的分野) 世界と日本の地域構成 世界のさまざまな地域 ・人々の生活と環境 ・世界の諸地域	B 世界の様々な地域 (1)世界各地の人々の生活と環境 場所や人間と自然環境との相互依存関係などに着目して、課題を追究したり解決したりする活動を通して、次の事項を身に付けることができるよう指導する。 ア 次のような知識を身に付けること。 (ア)人々の生活は、その生活が営まれる場所の自然及び社会的条件から影響を受けたり、その場所の自然及び社会的条件に影響を与えたりすることを理解すること。 (イ)世界各地における人々の生活やその変容を基に、世界の人々の生活や環境の多様性を理解すること。その際、世界の主な宗教の分布についても理解すること。 イ 次のような思考力、判断力、表現力等を身に付けること。 (ア)世界各地における人々の生活の特色やその変容の理由を、その生活が営まれる場所の自然及び社会的条件などに着目して多面的・多角的に考察し、表現すること。	給食の食材や料理(世界の料理など)について、その国に暮らす人々の生活、文化、地域の伝統や歴史的な背景、地域の持続可能な社会づくりをふまえた視点に留意する。 フェアトレードについて、給食を切り口としたり、振り返りに給食を活用したりする。

札幌市中学校 教育課程編成の手引きの留意点等について

教科	単元名	指導内容(指導要領)	食育の視点
社会	<p>(地理的分野) 日本のさまざまな地域 ・日本の地域的特色 ・日本の諸地域</p>	<p>C 日本の様々な地域 (2)日本の地域的特色と地域区分 次の①から④までの項目を取り上げ、分布や地域などに着目して、課題を追究したり解決したりする活動を通して、以下のア及びイの事項を身に付けることができるよう指導する。 ① 自然環境 ② 人口 ③ 資源・エネルギーと産業 ④ 交通・通信 ア 次のような知識及び技能を身に付けること。 (ア)日本の地形や気候の特色、海洋に囲まれた日本の国土の特色、自然災害と防災への取組などを基に、日本の自然環境に関する特色を理解すること。 (イ)少子高齢化の課題、国内の人口分布や過疎・過密問題などを基に、日本の人口に関する特色を理解すること。 (ウ)日本の資源・エネルギー利用の現状、国内の産業の動向、環境やエネルギーに関する課題などを基に、日本の資源・エネルギーと産業に関する特色を理解すること。 (エ)国内や日本と世界との交通・通信網の整備状況、これを活用した陸上、海上輸送などの物流や人の往来などを基に、国内各地の結び付きや日本と世界との結び付きの特色を理解すること。 (オ)①から④までの項目に基づく地域区分を踏まえ、我が国の国土の特色を大観し理解すること。 (カ)日本や国内地域に関する各種の主題図や資料を基に、地域区分をする技能を身に付けること。 イ 次のような思考力、判断力、表現力等を身に付けること。 (ア)①から④までの項目について、それぞれの地域区分を、地域の共通点や差異、分布などに着目して、多面的・多角的に考察し、表現すること。</p>	<p>給食の食材や料理(郷土料理など)について、そこに暮らす人々の生活、文化、地域の伝統や歴史的な背景、地域の持続可能な社会づくりをふまえた視点に留意する。</p>
	<p>(地理的分野) 日本のさまざまな地域 ・日本の地域的特色 ・日本の諸地域</p>	<p>(3)日本の諸地域 次の①から⑤までの考察の仕方を基にして、空間的相互依存作用や地域などに着目して、主題を設けて課題を追究したり解決したりする活動を通して、以下のア及びイの事項を身に付けることができるよう指導する。 ① 自然環境を中核とした考察の仕方 ② 人口や都市・村落を中核とした考察の仕方 ③ 産業を中核とした考察の仕方 ④ 交通や通信を中核とした考察の仕方 ⑤ その他の事象を中核とした考察の仕方 ア 次のような知識を身に付けること。 (ア)幾つかに区分した日本のそれぞれの地域について、その地域的特色や地域の課題を理解すること。 (イ)①から⑤までの考察の仕方を取り上げた特色ある事象と、それに関連する他の事象や、そこで生ずる課題を理解すること。 イ 次のような思考力、判断力、表現力等を身に付けること。 (ア)日本の諸地域において、それぞれ①から⑤までで扱う中核となる事象の成立条件を、地域の広がりや地域内の結び付き、人々の対応などに着目して、他の事象やそこで生ずる課題と有機的に関連付けて多面的・多角的に考察し、表現すること。</p>	<p>持続可能な漁業について学習するときに学校給食フードリサイクルに触れる。 札幌市の給食では道産米(ななつぼし)を使用していることに触れる。</p>

札幌市中学校 教育課程編成の手引きの留意点等について

教科	単元名	指導内容(指導要領)	食育の視点
社会	(歴史的分野) 歴史の大きな流れと時代の移り変わり ・二度の世界大戦と日本	C 近現代の日本と世界 (1)近代の日本と世界 (エ)近代産業の発展と近代文化の形成 我が国の産業革命、この時期の国民生活の変化、学問・教育・科学・芸術の発展などを基に、我が国で近代産業が発展し、近代文化が形成されたことを理解すること。	現在の食事内容等が伝統的な文化の上に欧米文化を受容して形成されたことに気付くことができるように促す。 学習の切り口として、給食時間に教育の一環として学校給食が始まったことに触れる。
	(歴史的分野) 歴史の大きな流れと時代の移り変わり ・現在に続く日本と世界	(2)現代の日本と世界 (イ)日本の経済の発展とグローバル化する世界 高度経済成長、国際社会との関わり、冷戦の終結などを基に、我が国の経済や科学技術の発展によって国民の生活が向上し、国際社会において我が国の役割が大きくなってきたことを理解すること。 イ 次のような思考力、判断力、表現力等を身に付けること。 (ア)諸改革の展開と国際社会の変化、政治の展開と国民生活の変化などに着目して、事象を相互に関連付けるなどして、アの(ア)及び(イ)について現代の社会の変化の様子を多面的・多角的に考察し、表現すること。 (イ)現代の日本と世界を大観して、時代の特色を多面的・多角的に考察し、表現すること。 (ウ)これまでの学習を踏まえ、歴史と私たちがとのつながり、現在と未来の日本や世界の在り方について、課題意識をもって多面的・多角的に考察、構想し、表現すること。	
	(公民的分野) 現代社会と私たち ・現代社会の特色と私たち ・私たちの生活と文化 私たちの暮らしと経済 ・消費生活と市場経済 地球社会と私たち ・さまざまな国際問題	B 私たちと経済 (1)市場の働きと経済 対立と合意、効率と公正、分業と交換、希少性などに着目して、課題を追究したり解決したりする活動を通して、次の事項を身に付けることができるよう指導する。 ア 次のような知識を身に付けること。 (ア)身近な消費生活を中心に経済活動の意義について理解すること。 (イ)市場経済の基本的な考え方について理解すること。その際、市場における価格の決まり方や資源の配分について理解すること。 (ウ)現代の生産や金融などの仕組みや働きを理解すること。 (エ)勤労の権利と義務、労働組合の意義及び労働基準法の問題について理解すること。 イ 次のような思考力、判断力、表現力等を身に付けること。 (ア)個人や企業の経済活動における役割と責任について多面的・多角的に考察し、表現すること。 (イ)社会生活における職業の意義と役割及び雇用と労働条件の改善について多面的・多角的に考察し、表現すること。	

札幌市中学校 教育課程編成の手引きの留意点等について

教科	単元名	指導内容(指導要領)	食育の視点
理科	1年生 いろいろな生物とその共通点 1章 植物の特徴と分類	㊦ 生物と細胞について (イ)植物の体のつくりと働き ア 葉・茎・根のつくりと働き 植物の葉、茎、根のつくりについての観察を行い、それらのつくりと、光合成、呼吸、蒸散の働きに関する実験の結果とを関連付けて理解すること。	給食時間等で、給食の食材の栄養素等と結び付けて、体が必要な物質を取り入れ運搬し消化、吸収後の働きについても触れるとよい。 教材園を活用する。
	2年生 生物の体のつくりとはたらき 3章 動物の体のつくりとはたらき	(ウ)動物の体のつくりと働き ア 生命を維持する働き 消化や呼吸についての観察、実験などを行い、動物の体が必要な物質を取り入れ運搬している仕組みを観察、実験の結果などと関連付けて理解すること。また、不要となった物質を排出する仕組みがあることについて理解すること。 イ 刺激と反応 動物が外界の刺激に適切に反応している様子の観察を行い、その仕組みを感覚器官、神経系及び運動器官のつくりと関連付けて理解すること。	給食時間等で、給食の食材の栄養素等と結び付けて、体が必要な物質を取り入れ運搬し消化、吸収後の働きについても触れるとよい。 家庭科の栄養素のはたらきと関連付ける。
	2年生 化学変化と原子・分子 1章 物質の成り立ち	(4)化学変化と原子・分子 化学変化についての観察、実験などを通して、次の事項を身に付けることができるよう指導する。 ア 化学変化を原子や分子のモデルと関連付けながら、次のことを理解するとともに、それらの観察、実験などに関する技能を身に付けること。 イ 化学変化について、見通しをもって解決する方法を立案して観察、実験などを行い、原子や分子と関連付けてその結果を分析して解釈し、化学変化における物質の変化やその量的な関係を見いだして表現すること。	給食時間に、学習の切り口として食品の加工に触れる。(家庭科とリンク 幼児のおやつ)
	3年生 生命の連続性	(5)生命の連続性 ア 生命の連続性に関する事物・現象の特徴に着目しながら、次のことを理解するとともに、それらの観察、実験などに関する技能を身に付けること。 イ 生命の連続性について、観察、実験などを行い、その結果や資料を分析して解釈し、生物の成長と殖え方、遺伝現象、生物の種類の多様性と進化についての特徴や規則性を見いだして表現すること。また、探究の過程を振り返ること。	技術家庭と連携して、さっぽろ学校給食フードリサイクルの堆肥を活用する。
	3年生 化学変化とイオン 3章 酸・アルカリと塩	(6)化学変化とイオン 化学変化についての観察、実験などを通して、次の事項を身に付けることができるよう指導する。 ア 化学変化をイオンのモデルと関連付けながら、次のことを理解するとともに、それらの観察、実験などに関する技能を身に付けること。 イ 化学変化について、見通しをもって観察、実験などを行い、イオンと関連付けてその結果を分析して解釈し、化学変化における規則性や関係性を見いだして表現すること。また、探究の過程を振り返ること。	飲料水など身近な食品に目を向けさせる。

札幌市中学校 教育課程編成の手引きの留意点等について

教科	単元名	指導内容(指導要領)	食育の視点
理科	3年生 自然と人間 1章 自然界のつり合い 2章 さまざまな物資の利用と人間 5章 持続可能な社会をめざして	(7)自然と人間 自然環境を調べる観察、実験などを通して、次の事項を身に付けることができるよう指導する。 ア 日常生活や社会と関連付けながら、次のことを理解するとともに、自然環境を調べる観察、実験などに関する技能を身に付けること。 イ 身近な自然環境や地域の自然災害などを調べる観察、実験などを行い、自然環境の保全と科学技術の利用の在り方について、科学的に考察して判断すること。	技術家庭と連携して、さっぽろ学校給食フードリサイクルの堆肥を活用する。 フードリサイクル、発酵食品に触れる。 SDGs、ごみを減らす取組、フードリサイクルに触れる。
特別活動	学級活動 日常生活や学習への適応と自己の成長及び健康安全	食育の観点を踏まえた学校給食と望ましい食習慣の形成	望ましい食習慣を形成できるよう成長や健康管理を意識させる。 食事を通して人間関係をよくなる気持ちを持たせる。
道徳	「養生訓」より(中1)	(2)望ましい生活習慣を身に付け、心身の健康の増進を図り、節度を守り節制に心掛け、安全で調和のある生活をする事。	成長や健康管理を意識するよう促す。 望ましい食習慣の形成について考えるよう促す。
	日本のお米(中1)	郷土の伝統と文化を大切にし、社会に尽くした先人や高齢者に尊敬の念を深め、地域社会の一員として自覚をもって郷土を愛し、進んで発展に努めること。	米を通して食文化や伝統について考えを深める。 自然との共生について考えを深める。
	なおしもん(中1)	優れた伝統の継承と新しい文化の創造に貢献するとともに、日本人としての自覚をもって国を愛し、国家及び社会の形成者として、その発展に努めること。	和食器を通して伝統と風土が結びつき、多様な食文化があることに理解を深める。
	リクエスト食を支える(中3)	勤労の尊さや意義を理解し、将来の生き方について考えを深め、勤労を通じて社会に貢献すること。	心が元気になるためには食が大切であることを確認させ、食事提供に対する思いを栄養教諭に聞いてみる。
	海とストロー(中3)	自然の崇高さを知り、自然環境を大切にすることの意義を理解し、進んで自然の愛護に努めること。	フードリサイクルやSDGsを考えた食生活について考えるよう促す。
	命とむきあう(中3)	生命の尊さについて、その連続性や有限性なども含めて理解し、かけがえのない生命を尊重すること。	「生きることは食べること」であることから、食事の大切さについて考えるよう促す。

食指導における Chromebook 活用例



札幌市立◎◎小学校
栄養教諭

活用例<1> 給食の盛り付け例（見本）の配信



クラスルーム
「2021給食指導」
を作る。

「GoogleMeet」を起動し、
『給食の盛り付け例（見本）』
をカメラで映す。



教室のテレビ
画面には、
正しい位置で
映し出される。

自分の画面には、給食が
左右反転して映る。



★高さや角度を変えられ、安定して
撮影できる台として譜面台を活用。
★譜面台の穴にchromebookの
カメラを合わせることで、撮影が
バッチリ可能となる。



教室側が給食指導の
クラスルームに入ると
画面に映し出される。



Meetなので栄養教諭
が、直接ミニ食指導を
行うことができる。
(子学校への
指導に活用！)

活用例<2> 指導資料の配信（投稿）



1. Chromebookに「指導資料」をアップロードした後、「給食指導」のクラスルームにその「指導資料」を投稿する。
2. 担任は、「給食指導」のクラスルームに入り、「指導資料」をクリックして、テレビに映し出して指導を行う。



「校務/教育間ファイルシステム」を活用して校務支援パソコンで作成した「指導資料」のPDFファイルを Chromebookのドライブにアップロードする。（互換性が低いのでPDFファイルが無難）



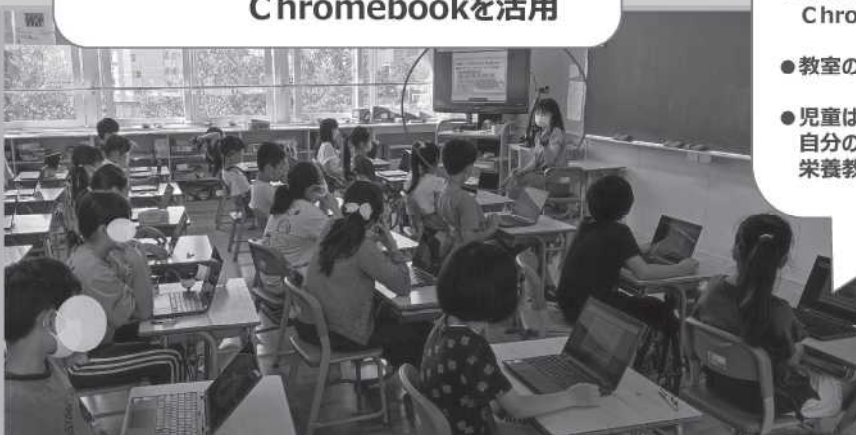
Chromebookで作成したファイルも校務支援パソコンにアップロードすることができるので、GoogleフォームやGoogleスプレッドシートなどで作ったファイルを送る時に使用。

特に見せたい部分について、その場で画面に触れてズームして見せることができたり、児童一人一人が自分の端末で見たりすることも可能になる。

活用例<3> 授業でのスライド資料の活用

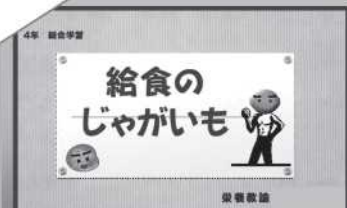


4年総合学習
「じゃが芋マイスターになろう」
栄養教諭による食指導で
Chromebookを活用



「給食のじゃが芋について」

- 栄養教諭が、パワーポイントの資料を自分のChromebookのクラスルームにアップロード。
- 教室のテレビに繋いで、大きく映し出す。
- 児童は、栄養教諭のクラスルームに入り、自分のChromebookでも資料を見ながら栄養教諭の説明を聞く。



活用例<4> Google フォームを使ったアンケートの作成



今は、フォームの文章にルビを振る方法が分からないので、文章は、ほとんどひらがなで作成。
説明のところにパソコンで作った資料を<図>の形式にして挿入。

1. ぶたどんのせつめいをよみましょう。ぶたどんがたべたいとおもった人は、○をクリックしましょう。

ぶたどん～北海道帯広市のご当地グルメ
やいたぶた肉に、あまからいたれをかからめて、ごはんのせたりょうりです。
きゅうしょくでは、ぶた肉にごおぎこかたくりこまぶし、あぶらであげて作ります。



ここをタッチしてね。

豚丼の画像と説明文を入れた資料をグループ化し、<図>の形式にして挿入。

ラジオボタンを選択する方法を設定。



この他にも・・・

- * 「アレルギーのある人も全員が食べられる給食メニューアンケート」 (給食委員会)
 - * 「給食の盛り付け例&指導資料の配信についてのアンケート」 (実施中)
 - * 「食に関する指導の反省アンケート」
 - * 「児童の食生活調査」
- など、食指導のさまざまな場面での活用が考えられる。

職員会議での提案文書 ～ ポイントは、ねらいを明確に！

給食の「盛り付け例」及び「指導資料」の配信について

1. ねらい

- 1) 児童一人一人が「望ましい食生活の基礎基本」を食習慣として身に付け、食事を通して自らの健康管理ができるようになることを目指し、給食の「望ましい盛り付け例」や「指導資料」について「Chromebook」を活用して配信していきたい。
- 2) 令和3年3月、最終水産部から送られた「第4次食育推進基本計画」の3つの重点項目の1つ、「新しい食育」やデジタル化に対応した食育の推進」を高度化する取組として、「Chromebook」を活用した食育指導を実施していきたい。

2. 実施内容と方法

1) 給食の「望ましい盛り付け例」の配信

給食準備時間中(12:20～12:35)に、給食の「望ましい盛り付け例」を栄養教諭のクラスルーム「2021 給食指導」から、Meet(ミーティング)で配信する。



- 【事前】クラスルームの「クラス」を作成し、登校前のクラスルーム「2021 給食指導」のクラスコード「yjcf4nj」を入力して、クラスルームに入る。
- 手順1 chromebook をテレビに繋いで、映像が映るようになっている。
- 手順2 「2021 給食指導」のクラスコードの下にある、Meetのリンクをクリックして Meet(ミーティング)に参加し、入室すると「盛り付け例」がテレビに映し出される。
- 手順3 教員のマイクとカメラは、ミュートにしておき、<ミュート>を解除すると、係(保護)的るに教室の様子と音声が入るので、連絡を取り合う場合に活用する。>

栄養教諭・栄養士がなぜ、chromebook を活用して食指導を行う必要があるのか、そのねらいを明確にすることが、先生方に理解をしてもらうために大切と考えます。



2) 「指導資料」の配信

「登校前の授業」、「児童会館にやる給食」、「フードリサイクル活動」、「食育教室」、「参加型給食」、「給食指導の「きょうしゅくしんぶん」」等の資料。

- 手順1 各クラス別の指導資料のデータを授業用Chromebookを接続して、事前に各階層に配信する。
- 手順2 配信は、配信された指導資料のデータを自分のクラスルームに接続し、給食時間にその資料をテレビに映し出し、指導を行う。

<転送>

1. 各クラス別にしておくことで、階級及びカラーインク代など経費削減になる。
2. 給食準備時間中であるが、子ども一人一人が自分のChromebookで各クラスの指導資料を閲覧することができる。

<留意事項> 事前に入室できずとも、じっくり見ることも可能になる。>

「望ましい盛り付け例」の配信及び「指導資料」の配信については、予備校の個別指導小学校においても、同時に考えていきたいと考えています。(既に了承・実施済み)

今回は、食指導に欠かせない場面まで、chromebookを活用していきたいと考えておりますので、ご理解にご協力をどうかよろしくお願いいたします。

具体例や利点も載せて・・・



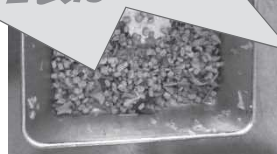
chromebook を使って

〇〇小学校
栄養教諭

～5年生総合的な学習の時間～
「持続可能な社会を目指して」

そして
自分たちの給食は？！

- ・子どもたちの調べ学習（SDGs）
についての補足、まとめ
- ・食品ロスについて考えてみよう
（世界→日本→札幌→給食）



国連が世界に届けている
支援食料よりも多い！

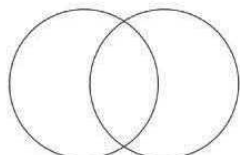
札幌市のゴミ約60万トン
は札幌ドーム約3個分！

思考ツール(ベン図・座標軸・クラゲチャート等)

…子どもたちの考えることを手助けしてくれる
道具。子どもの頭の中にあるたくさんの情報
や考えを型の中に流し込むように書き出す
こと(可視化)で自然と整理することができる。

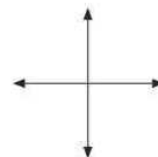
ベン図

比較、分類する

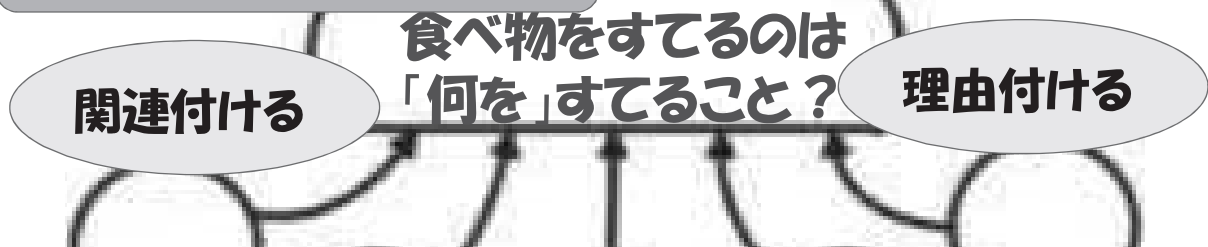


座標

比較する



クラゲチャート



《コメント》(児童数36名から120件)

生き物の命、生産者の努力、栄養・成長をすてること、作ってくれた思い、ロスのんの笑顔と夢、食べ物の成長した時間、お金、自分の成長、ごはんを食べられない人の思い、一生懸命作っている人の苦勞した時間、飢餓で苦しむ人たちの現状、おいしい食べ物の味、地球の自然、届ける人の思い、「いただきます」「ごちそうさま」を行った意味、いろいろな人の氣持を踏みにじっているのと同じ、○○さんのいいね、など

★子どもにとっての利点

- ・一人一人の子どもが、情報の発信、受信ができる。
- ・自分の知っていることを伝えられる、表現力が身に付く。
- ・情報が可視化されるので子どもたちが「主体的」「対話的」に関わる状況が生まれる。
- ・自分の考えを客観的に認知する力が付く。

★教師にとっての利点

- ・一人一人の子どもたちの考えを把握しやすい(記録化できる)。
- ・可視化されるので、子ども同士に交流させられる。
- ・子どもたちに「主体的」「対話的」に関わる状況をつくれる。
- ・自分の考えを客観的に認知する力が付き、問題解決能力を上げられる。

教科と連携した食指導（chromebookの活用） 3年生国語 「仕事のくふう、見つけたよ」

札幌市立◎◎小学校 栄養教諭

給食室の仕事を調べたい

1、調べた理由
 わたしは、給食のメニューはぜんぜん好きです。中でも、ピザが大好きです。だから給食が教室に来るまでを調べたいくなりました。

1、調べた理由
 私は、毎日給食をおいしく食べています。給食には、野菜がたくさん入っていて、えいめのバランスもよいのですが、野菜が毎日ほとんど同じ切り方を気にしたので、調べてみました。

②調べ方

そのおべんきょうで給食室をクロムブックで見せてもらいました。そこでどんなものや、どんな作りかも見せてもらいました。そしてしつ問をして答えてもらいました。

給食室を「meet」で中継

子どもたちは教室で視聴



給食室の道具や調理員さんの動き、様子など気になることをメモ、質問



次の時間、2クラス同時に授業
 子どもたち（教室）から栄養教諭（別室）へ質問

①調べたきっかけや理由→②調べ方→③調べて分かったこと

7種類のエプロンのひみつ

④りしるいのエプロンのひみつ
きゅう食を作る
調理人さんは、
りしるいのエプ
ロンをしていまぬ
三谷先生は、「エプロンのフ
ワにヤクワリがあります」とお
しやていました。
エプロンの色をかえることで、
何をや、ているのか何を作、ている
のかどエプロンとかの色をかえ
た方何をや、ているのかわかるの
だと思いました。

学級ごとのもりつけ

④きゅう食の、もりつけ
う、うりにんま
んは、作りおぬ、
な後学ま、うご
にもりつけるし
いふなうです。三谷先生は、「学
ま、うごにりょうをぬい
るも、ぬいてたたまました。
たしかに、1年生のとまも、う
ま、な、ても、うもちうご、
ハ、うたな、し思、ま、
た、さるありきま、りなま、
ま、まの、ひすこいなと、思、
た、

大きい道具

④大きい道具
きゅう食室の中
には大きい色いろ
な道具があります
。でもとくに大き
い、まぜるスプーンのようなもの
があります。
うごくすごく大きくてこんな
もって大へんし、ぬいのかなと思
いました。
でもちゅうりんさんは「みんなが
食べてよるこくくれるのかうま
しいからかえはれます」とおし
やていました。わたしたちのた
めにかんは、てく木てるのかうま
しいです。こまからもうしくみ
ぬがいます。

食指導を関連付ける

④三谷先生のきゅう食室のひみつ
三谷先生はま
かいみんながさ
う食を食べる前
味をきいてみんな
がし、くちうごくにならな
めにあじおしてぬのまえし
てぬ、くししました。な、てま
は、きゅう食をたるとおも、て
たけとあじおしていることにき
さそのやくめもたいじたとあ
りました。

きゅう食は、どんなふうにつくられているのかな？

昨年の実践
「きゅうしょくは、どんなふうにつくられているのかな」
学活（食指導）

「なぜ、もりつけは
くふうしたほうがよいのかな」

→学活（食指導）
今回の国語の学習と並行させた

なぜ、もりつけは、くふうしたほうがよいのかな？

学習のすすめかた

①調べたきっかけや理由



②調べ方



③調べて分かったこと



④まとめ

(考えたことや分かったこと。)

4.まとめ
今まで調べてきて、給食に使っている道具のことがたくさん分かりました。これで、給食をすばやく、おいしく作っているのです。これからも、給食をのこさず食べたいです。

4.まとめ
今まで知らなかったこと、うなぎのくふうがたたくさん分かりました。北野小学校や千両中央小学校の人たちが、いつもおいしくお弁当を作ってくれているように、色んなくふうを知ることができてとても良かったです。
次に三谷先生にあたり話を聞いたよ。で、聞いたほか、たたくさんも聞いたよ。たたくさん、お弁当を作るとき、毎日お弁当のこぼれに大人気なところがあるよ。たたくさんに聞いてみたいと思います。



廊下からは見えない場所が見れたらな～