

第 1 学年 道徳指導案

1. 主題名「フードリサイクルについて考えよう」
2. 日時 平成 年 月 日 ()
3. ねらい フードリサイクルを通して、食べ物を大切にし、できるだけ食べ残しを減らそうとする態度を養う。
4. 展開 (35~40分)

	学習活動	教師のかかわり	資料
導入 5分	<p>○札幌で生産されている野菜について知る。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・清田区産のとうもろこし ・北区太平のレタス ・北区篠路・拓北のたまねぎ「さつおう」 <p>○提示された野菜と、1年生が学校で育てているミニトマトの共通点を考える。</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>フードリサイクル堆肥を使って作られている</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・札幌産の野菜や市内の畑の様子の写真を提示し、生産地などの情報を知らせる。 ・共通点が「フードリサイクル」であることをしらせ、今日の授業の題材名を板書する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜や市内の畑の写真 ・1年生が育てているミニトマトの写真
展開 10分	<div style="border: 2px solid black; padding: 5px; text-align: center; margin-bottom: 10px;"> <h3 style="margin: 0;">フードリサイクルについて考えよう</h3> </div> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; text-align: center; margin-bottom: 10px;"> <p>「フードリサイクル」とは？</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px;"> <p>○フードリサイクルの仕組みについて知る。</p> <p>・学校給食の調理くずや食べ残しを堆肥化し、その作物を給食の食材として活用する取組です。→循環型農業などと言われています。</p> <p>・札幌市では、平成 18 年度から実施しています。</p> <p>・定山溪にあるリサイクルセンターで堆肥化され、市内でレタス・たまねぎ・とうもろこしなどを育てるのに使われています。(契約した農家さんで取組をいただいています)</p> <p>・本校の野菜くずや食べ残しも回収されて、堆肥化されています。</p> <p>・フードリサイクルをすることで、ごみの量を減らすことができるので、環境に配慮した取組といえます。</p> </div>	<ul style="list-style-type: none"> ・ここから映像 (10分程度) ・13 時 45 分から放送 <p>内容</p>	
	確認する。	あったフードリサイクル	<ul style="list-style-type: none"> ・写真 ・ワークシー

5分	<p>の仕組みを確認させる。</p> <p>フードリサイクルは、食べ物を再利用することでごみを減らすことができる、環境に優しい取組なんだね。</p>	ト配付、空欄に穴埋め
展開 10分～15分	<p>フードリサイクルをするなら、給食を残しても良い？</p> <ul style="list-style-type: none"> ●リサイクルをするならごみが増えない。 ●堆肥をたくさん作ることができる。 ●無理に食べなくても… <p>残しても良い</p> <ul style="list-style-type: none"> ▲まだ食べられるものなのに残すのは… ▲必要な栄養をとることができない。 ▲リサイクルするにはお金がかかる。食べ残しが増えるほどお金もかかる。 <p>もったいない</p> <ul style="list-style-type: none"> ▲作ってくれた人の気持ちは…？ ▲リサイクルがあっても、食べ物をむだにするのには違いないのでは…？ <p>むだにしない</p> <p>生産者の方や調理員さんの工夫・願い</p> <p>野菜くずより食べ残しが多い という現状</p> <p>食べ物を残すのは「もったいない」。食材はもちろん、作ってくれる人の工夫や願いも「むだにしない」ためにフードリサイクルがすすめられている。自分たちも、できるだけ食べ物を大切に作る気持ちをもてると良いね。</p>	<p>・ワークシート</p> <p>・VTR中の生産者や調理員さんの声をまとめたもの</p> <p>・本校の野菜くずの量と食べ残しの量を比較した表</p> <p>・プリントに自分の考えを記入させたあと、グループで意見をまとめ、全体で交流させる。</p> <p>・生徒から出てこなかった考え方についても資料を参考に伝え、最後に生徒が考えをまとめるための手がかりとなるようにする。</p> <p>・VTRに出てきた生産者や調理員さんの言葉（工夫や願いなど）を思い出させ、食べ残すことはそういった「気持ち」もむだにするということに気付かせる。</p>
終末	○自分の考えや、これから食事の時や生活の中で心がけたいことをまとめる。	・他の人の意見を聞いて考えが変わったり、良いと思ったことがあれば書かせるようにする。

5. 評価

- ・フードリサイクルの仕組みについて知り、環境に優しい取組であることを理解できたか。
- ・食べ物を大切に、できるだけ食べ残しを減らそうとする意欲をもつことができたか。