

## 家庭科分科会 提案資料

### 研究主題

子どもたちの主体的な学びを促すための学習指導の工夫

—給食を題材にした献立作りと栄養教諭との連携を通して—



令和3年 8月25日(水)

第5部会 家庭科研究部

栗山小 松田 美果

確かな知識と技能を身につけ、社会の変化に対応し、  
生活や技術を工夫し、想像する力を育む学習指導のあり方

## 1 研究主題

「子どもたちの主体的な学びを促すための学習指導の工夫

—給食を題材にした献立作りと栄養教諭との連携を通して—

## 2 主題設定の理由

家庭科は、普段の生活や将来生きていく上で重要であることから児童にとって有用感や学習期待が高い教科である。しかし、現在の児童を取り巻く状況が大きく変化している中で、特に家庭という点においては実に様々な実情・背景・生活がある。早くから家庭で学び多様な機会の中で多くのことを獲得している児童もいれば、認知や生活経験に偏りがある児童がいるなど、児童が家庭内で育んできた家庭生活の知識・技能には大きな差が感じられる。様々な実態の児童が共に学び合っていくためには、生活経験や知識・技能の偏りを補う手立てを考えていく必要性を大きく感じている。本研究は、児童の実態の差を考慮し、得意な児童を伸ばし苦手な児童に寄り添うためにどのような手立て・工夫ができるのかを、6年生の食生活「こんだてを工夫して」をテーマに探っていく。その中で、単元に合わせたより明確な研究の視点を明らかにするために、以下に本主題の設定理由を述べる。

### (1) 学習指導要領における位置づけ

本単元は、学習指導要領「B 衣食住の生活」において、

#### (3) 栄養を考えた食事

ア 次のような知識を身に付けること。

(ア) 体に必要な栄養素の種類と主な働きについて理解すること。

(イ) 食品の栄養的な特徴が分かり、料理や食品を組み合わせてとる必要があることを理解すること。

(ウ) 献立を構成する要素が分かり、1食分の献立作成の方法について理解すること。

イ 1食分の献立について栄養のバランスを考え、工夫すること。

とされている。特に、料理や食品を組み合わせる必要があることについては、「栄養素には多くの種類があり、健康の保持や成長のためにはそれらの全てを摂取しなければならないが、1種類の食品で全ての栄養素を必要量含んでいるものはないので、料理や食品を上手に組み合わせるとる必要があることを理解できるようにする。」とある。5年時に、炭水化物やたんぱく質などの各栄養素について学んだ児童は、6年生において、それらを「主食・主菜・副菜・汁物」で構成すること、さらに互いに各料理に使われている食材に着目し、栄養素を補い合いながら食材・料理を組み合わせることを段階的に学んでいく。

児童がそれらを考えるための基盤となるのが、これまでの学習や家庭生活で得た食事経験・知識である。しかし、先に述べたように児童による差があると考えられ、学習指導要領・指導計画作成上の配慮事項の中にも、「題材のまとまりを見通した学習を行うに当たり基礎となる知識・技能の習得に

課題が見られる場合には、それを身につけるために、児童の主体性を引き出すなどの工夫を重ね、確実な習得を図ることが必要である」とあり、「児童の家庭生活の状況、生活経験の有無などにより児童の生活に対する興味関心、学習意欲、思考の仕方、身につけている知識や技能などは様々なであること」から、題材選びや指導内容には各校での配慮が求められている。

また、家庭科はもっとも生活に根ざした有用性の高い教科であり、「家族の一員として、生活をよりよくしようと工夫する実践的な態度を養う」ことも示されている。本單元においても、1食分の献立を作ることを通してどのように生活に生かしたら良いかを考えられるようにしていく。しかし、家庭の状況や生活経験の有無などによる興味関心・意欲・思考力・知識・技能の差は大きい。それらに対応するため学習指導要領の中でも「内容に関する児童の実態を的確に捉え、学校、地域における行事等との関連を図るなど、より身近な題材を設定するよう配慮する」とされた。また、「A 家族・家庭生活」の中でも学習内容との関連の中で、「学校内での実践も工夫するように」との記述があり、本校でも多くの児童の主体性を引き出す手立ての試行錯誤を続けてきた。

このように、子どもたちの主体的な学びを目指すためには、子どもたちが活動に対しての目的意識をもてるようにすることや、活動に必要な知識・技能をどの程度習得しているのか、どこに児童の実態差が影響しているのかをはっきりさせることが必要である。そこで、本單元を進めるに当たり、以下のような児童の実態の調査と考察を行った。

## (2) 児童の実態

調査対象 市内小学校2校 6学年児童 101人 (実態調査アンケート資料編①)

### ① 基礎的な栄養素についての知識

まず本単元の学習過程に必要な基礎知識を調査した。5学年時の学習で出会った炭水化物やたんぱく質などの栄養素についてはほぼ全員が聞き覚えのある状態であり、知識を喜んで披露する様子が多かったことから意欲的に授業に参加する素地は見受けられた。さらに、前提知識として栄養素と食品が一致するか調査をした。→資料編1 問2

10種類の食品の主な栄養素に○をつける。

8問以上正答	39人 (38.6%)
5～7問正答	43人 (42.6%)
0～4問正答	16人 (15.8%)
無回答	3人 (3.0%)

結果から、炭水化物が米やパン、たんぱく質が肉・魚、ビタミンは野菜、などが8割以上理解できている児童が39人であり、0～4問のみできた児童は16人であることがわかった。5～7問正答の児童においても、書き直しや空欄の児童も多く支援が必要な児童がいると思われる。

献立作りの際には教科書等に栄養素一覧があるため、見ながらカテゴリーを分けることが可能であるが、作業には時間がかかることが予想される。机間巡視の際に、助言ができるような体制を考えたい。

(2) つぎの食品はどの栄養素が多いでしょうか。○をつけましょう。

	炭水化物 米・パン・いも類	たんぱく質 肉・卵・豆類 魚・牛乳・チーズ	脂質 油・肉類・豆類 うなぎ	ビタミン 野菜・果物・きのこ類
ごはん	○			
こんにゃく				○
じゃがいも				○
ツナ		○		
ごぼう				○
チーズ		○		
豆腐		○		
みそ		○		
わかめ				○
ごま				○

## ② 献立作りの視点

献立を作る基本である「主食・主菜・副菜・汁物」という構成を理解している児童を調査した。  
→資料1 問3 (夕飯に食べるものを考えて、次の料理の中から4品を選びましょう)

主食+主菜+副菜+汁物	65人(64.3%)
主食が多い	8人(8.0%)
主菜や副菜がどちらかが多い	6人(5.9%)
汁物が多い	9人(8.9%)
4品えらべなかった	8人(ご飯だけ2人)(8.0%)
その他	主食3品+汁物1品 1人 主食2品+汁物2品 1人 (2%)
無回答	3人 (2.9%)

この結果から、「主食・主菜・副菜・汁物」を選ぶことができた児童は65人であり、全体のおよそ64%であった。理由記述欄には「ごはん・みそしる・おかず・やさいの4つが揃うと健康になるから」「主食・主菜・副菜・汁物で選んだ」という記述のほか、「サラダと炭水化物、たんぱく質、味噌汁があると栄養が取れると思った」と栄養素に着目し、栄養素の名前を入れて理由を記述している児童も19人いた。しかし一方で、主菜や副菜・汁物が2品だったり、主食のみで構成していたりし、4つの料理バランスが合わない児童が計33人、さらに1つも選べない無回答の児童が3名いた。

この点については、5年時の学習内容等を振り返る時間をとると共に、ワークシート等で「主食・主菜・副菜・汁物」を枠にしておき、きちんと4つの観点で料理を選ぶことができるようにする必要があったと考えた。

## ③ 家庭での食生活の様子と献立作りへの意欲

栄養素に着目して食材を選び献立を作る際には、料理に使われている食材を知識として持っている必要がある。教科書(開隆堂)にも献立作りのおかず例として主菜6品、副菜9品が記載されているが、児童が家庭生活の中で出会ったことがないものがある場合も考えられる。

そこには、児童の家庭での食事を主として思考活動を設定した場合に、家庭力の差によって児童の思考活動の幅にも差が生まれてしまうのではないかという懸念がある。児童が主体的に献立作りの思考活動に取り組もうとするためには、家庭生活を主として考えるのではなく、違う手立てを探す必要があると考えた。

また、知っている料理を選びたいと思った場合には、自分の持っている知識を土台として思考することになる。しかし以下の調査を行ったところ、食材の知識こそ個人差・家庭差が大きく出てくるのがわかった。尚、問いには児童が選びたいと思いきような家庭料理を選んだ。

→資料編1 問1



教科書(開隆堂)の参考例

問：カレーライスを作るのに必要な材料をかきましよう。

①料理が成り立つように食材が書けている児童 (例：肉・人参・玉葱・じゃがいも など)	47人
②肉が書いてない児童	20人
③野菜がたりない児童	33人
④無回答	1人

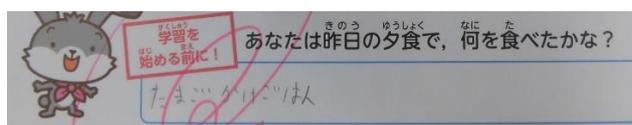
\*玉葱が足りなかったり1種類しか野菜を書いていなかったりする場合に③としている。また、基本の具でなくても「肉・玉葱・トマト・なす・ピーマン」といった夏野菜カレーとして成り立つ場合は①にカウントした。

調査より、カレーの中の野菜を「人参・じゃがいも・タマネギ」を基本（北部調理場）とするとして、食材の知識があると判断できる児童は47名いることがわかった。それに対して、書いた食材で料理が成り立たなかったり無記述だったりする児童は54人で全体のおよそ53%である。同様に「ハンバーグ」「豆腐とわかめの味噌汁」についても書かせたが、およそ半数の児童は食材を書き切ることができていなかった。やはり、料理と食材が一致する視覚的手立て（参考資料）を用意する必要性を大いに感じた。

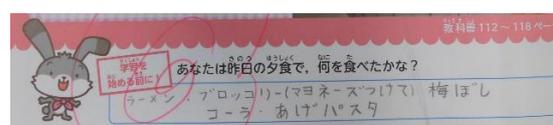
この時点で「料理カード」や「料理名と食材名を載せた資料」の作成を考えたが、それには資料にどの料理を何品載せるのか、どの材料を載せるのか等の選定が必要となり、家庭科担当教員一人での教材作りに大きな難しさを感じた。

#### ④ 活動への目的意識・主体性の育み

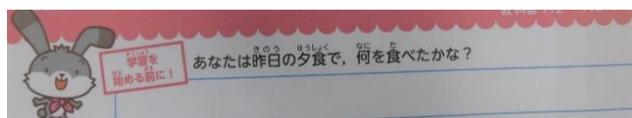
現在の感染症を懸念した学校生活の中では、献立を作った後に、おかずを実際に作ることができない。又家庭生活に返すことが基本であっても、家庭に返せない児童もいる。栗山小学校で夕食のメニューについて調査を行った際には、全く書くことができなかった児童が複数いた。特に、欠損家庭や共働きの家庭など事情が様々な中で、「昨日に限らなくてよい」と声をかけたが「書くことがない」という声も聞こえ、自分の食生活自体に関心が持ちにくい様子も多分に見られた。次の児童はその一部である。



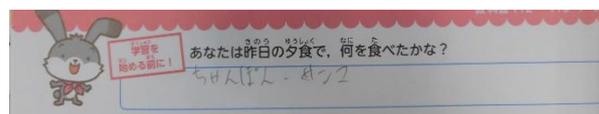
一品のみ（たまごかけごはん）



栄養バランスが悪い



無記入（5名）



偏った食生活

「家庭での食事に生かすことが難しいこと」「食事やそのメニュー自体に関心がもちにくいこと」の2つの点は、児童が献立作りに対して目的意識がもちにくい大きな要因となる。児童が意欲的に取り組むための情意面での手立てを考える必要がある。

### (3) 課題からの展望

以上に述べた(1)(2)から、課題を次の二点に絞った。

- ・児童の実態の差を補い、全ての児童の目的意識を高めて活動するための手立てはどのようなものがあるか (①②知識量の差・経験の差・④家庭力の差)
- ・全ての児童の学びを促すために、どのような題材で、どのような指導計画・内容で教材を作るか。(③目的意識の確保、②③教員側の教材研究・教材作り)

この2点を解決するために注目したのが、「給食」である。本校にはとても素直な児童が多く、たくさん話をしてくれる。中でも、家庭科の授業開きの際に前日の夕食の献立をたずねた時には半分ほどの児童が挙手をしたのに対し、好きな給食のメニューを聞いた際にはほとんどの児童が挙手をし、友だちの意見にもよく反応し、授業に参加する姿があった。この様子から、普段全員が一緒に食べている「給食」を題材にすることで、どの児童も臆せず献立作りに参加することができるのではないかと考えた。さらには、作った献立が実際に給食に出てくるとしたら、それは児童の意欲をかき立てる手立てになりうるのではないかと考え、給食センター(北部共同調理場)への協力要請を行うこととした。

これまで実際に食のプロである栄養教諭に栄養の話をしてもらうことは行ってきた。しかし、本校ではそれ以外で栄養教諭の協力を得たことはない。栄養教諭との協力体制作りという点においても、これまで以上に細やかな連携が取れると考えた。そのため、本研究では、栄養教諭と単元構成の前段階から連携をとっていくことを試みた。児童の実態の差を補い、得意な児童も苦手な児童も全ての児童が主体的な学びができるよう促すための手立てや、その際のよりよい連携の仕方を明らかにするため、本主題を設定し、以下の仮説を検証することとした。

### 3 研究仮説

- (1) 身近な給食を題材として、児童になじみのある料理や食品をもとに単元を構成すれば、目的意識をもって主体的に献立作りに取り組むことができるようになるであろう。
- (2) 指導計画の段階から栄養教諭と連携すれば、単元構成や支援教材の作成がよりきめ細やかになり、児童の実態の差に対応することができるであろう。

### 4 研究の流れ

3月	研究の方向性検討
4月	研究主題検討・実態調査
5月	研究主題・仮説の決定 栄養教諭・他校への実践依頼
6月	授業実践 調査
7月	児童の変容について考察
8月	研究実践のまとめ 研究発表

## 5 研究の実際

### (1) 栄養教諭との相談の様子

#### ① 5月7日 1回目 「情報共有」

- ・給食を題材とした献立作りを考えていることを伝える。
- ・10月頃の給食のメニューを考えれば、実際の給食に反映することが可能だと返事をいただく。
- ・給食に関する資料がないか相談し、次の3点を提供していただく。

① 毎日の給食の写真（昨年度の秋の給食三ヶ月分の全メニューの写真）

② 9・10・11月の献立表 → 資料編④

③ 食材表（アレルギー児童用詳細食材一覧） → 資料編⑤

- ・栄養教諭が既に持っている教材の確認

- ・五大栄養素図（黒板提示用）
- ・授業用のプレートなど
- ・料理カード（料理の裏に食材が載っている物・磁石をつければ黒板で使用可）

→この話し合いをもとに、指導計画を作り始めると共に、児童に配付するワークシート（資料編⑧）、参考資料等の教材の作成（資料編⑦）を始める。給食に出てくるメニューにしたことで、教材作りの視点が明確になり、教材に採用する料理も選ぶ必要がなくなった。

#### ② 5月14日 2回目 「授業打ち合わせ」

- ・作成した指導計画をもとに、授業の流れを確認。
- ・栄養教諭にどの場面で、何の話をし、どのような支援をしてもらうか、家庭科専科から伝える。

### (2) 指導・実践の様子

#### ① 単元名 6年生「献立をくふうして」

#### ② 単元の目標

単元の目標	本質的な問い	永続的理解
よりよい食事の取り方に関心を持ち、栄養のバランスの整った1食分の献立を考え、家族の食事に参加しようとする自覚を高めることができる。	どうしたら、バランスのとれた1食分の食事を整え、家族と楽しく食べることができるか。	よい食事を作るには、2つの食品グループのそろった調和のよい1食分の献立を考えて調理をすることが重要であることを理解する。

③指導計画（栄養教諭に何を協力してもらうのかを明確にしてから指導計画を作った。また、2回目の打ち合わせで計画の確認をしてもらい協力場面の了承を得た。→仮説2）資料編⑩「第一次4時間分の学習指導案」

	時配	学習内容	栄養教諭との関わり等	仮説との関わり
第一次	第1時	献立を作るには、栄養素を補いながら料理を組み合わせることを理解する。	家庭科専科のみの授業 ・給食の献立を作り、選ばれれば給食に採用されるという予告	仮説1：意欲の向上＝主体性の育み 仮説2：授業後の情報共有(資料⑥)
	第2時	給食についての学習	家庭科担当主導による授業の流れの中で栄養教諭からの話をもらう ①給食の献立づくりの約束 ②調理の工夫 ③栄養素の復習（五大栄養素図使用）	仮説2：助言をもとに作ったワークシート 仮説2：授業後の情報共有(資料⑥)
	第3時	給食献立作り	栄養教諭から得た資料をもとに作った教材の使用（資料編2～4） 栄養教諭の机間巡視・助言	仮説2：提供資料から作った教具2点（資料⑦⑧）
	第4時	オリジナルメニューの発表	栄養教諭からの講評	仮説1：児童の主体性
第二次	第5時以降	自分でお弁当を作ろう	調理実習の計画・実践・家庭での献立について学ぶ。以下予定 ・2月「お弁当の日」に向けた献立作り・調理  *調理実習・学習予定について後述あり。	

\*前単元「朝食をつくろう」にて「主食・主菜・副菜・汁物の概念を履修」

#### ④ 作成した教材（仮説2との関わり）

本単元ではワークシート以外に主に2つの教材を用意した。

##### 1. 給食写真付きカード → 第1時と第3時で使用

栄養教諭が昨年度に実際に出た給食の写真を一年分保存していた。その中から、今回の献立に関わる秋の3ヶ月分と、9・10・11月分の献立表とアレルギー児童用の食材一覧の提供をお願いし、作成した。



給食写真を切って貼る



アレルギー児童用食材一覧を切り貼り

2 中心教材：料理名と食材の一覧（資料編⑦） →第3時で使用

1でも使用したアレルギー児童用の食材一覧をもとに、児童に配布する教材を作成した。



主食・主菜・副菜・汁物ごとに料理を分けた。

載せる内容が決まっていたため、作成時間は2時間程度であった。

⑤ 授業の実際（栗山小学校での実践より。資料に指導略案あり）

○5月19日（水） 教員のみ

第1時 栄養素を補うように料理や食品を組み合わせて献立を作ることを知る

\*栄養教諭から提供された資料から素材を選んだ。

\*授業後、栄養教諭へ FAX（資料編⑥）を送り、授業の様子や次回来ていただく授業の流れ等を確認できるようにした。

○5月21日（金） 教員 + 栄養教諭

第2時 栄養素や給食の献立の話（栄養教諭自身が5学年栄養単元や食育学習の授業経験あり）



\*教員主導で授業を行いながら必要な場面で栄養教諭に話をしてもらう。

\*黒板に提示されたプレートや五大栄養素図などは栄養教諭が既に持っていた物を活用した。

\*児童に配布したワークシートも栄養教諭が持っていた物を本校用に書きかえて使用した。

○5月25日（火）教員 + 栄養教諭

第3時 献立作り



\*栄養素に着目して献立を作ることを確認した後、活動にうつる。

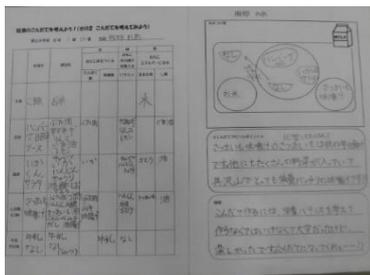
\*家庭科担当教員と栄養教諭の2名での机間指導が可能になった。

\*写真つきカードは教卓に置き、自由に見に来られる形式をとった。

\*中心教材である料理名と食材の一覧は全児童に配布した。

○5月28日（金）教員 + 栄養教諭

第4時 発表



\*一人ずつ発表し、栄養教諭から講評をもらった。

\*ワークシートに「献立アピールポイント」と「感想」が書いてあったためどの児童も発言することができた。

\*ワークシートを写真に撮り、テレビに映す形で共有

\*どのメニューを使ったのか、同じ料理でも組み合わせを変えているなど関心をもって発表を聞く姿が見られた。

○第5時以降 調理実習計画・実践・家庭での献立について等

現時点で実施未定 なお昨年度の四街道市内の調理実習実施状況は以下の通りである。これらを考慮しながら2学期に検討する予定である。

### 令和2年度 四街道市内 調理実習実施状況 (詳しくは資料編⑨にて各校の取り組み状況あり)

全12校中
①調理実習 1回でも実施した 6校 未実施 6校 (1校は家庭での実施)
②実施校の様子
・野外炊事で実施した (吉岡小他)・時期をずらした (多数)・パーティションを活用した (栗山小)
・人数を減らした (みそら小他) ・間隔を空けた (山梨小 他)・感染症対策グッズ使用 (大日小) など

\*四街道市は給食用に全児童にひとり一つずつパーティションが配付済みである。

### (3) 児童の変容

献立作りや栄養教諭との関わりの中での児童の変容について抽出児童3名で様子を示す。この3名以外の児童の作った献立や感想も一部表にして資料編⑩に示した。

児童 A 実態調査②で示した事前調査での献立作りで「主菜がなく副菜が2品」だった児童。タンパク質がなかった。	
①授業前の様子	
はじめに献立を作る学習があると知ってどう思ったか。 →むずかしそう：栄養とかバランスを考えないといけないから	
②作った献立	
事前調査で作った献立	むぎごはん・キャベツとひじきのサラダ・チンゲンサイとトマトの和風サラダ・玉葱とベーコンの味噌汁
授業で作った献立	ごはん・鶏肉と野菜の味噌炒め・こまつなマヨネーズあえ・春雨スープ・牛乳
③授業の様子：普段から少し声をかければ取り組むことができるが、今回は自分から作業を進める様子が見られた。感想など言葉で表すことに迷うことがあるが、本ワークシートには「脂質が足りなかったからごまとマヨネーズを入れた」と栄養素に着目して書くことができた。	
④授業後の様子	
○これからの食生活にどう生かしていくか →自分でごはんを作る時があるので、その時はバランスを考え作るようにする！！	
○栄養教諭への手紙より →お忙しがしいなか、来ていただきありがとうございます！ごはんを作る時は栄養を考えて、作りたかったです！！これからもぼくたちの給食をよろしくおねがいします！！	

**児童B 事前調査の献立作りでは一品も選ぶことができなかった児童。**

①授業前の様子

はじめに献立を作る学習があると知ってどう思ったか。

→むりそう：わからないから。

②作った献立

事前調査で作った献立	無回答
授業で作った献立	ごはん・ハンバーグ BBQ ソース・ポテトサラダ・鶏団子スープ・牛乳

③授業での様子 普段は授業後に隣に付いて、ほぼ一対一でプリントに取り組んでいるが、今回は始めにやり方を話すと自分の好きなメニューから選びはじめ、授業時間内に取り組むことができた。栄養素欄に食品を入れ、足りない栄養素を確認して次を選ぶことを1度確認すると、自分から友だちに聞きながら、教師が隣にいなくても活動を進めることができた。感想も「脂質を入れることが難しかった」と自分で栄養素に言及して書くことができた。

④授業後の様子

○これからの食生活にどう生かしていきたいですか。

→おとなになったらお母さんに作ってあげたい。

○栄養教諭への手紙より

→ありがとうございました。給食のメニューを選ぶのが楽しかったです。

**児童C 事前調査で「主食と副菜」の2品しか選べなかったが、意欲のある児童。**

①授業前の様子

○献立を作る学習があると知って、どう思いましたか。

→楽しそう：絵をかいたり、給食の献立を考えたり作ったりするのが好きだから

②作った献立

事前調査で作った献立	ごはん・キャベツとひじきのサラダ
授業で作った献立	ごはん・はるまき・ひじきのマリネ・とり団子汁・牛乳

③授業での様子

教材を使って自分でどんどん進めることができた。ワークシートにあった献立のアピールポイントには「全体的にビタミン（野菜）を多くして、ほかもタンパク質・無機質・ビタミン・炭水化物・脂質に分けられています」と書かれており、五大栄養素を意識した様子が見られた。

③授業後の様子

○これからの食生活にどう生かしていきたいですか。

→苦手な食べ物でも、できるだけ食べるようにして栄養バランスを考えていきたいと思います。

○栄養教諭への手紙より（一部）

→献立のメッセージありがとうございました。分かったことにも書いたとおり、五大栄養素やこんだてのルールがあることが分かりました。

6 仮説の検証

(1) 仮説1の検証

身近な給食を題材として、児童になじみのある料理や食品をもとに単元を構成すれば、目的意識をもって主体的に献立作りに取り組むことができるようになるであろう。

授業後にとった調査結果 市内小学校2校 101名

(1) はじめに献立を作る学習があると知ってどう思ったか

楽しそう・できそう 50人	<ul style="list-style-type: none"><li>・家でお母さんがやっているのを見ているから自分でもやってみたい。</li><li>・自分が考えたこんだてが給食に出たらうれしいし、おもしろそうだなと思いました。わくわくする。</li><li>・給食を考えるのが楽しそうだったから。</li><li>・自分がこんだてを作る機会があまりないので楽しそうだなと思ったからです。</li></ul>
むずかしそう・無理だと思う 51人	<ul style="list-style-type: none"><li>・考えることが苦手だから</li><li>・バランスを考えるのは難しそう</li><li>・五大栄養素をいろいろ集めたりやったことがないから。</li><li>・やったことがないからどうやるのかわからなかったから。</li></ul>

(2) 感じたことに○をつけましょう。

①栄養教諭の話が聞いてうれしかった。	82人(81.2%)
②ためになる話だと思った。	86人(85.1%)
③栄養のことがよくわかった。	95人(94.0%)
④給食を作っている人に会えてよかったと思った。	76人(75.2%)
⑤こんだて作りに安心して取り組めた。	85人(84.2%)
⑥必要なかった。	1人(0.9%)
⑦わざわざ来なくても、家庭科の先生だけでいいと思う。	1人(0.9%)

第1時に給食の献立を作ることを予告した時点で児童の反応は大きかった。(1)で楽しみだと答えた児童の多くは「本当に給食で出たら嬉しい」「選ばれるのが楽しそう」といった声が多かった。後日栗山小で児童に聞いた時にも、27人(79%)の児童が給食の献立に選ばれることを楽しみにしていると手を挙げている。手を挙げなかった児童においても、誰が選ばれたのか9月に発表すると言ったときには友だちと顔を見合わせ笑顔で話を聞いている様子が見られた。

調査(2)でも③は9割、①②⑤で8割以上、④で7割以上の児童が栄養教諭に好意的な意見を示した。特に(2)⑤に関しては(1)で5割の児童が献立作りには不安を抱えていたのに対し、8割の児童が安心して取り組めたと答えていることから手立てとしての栄養教諭・給食題材に情意面での効果があったと思われる。

さらに、扱った題材が児童に慣れた知識を持っている内容であり写真つきカードもあったため、資料を渡された段階で「何の料理かわからない」「選べる物がない」といった混乱が起きることがなく、円滑に思考活動に着手することができていた。特に、家庭に事情を抱える児童たちも抵抗感なく活動に参加することができており、家庭での食生活を想起させた時のような「わからない」「書くことがない」といった声は聞こえなかった。発表活動の中でも、全員がわかる内容で発表が進められ、自分や友だちの献立の違いを互いに聞き合い、声を掛け合う姿が見られた。

以上から、全員で慣れ親しんだ題材を基に思考したり話し合ったりすることは、家庭の事情や生活経験の有無に左右されずに活動することにつながったと考える。

## (2) 仮説2

指導計画の段階から栄養教諭と連携すれば、単元構成や支援教材の作成がよりきめ細やかになり、児童の実態の差に対応することができるであろう。

本研究では、第1回の栄養教諭との打ち合わせで得た情報をもとに指導計画と教材作りに取り組んでいる。そのため、指導計画づくりの際に使用する素材や作れる教材の見通しを教師自身もつことができた。第1回の授業では、実際に給食に出た献立を素材に発問を構成したことで、子どもたちも自分達に共通の経験や知識をもとに話し合いを進めることができた。

中心教材(資料3)についても、児童の実態から料理名と食材名の一覧を作る必要を感じたものの、何の料理を何品のせればよいか大きく迷っていたが、栄養教諭が給食の献立表・食材一覧・写真を提供してくれたことで教材作りの内容の選定を大きく省くことが可能になり、教材作りの時間を大幅に削減することができた。実際に、本研究で使用した教材については、給食の写真つきカード(資料7)が役だったと答えた児童が15名(35名中)、食材一覧の資料(資料6)が役立ったと答えた児童が35名(35名中)であり、多くの児童の活動の基盤となったことがわかった。特別支援に関わる児童や個別の支援を必要とする児童においても、資料を用いて自分で考えたことを書くことができていたことから、学習に苦手意識をもつ児童でも見通しをもって活動することができたことがわかった。

本仮説を検証する中で全ての児童が主体的に学びに取り組むことをねらっていたが、永続的理解にあった「よい食事を作るには、2つの食品グループのそろった調和のよい1食分の献立を考えて調理をすることが重要であることを理解する。」についても、授業後のワークテストで以下のような結果を得ることができた。

→資料編1

(3) あと一品選ぶならどれにしますか。(栄養一覧のビタミンが空欄なので野菜を選ぶ問題)

授業前	授業後
正答：野菜を選んだ児童 80% (理由)・「ビタミン」が入った記述 38% ・野菜が足りないから ・おいしそうだから など	正答：野菜を選んだ児童 93% (理由)・「ビタミン」が入った記述 60% ・野菜があるといいと思った。 ・体にいいから など
誤答 からあげ 11% フライドポテト 6% (理由)・ポテトはハンバーグに合うから ・すきだから	誤答 からあげ 4% フライドポテト 3% (理由) ・おいしそうだから ・食べたいから 他
無回答 3%	無回答 0%

授業前後での正答率の変化が見られたこと以上に、理由記述の中でビタミンに着目した記述ができた児童の割合が大きく伸びた。学習指導要領の中でも「主体的な学び」や「対話的な学び」を充実させることで家庭科が目指す「思考力、判断力、表現力等」も豊かなものとなるとあり、栄養教諭の協力による授業実践を通じた児童の変化を感じることができた。

## 7 成果○と課題●

- 給食を題材にすることで、家庭や生活経験に左右されず、全ての児童が活動に取り組むことができた。
- 全員が慣れ親しんだ料理や素材を用いて教材を作ったことは、どの児童も臆することなく学びに取り組む、得意な児童・苦手な児童ともに達成感のある学びにつながった。
- 実際に給食に出るという条件が、児童の意欲の向上につながり、主体的に学びに取り組む設定につながった。
- 指導計画の段階から、献立作りに必要な情報が多かったため、計画が立てやすかった。
- 栄養教諭からの資料がそろっていたため、教材作りの内容選定の手間が省け、時間を大幅に削減することができた。
- 児童の家庭生活への還元についてさらなる手立てを考え、単元の目標である「家族の食事に参加する自覚を高めることができる。」にせまる必要がある。
- 教材やカード、発表場面において ICT 機器の活用を図ることで、より効率的・効果的な指導ができたと考えられる。

## 8 おわりに

日常生活の献立作りにおける一番の楽しみは「これが食べたい！」である。

一人の男の子が、「いかくんサラダを絶対に入れたい！」と目を輝かせながら話してくれた。普段あまり自分からは活動に乗りにくいことがある児童である。その児童が大好きな「いかくんサラダ」を中心に、給食で食べることを夢見て、何を組み合わせれば栄養素をまかなうことができるのか、栄

養のバランスが良い一食ができあがるのかと一生懸命に考える姿は、家庭科担当として少し感動すら覚える姿であった。

毎日の献立を考える中では、食材から料理を選ぶこともあるが、家族で食卓を囲む様子を思い浮かべ「好きな料理を選んで、栄養素を補って」という流れで思考するものである。今回の給食の献立作りには、どの子もわくわく感をもちながら、実際の食を楽しみに献立を作る様子がたくさん見られた。栄養教諭の協力がなければ見られなかった児童の姿に、本研究での一番の達成感を感じた。

栄養教諭への感謝と、より一層の連携の充実を心にもって、本研究のまとめとしたい。

資料① 事前アンケート

家庭科調査用紙

理想の献立を考えよう

これはテストではありません。わかる範囲で書いて下さい。

(1) つぎの料理を作るのに、必要な材料をかきましよう。

カレーライス	
ハンバーグ	
わかめと豆腐の みそ汁	

(2) つぎの食品の主な栄養は何でしょう。○をつけましよう。

	炭水化物 米・パン・いも 等	脂質 油・バター・マ ヨネーズ等	たんぱく質 魚・肉・卵・豆 など	無機質 小魚・牛乳・海 そうなど	ビタミン 野菜・果物・き のこ等
ごはん					
にんじん					
じゃがいも					
ツナ					
ごぼう					
チーズ					
豆腐					
みそ					
わかめ					
ごま					

(3) もんだい あと一品えらぶなら、どれにしますか。下の4品から○でかこみ、理由をかきましょう。

	料理名		たんぱく質	無機質	ビタミン	炭水化物	し質
主食	ごはん	米				米	
主菜	ハンバーグ	肉・油	肉				油
しる物 (に物)	豆腐とわかめの味噌汁	豆腐・わかめ みそ	豆腐	わかめ			
牛乳 その他	牛乳	牛乳		牛乳			

- ①フライドポテト      ②野菜サラダ      ③からあげ      ④ほうれん草のおひたし

選んだ理由

(4) 夕飯に食べるものを考えて、4つの料理を選び○をつけましょう。



どうしてその4つにするとよいと思ったのですか？

**資料② 事後アンケート**

家庭科調査 月 日 (金)

名前 ( )

(1) はじめに、こん立を作る学習があると知って、どう思いましたか。

- 1 楽しそう    2 できそう    3 むずかしそう (できなくはない)    4 むりそう

理由は何ですか。

(2) 栄養の先生に来てもらえて、感じたことに○をつけましょう。

	栄養の先生の話が聞いてうれしかった。
	ためになる話だと思った。
	栄養のことがよくわかった。
	給食を作っている人に会えてよかったと思った。
	こん立作りに安心して取り組めた。
	必要なかった。
	わざわざ来なくても、家庭科の先生だけでいいと思う。

そのほかに感じたことがあったら書きましょう

(3) もんだい あと一品えらぶなら、どれにしますか。下の4品から○でかこみ、理由をかきましょう。

	料理名		たんぱく質	無機質	ビタミン	炭水化物	し質
主食	ごはん	米				米	
主菜	ハンバーグ	肉・油	肉				油
しる物 (に物)	豆腐とわかめ の味噌汁	豆腐・わかめ みそ	豆腐	わかめ			
牛乳 その他	牛乳	牛乳		牛乳			

- ①フライドポテト    ②野菜サラダ    ③からあげ    ④ほうれん草のおひたし

選んだ理由

名前

--

--

市村先生に教えてもらって、わかったことや心に残ったことを書きましょう。


これからの食生活にどう生かしていきたいですか。


市村先生にお手紙（メッセージ）を書きましょう。




資料④ 栄養教諭からの提供資料 1 献立表3ヶ月分の一枚

家庭数配付



ほくぶくん

# 10月 きゅうしよくよていこんだてひょう



ほくぶちゃん

令和2年度 四街道市立北部学校給食共同調理場

ひづけ	きょう	こんだてめい	1人1日 (kcal) たんぱく質(%) 脂質(%) 食塩相当量(%)	おもなざいりょう			
				あか	みどり	りょう	き
				からだをつくるもとになる	からだのちようしをとるもとになる	エネルギーのもとになる	
1	(木)	ごはん しゅうごや さばのオレンジソースやき しらたまじる おかかサラダ	679 14.6 31.1 2.60	とりにく あぶらあげ かつおぶし さば	きゅうにゅう ほろれんそう にんじん なげねぎ キャベツ オレンジ	ごぼう ごま さといも しらたまもち ごま ごめ	さとう ごま サラダあぶら ごまあぶら
2	(金)	むぎごはん くろすずぶた スタミナサラダ オレンジ	688 15.2 29.6 2.14	ぶたにく とりにく だいたす	きゅうにゅう にんじん たまねぎ にんにく しいたけ しょうが キャベツ オレンジ きゅうり	ごぼう だいのこ たまねぎ しいたけ しょうが えのき たまねぎ	ごめ サラダあぶら でんぶん だいすあぶら おおむぎ ごまあぶら さとう
5	(月)	むぎごはん とうふおろしハンバーグ じゃがいものみそじる ポパイサラダ	618 15.0 27.5 2.60	ぶたにく とりにく だいたす	きゅうにゅう みそ きゅうにゅう わかめ のり	ほろれんそう えのき ごまつな だいのこ にんにく しいたけ たまねぎ	さとう サラダあぶら ごめ おおむぎ でんぶん じゃがいも
6	(火)	マーボーどん パンパシイ フルーツあんにとろふ	680 15.8 23.7 2.30	とりにく くらげ とりにく みそ	きゅうにゅう にんじん だいたす きゅうり しょうが たまねぎ	にら パイ たまねぎ もやし レモン しょうが もも にんにく	ごめ ごまあぶら さとう サラダあぶら でんぶん ごま ゼリー
7	(水)	ひじきごはん あじいそペフライ ぶたしやぶサラダ さつまポテト	648 15.1 32.1 2.12	だいたす あぶらあげ ぶたにく とりにく	あじ きゅうにゅう ひじき	しょうが キャベツ たまねぎ きゅうり えだまめ	ごめ サラダあぶら ごまつまい ごまあぶら さとう
8	(木)	しよくパン ブルーベリージャム まめのケチャップに プロックリーサラダ なし	629 14.9 34.3 1.99	ぶたにく しろういんげん ウィンナー だいたす	きゅうにゅう ひよこまめ たまねぎ だいたす たまねぎ	にんじん プロックリー セロリ コーン にんにく たまねぎ	パン サラダあぶら マヨネーズ ジャム ごまあぶら ごま
9	(金)	チキンカレーライス いかくんサラダ ヨーグルト	696 14.7 27.2 2.44	とりにく だいたす いかくんせい	きゅうにゅう ヨーグルト たまねぎ	にんじん しょうが トマト キャベツ きゅうり にんにく	ごめ サラダあぶら じゃがいも さとう ペルー
12	(月)	むぎごはん ぶたにくのしょうがやき いものこじる いそあえ チーズ	644 17.9 30.9 2.25	ぶたにく とりにく のり	きゅうにゅう チーズ のり	しょうが ごまつな なげねぎ きゅうり キャベツ	ごめ ごまあぶら じゃがいも さとう おおむぎ
13	(火)	ごはん なまあげとりにくのケチャップに れんこんサラダ マスカットゼリー	683 14.6 30.2 1.63	とりにく なまあげ だいたす	きゅうにゅう にんじん たまねぎ しょうが キャベツ トマト コーン きゅうり	ごめ だいたすあぶら ごまあぶら さとう マヨネーズ ゼリー	
14	(水)	フルコギぶらのっけごはん シュウマイ (1こ) くらげのちゅうかあえ	639 15.3 27.0 1.87	ぶたにく とりにく だいたす くらげ	きゅうにゅう にんじん にんにく もやし たまねぎ きゅうり	ごめ ごまあぶら ごまつまい ごま シュウマイのかわ	
15	(木)	にくうどん いかてんぶら やきにくサラダ チーズドック	643 18.1 46.9 2.59	ぶたにく いか あぶらあげ たまご	きゅうにゅう にんじん ごまつな なげねぎ しょうが もやし	うどん だいたすあぶら さとう ごまあぶら ごま	
16	(金)	とりのてりやきどん さつまじる じゃがいものいためもの	666 18.5 29.3 2.31	とりにく みそ あぶらあげ ペーコン	きゅうにゅう にんじん たまねぎ なげねぎ にんにく	ごぼう ごまつな なげねぎ しょうが もやし	ごめ バター じゃがいも さとう
19	(月)	ごはん しよくいくのひ キャベツメンチ だいたすのあまからに ひじきのあえもの	698 16.4 34.2 2.32	だいたす うすらたまご ツナ とりにく	きゅうにゅう ひじき チーズ ぶたにく たまご	にんじん しょうが えだまめ きゅうり ごぼう しょうが たまねぎ コーン	ごめ だいたすあぶら さとう サラダあぶら
20	(火)	ごはん とりのごうみやき にくじゃが かみかみサラダ	662 16.3 27.9 2.11	とりにく だいたす ぶたにく さきいか	きゅうにゅう にんじん なげねぎ ごぼう きゅうり しょうが たまねぎ コーン	ごめ マヨネーズ じゃがいも サラダあぶら さとう	
21	(水)	ガーリックトースト ペンスのトマトソース チキンのサラダ アセロラゼリー	657 14.4 34.2 2.73	ぶたにく とりにく だいたす	きゅうにゅう にんじん チーズ たまご	トマト たまねぎ にんにく キャベツ きゅうり セロリ	パン マーガリン マカロニ ゼリー さとう サラダあぶら オリーブオイル
22	(木)	むぎごはん わふうハンバーグのソース ぶたじる ごまつなのりあえ	645 16.2 28.7 2.38	ぶたにく とうふ のり みそ あぶらあげ	きゅうにゅう にんじん ごまつな しめじ ごぼう だいのこ なげねぎ しいたけ	ごめ サラダあぶら さとう ごまあぶら おおむぎ でんぶん じゃがいも	
23	(金)	ちゅうかどんぶり はるさめスープ だいたすのみ	654 13.1 27.4 2.22	ぶたにく だいたす	きゅうにゅう にんじん ごまつな しょうが たまねぎ キャベツ しいたけ	ごめ ごま サラダあぶら さとう ごまあぶら でんぶん だいたすあぶら はるさめ さつままい	
26	(月)	むぎごはん さけのしおこうじやき すいとんじる だいのこときゅうりのひたひた	630 16.3 26.3 2.04	さけ あぶらあげ とりにく かつおぶし	きゅうにゅう にんじん しょうが なげねぎ	ごぼう しめじ だいのこ だいたす きゅうり	ごめ サラダあぶら すいとん ごまあぶら さといも おおむぎ さとう
27	(火)	クリームピラフ にんじんサラダ ぶらスク	644 12.9 28.9 2.79	とりにく ツナ しろういんげん だいたす	なまクリーム きゅうにゅう しろういんげん たまご	にんじん たまねぎ エリンギ きゅうり しめじ セロリ	ごめ さとう サラダあぶら でんぶん バター ごめぶん マーガリン やき油
28	(水)	スパゲッティミートソース チーズオムレツ げんまいサラダ ハチミツレモンゼリー	631 15.6 38.1 3.19	ぶたにく だいたす ちりめんじゃこ たまご	にんじん きゅうにゅう ハム セロリ	たまねぎ にんにく きゅうり キャベツ	スパゲッティ サラダあぶら さとう ごま げんまい ゼリー
29	(木)	くりいりませごはん さばのたつたあげ ごまみそあえ センビーゼリー	689 14.3 38.0 1.97	とりにく さば みそ だいたす あぶらあげ	きゅうにゅう にんじん しめじ ごまつな しいたけ ごぼう しょうが えだまめ もやし	ごめ サラダあぶら ごまつまい くり だいたすあぶら でんぶん ごま さとう ゼリー	
30	(金)	ドライカレーライス キャベツのスープ さんしょくサラダ かぼちゃプリン	676 15.1 27.6 2.06	ぶたにく とりにく ウィンナー だいたす	きゅうにゅう かぼちゃ たまねぎ にんにく キャベツ きゅうり	ごめ サラダあぶら	

食材産地情報

米  
四街道  
パン(小麦粉)  
千歳 北海道  
牛乳  
千歳 岩手 栃木  
群馬 北海道  
豚肉  
千歳 青森 山形  
埼玉 群馬 茨城  
鹿児島 宮崎  
北海道  
鶏肉  
千歳 北海道  
宮崎 鹿児島  
八木 べーコン  
鹿児島 宮崎 熊本  
大分 長崎 佐賀  
福岡 沖縄 岡山  
富山 大阪 京都  
兵庫 和歌山 奈良  
滋賀 三重 愛知  
鶏卵  
北海道 千歳 埼玉  
新潟 栃木 四街道他  
さば ノルウェー  
さけ ペルー  
いか ペルー  
あじタイ 베트남  
くらげ マレーシア  
小松菜 千歳 茨城  
ほうれん草  
千歳 栃木 群馬  
人蔘 北海道  
にら 千歳 茨城  
ピーマン 茨城  
プロックリー  
エカワドル  
キャベツ  
長野 千歳 茨城 群馬  
ごぼう  
北海道 茨城 青森  
千歳  
玉葱 北海道  
長葱 北海道 青森  
千歳  
大根 千歳 青森 岩手  
きゅうり 千歳 群馬  
セロリ 長野 静岡  
根生菜 高知  
にんにく 青森  
パセリ 長野 北海道  
じゃが芋 北海道  
さつま芋 佐倉  
もやし 栃木  
れんこん 茨城  
とうもろこし 北海道  
えのき草 長野  
しめじ 長野  
ひじき 大分  
わかしほ 三陸  
うじき 大分  
オレンジ  
さつままい  
オーストラリア  
栗 四街道

※産地については、市場での調達が納入当日のため、最新の出荷状況及び普段からの取引実績を考慮しての予定です。  
また、出荷制限や出荷禁止となった食品については市場下

※食材の入荷状況等の都合により、献立や材料が変わる場合があります。  
※献立表に記載してある食品は主に使用している食品であり、すべての食品についての記載ではありませんのでご了承ください。



	栄養基準量	1カ月の平均値
エネルギー	650kcal	659kcal
たんぱく質(%)	13~20%	15.46%
脂質(%)	20~30%	30.96%
食塩相当量	2.0g未満	2.30g

※学校給食における摂取エネルギーに対する割合

資料⑤ 栄養教諭からの提供資料2 アレルギー児童用詳細食材 3ヶ月分の2日分

※食材料名でアレルギーがわかる場合はアレルギー欄には記入していません。資料2「栄養教諭からのデータ」  
 ※練物などは、納入業者が魚の種類を表記しているものだけ記入しています。  
 ※海産物には、エビ・かに・イカ・たこ等が混入する可能性があります。

2020年 10月 1日 用 屋

献立名  
 ご飯 鯖のオレンジソース焼き 白玉汁  
 おかかサラダ 牛乳

料理・食品・材料名	アレルギー
ご飯	
*精米 (学校給食用)	
*強化米	
鯖のオレンジソース焼き	
*鯖切身三枚下	◎魚(さば)
*オレンジミックス	◎オレンジ・みかん
◆三温糖 1kg	◎小麦・大豆
◆しょうゆ	
◆日本酒	
◆本みりん	
*オレンジミックス	◎オレンジ・みかん
◆三温糖 1kg	◎小麦・大豆
◆しょうゆ	
◆日本酒	
◆本みりん	
白玉汁	
*冷凍白玉餅	
*鶏むね肉干切	
*国産里芋乱切り (8~10g)	
*国産ごぼう ささがき	
*人参	
*長ねぎ	
*冷凍揚げカット 国産大豆	
*色紙切こんにゃく	◎大豆
*だしハット 厚削り	◎魚(かつお)
◆水	
◆日本酒	
◆しょうゆ	
◆食塩	◎小麦・大豆
おかかサラダ	
*冷凍ほうれん草 5cmカット	
*ほうれん草	
*キャベツ 結球葉、生	
*人参	
*鮮ひしんソフトろす削り	◎魚(かつお)
*白すりこぎ	
*フチドリリップ	
◆三温糖 1kg	
◆穀物酢	
◆食塩	
*こしょう	
◆しょうゆ	
◆サラダ油	◎小麦・大豆
牛乳	
*牛乳 (紙)	

2020年 10月 2日 用 屋

献立名  
 ご飯 黒酢酢豚 スタミナサラダ オレ  
 シ 牛乳

料理・食品・材料名	アレルギー
ご飯	
*精米 (学校給食用) 煮	
*強化米	
*おおむぎ	
*無圧押麦	
黒酢酢豚	
*豚肩肉角切 (2cm角)	◎小麦・大豆
◆しょうゆ	
◆日本酒	
*根生姜	
◆炭粉 10kg	◎大豆
*まめペースト	
◆大豆白絞油	
*ゆず水蒸干切	
*人参	
*ひん玉菜	
*国内産干椎茸スライス	
*ピーマン	
*根生姜	
*にんにく	
◆サラダ油	◎鶏肉・豚肉
*水	
◆しょうゆ	◎小麦・大豆
◆食塩	
*黒酢	
◆三温糖 1kg	
◆日本酒	
◆炭粉 10kg	
*純胡麻油	
スタミナサラダ	
*鶏むね肉小間	
◆サラダ油	
*にんにく	
*人参	
*キャベツ 結球葉、生	
*きゅうり	
*フチドリリップ	
◆しょうゆ	◎小麦・大豆
◆穀物酢	
◆三温糖 1kg	
*純胡麻油	
オレンジ	
*オレンジ	
牛乳	
*牛乳 (紙)	

**資料⑥ 栄養教諭への FAX**

市村先生へ（5月19日送付）

本日の授業の様子です。あさっての授業の参考にしてください・・・。

指導内容	活動	子どもの様子
①めあての確認 私「主食や主菜を選んで朝食の献立を立てました。では今度は、作られた献立を実際に見て、よりよいつくり方を考えてみまし	①教科書を読み、給食の献立をつくるために、献立のつくり方を学ぶことを確認しました。	①10月に実際に給食に出るところで子ども達も大歓声でした。

**献立のつくる時にはどこに着目したら良いだろうか**

<p>②夕飯を発表し合ったり教科書を読んだりして、料理を組み合わせることで献立を決めていることを確認する。</p> <p>③献立クイズ。 私「去年実際に出た給食です。あと一品は次のうち何でしょう」</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・韓国風にくじゃが</li> <li>・春雨サラダ</li> <li>・牛乳</li> </ul> <p>①ブロッコリーとコーンのサラダ</p> <p>②さばのてりやき</p> <p>③小松菜とツナの和え物</p> <p>④しゅうまい</p> <p>④栄養素を確認する</p> <p>⑤足りない栄養素から残りの一品を考える。</p>	<p>②家庭科ノートの1問目・2問目をやりました。</p> <p>③全員挙手で回答 理由を言える人は何人か発表してもらいました。</p> <p>④献立作りに使う表を黒板におおまかに書き、ごはん・にくじゃが・サラダの栄養素を話し合いながら表に書き入れました。</p> <p>⑤肉じゃがに肉が使われていても、取れるタンパク質の量は少なめだということは確認しました。</p>	<p>②一生懸命取り組んでいました！</p> <p>③①3人くらい ②2人くらい ③1人 ④半分くらい 無回答 何人か 理由 「肉じゃがが主菜だから副菜の野菜で①だと思った。」 「献立が中華が多いから④にした。」</p> <p>④それぞれの料理に何が入っているのか、ちんぷんかんぷん！という子がやはり多かったです。食材がわかれば、「肉はタンパク質！」「にんじんはビタミン！」など意欲的に発表活動できていました。</p> <p>⑤どの子もよく聞いていました。正解した子は大喜びでした。</p>
--	--	---

→タンパク質が少なめだから、④しゅうまい 正解！		
献立を作る時は、栄養素に着目して、補い合えるように料理を組み合わせで作る。		

子どもたち栄養素についてわかっていそうなので、以下の順番で授業を流した方がいいかと感じました。金曜日の授業では

授業の流れ	
① 本時のめあてを知る。	①私が進めます。先生黒板横に椅子を用意しますので、座ってお待ちください。☺
<b>給食の献立の作り方を、教えてもらおう</b>	
② 給食の特徴を書く。	②ここ私が進めながら、適宜先生に話振ったりしますので、ざっくばらんに一緒に話してください。
③ 献立作成のルール	③「じゃあ実際にどんなルールがあるのか、先生に聞いてみよう！」という風にもっていきますので、お話しをお願いします。
④「5月のこんだて」を配り、献立表に書いてある内容を確認する。	④私が配り、進めます。「赤・黄・緑のグループのどれにどの栄養素が入っているか覚えているかな」というところまで持って行き、「先生に教えてもらおう」とつなげます。
⑤栄養素の確認をする。 ワークシートの穴埋め	⑤あの表でお話しくだされば大丈夫です。
⑥次時の確認をする。	⑥私が進めます。 「ではこのつくり方を基に、次回こんだてをつくってみましょう。」

で終わりでいかがでしょうか。

\*時間があまったら先生に質問タイムをもうけようと思います。質問がでなかったら、私から

- ・ どうしてデザートがある日とない日があるのか
- ・ 中学生も同じメニューで食べているのか

を質問します！

\*給食のメニューから選ぶのか、給食で出たことないメニューでもいいのか質問してきた子がいました。子どもたちの反応、とても良かったです。給食の先生に会えると言うだけで目がわくわく！給食で出るなんてびっくり！という状態でした。あさって楽しくできそうです。基本的には私が進めますので安心して来て下さい。

市村先生（5月24日送付）

金曜日はありがとうございました。明日5時間目、打ち合わせ通り以下の感じでよろしくをお願いします。

授業の流れ	
①めあての確認	①私が進めます。
<b>栄養素に着目して料理を組み合わせ、給食のこんだてを作ろう</b>	
②こんだての書き方・資料の説明 ・ワークシートの書き方・資料の見方など 〈配る物〉こんだてを書き込むワークシート 給食メニュー一覧表	②ここも進めます。その中で、「相談や、チェックをしてくださるので、市村先生を呼んでくださいね。」とつながりますので、本授業では机間巡視を中心にお願いします。
③こんだてを作る。 ・25分はとります。様子によって時間のばし ます。	③個人作業 できた子から2枚目を配ります。 一覧表のメニュー名で料理のイメージがつきに くい子用に写真カードを用意してありますが、 私が持ち歩き必要そうな子に声をかけていくの で、困っている子がいたら教えてください<
④こんだてを紹介する。 ・何人かのこんだてをテレビに映すか、黒板に 書く	④こちらで進めながら、先生にお話しふりますの で、講評をしてあげてください。バランスがよい・ 食品を多く使っていて栄養素が多い等と合わせ て、「これをプラスしてもいいよ」等のアドバイス もあればぜひ😊
⑤まとめ	⑤終わりの話 ・普段の食事では一食分や一日分をトータルして いろいろな栄養素が取れていけるように考えるこ とが大切だと話して終わろうかと思えます。

\*もし、こんだて作りで時間がかかるようであれば、金曜日にこんだて紹介・講評をもって行きたいので、また来ていただければ幸いです。その場合は、何人かの講評と、あまった時間は質問タイムや、他県他市のものですが給食センターの一日という動画がけっこう上がっていたりするので、一緒にそれを見たりなどできるかと思えます。



## 給食のこんだてを作ろう 資料編

下の料理を組み合わせて、給食のこんだてを作りましょう。

### 主食

料理名	主な食材名
ごはん	米

### おかず

#### ①主菜 ごはんにかけるタイプ(\*主食をごはんにする事)

ふわふわ丼	とり肉 タマネギ にんじん 小松菜 ねぎ しいたけ 豆腐 さとう しょうゆ たまご
ガパオライス	とり肉 にんにく しょうが タマネギ ピーマン パプリカ 豆 油
とり肉と野菜の味噌煮	とり肉 しょうが にんじん 大根 こんにゃく なまあげ みそ さとう しょうゆ
ハヤシライス	ぶた肉 にんにく たまねぎ にんじん エリンギ しいたけ まめ トマト ソース 小麦粉
夏野菜キーマカレー	ぶた肉 カレー粉 にんにく ショウガ タマネギ にんじん なす コーン 枝豆 油 トマト ソース
ねぎ塩ぶた丼	ぶた肉 にんにく もやし ねぎ ごま 塩 こしょう 油
ビビンバ	ぶた肉 にんにく しょうが 油 しょうゆ さとう ねぎ ごま もやし にんじん こまつな 切り干し大根

#### ②主菜や副菜 (大きいお椀のタイプ)

なまあげの味噌いため	ぶた肉 しょうゆ しょうが にんにく にんじん タマネギ きゃべつ 小松菜 ねぎ たけのこ きくらげ 生揚げ 油 砂糖 ごま油
なまあげの中華煮	ぶた肉 しょうが しょうゆ にんにく たまねぎ にんじん きゃべつ 小松菜 たけのこ きくらげ うずらの卵 油 さとう豆

マーボーなす	なす ぶた肉 にんにく ショウガ ねぎ にんじん たけのこ なら しいたけ 油 しょうゆ さとう
韓国風にくじゃが	ぶた肉 にんにく たまねぎ じゃがいも 赤ピーマン 黄ピーマン なら しらたき ごま油 さとう しょうゆ
パンネのクリーム煮	とり肉 にんにく タマネギ にんじん エリンギ ほうれん草 マカロニ 豆 粉チーズ 小麦粉 牛乳 バター
あげだし豆腐おろしあん	豆腐 油 大根 砂糖 しょうゆ みりん かたくり粉

### ③主菜や副菜（平皿のタイプ）

はるまき	小麦粉 はるさめ にんじん なら ねぎ ぶた肉 ごま油 しょうが にんにく
とり肉のパン粉焼き	とりにく バジル パン粉 油
いかのかりん揚げ	いか 片栗粉 みりん しょうゆ 油 ごま
とり肉のレモンしょうゆ焼き	とり肉 さとう しょうゆ レモン 油
さんまのかば焼き	さんま かたくり粉 しょうゆ さとう 油
さけの香味焼き（こうみやき）	さけ しょうが にんにく ねぎ パセリ さとう しょうゆ
かつおフライ	かつお パン粉 卵 小麦粉 油 ソース
プレーンオムレツ	たまご
いわしのカレーハンバーグフライ	いわし カレー粉 卵 小麦粉
あげぎょうざ	小麦粉 ぶた肉 キャベツ なら 油
ハンバーグ BBQ ソース	ぶた肉 タマネギ りんご ごま油 レモン
さけねぎ塩焼き	さけ しょうが ねぎ ごま油 塩
さばの味噌焼き	さあ しょうが みそ さとう しょうゆ
しゅうまい	ぶたひき肉 小麦粉
とり肉の香味焼き	とり肉 にんにく さとう しょうゆ ごま 油
白身魚のかんこく風だれ	ホキ 塩 ショウガ ごま油 塩 にんにく たまねぎ ケチャップ
たらのオイネーズ焼き	たら マヨネーズ 塩 オイスターソース

#### ④副菜（平皿や小皿のタイプ）

磯辺和え	小松菜 ほうれん草 えのき のり 油 さとう しょうゆ す
チキンサラダ	とり肉 塩 こしょう ごま油 にんにく きゅうり にんじん コーン ごま す
いかくんサラダ	いか キャベツ にんじん きゅうり 油 酢 しお さとう
ごぼうサラダ	ごぼう にんじん えだまめ ツナ ごま マヨネーズ
味噌ドしあえ	キャベツ にんじん きゅうり 酢 しょうゆ ごま油 ごま
おかかあえ	にんじん 小松菜 キャベツ かつおぶし ごま さとう 醤油
のりあえ	ほうれん草 こまつな なめたけ のり さとう しょうゆ
ひじきのマリネ	ひじき ハム にんじん きゅうり 油 酢 しょうゆ さとう
キャロットサラダ	ツナ にんじん きゅうり たまねぎ さとう 油 しお
ポテトサラダ	じゃがいも ハム にんじん きゅうり コーン マヨネーズ
ひじきの煮物	とり肉 しょうが にんじん しいたけ こんにゃく 枝豆 油
かいそうサラダ	ツナ キャベツ にんじん コーン 海藻 枝豆 ごま油 ごま
チキンサラダ	とり肉 にんにく きゅうり にんじん コーン ごま油 酢
ごま味噌あえ	ぶた肉 しょうが ごま さとう にんじん キャベウ もやし
はるさめサラダ	はるさめ ハム もやし にんじん きゅうり ごま 酢 さとう しょうゆ
ブロッコリーとコーンの サラダ	ブロッコリー コーン ツナ 酢 塩 油
こまつなマヨネーズあえ	こまつな コーン ツナ マヨネーズ しょうゆ
さつまいもとりんごの甘 煮	サツマイモ りんご バター レモン 砂糖
かぼちゃのガーリック焼 き	とり肉 にんにく かぼちゃ ブロッコリー 粉チーズ チーズ
カリカリ大豆	大豆 かたくり粉 青のり 塩

# しる物

ABC スープ	とり肉 ニンニクにんじん キャベツ パセリ コーン マカロニ トマト ケチャップ さとう しお
とり団子汁	にんじん もやし キャベツ ねぎ しいたけ とりつく ね
コーンチャウダー	バター 牛乳 粉チーズ ベーコン たまねぎ じゃがい も
もずくと卵のスープ	ベーコン にんじん ねぎ しいたけ にんじん 豆腐 たまご ごま油 しょうゆ しお
ポークビーンズ	ぶた肉 にんじん じゃがいも たまねぎ いんげん豆 トマト 粉チーズ にんにく 調味料
けんちん汁	ごぼう にんじん 大根 里いも ねぎ こんにゃく 油 揚げ 豆腐 ごま油 調味料
さつまいもの味噌汁	ぶた肉 ゴボウ にんじん 大根 さつまいも こんにゃ く 油揚げ 油 みそ だし
とり肉ときのこのシチュー	とり肉 にんにく じゃがいも たまねぎ エリンギ マ ッシュルーム しいたけ 油 バター 小麦粉
ポトフ	ぶた肉 たまねぎ にんじん しめじ じゃがいも はく さい うずらの卵 ブロッコリー
具だくさんすいとん汁	とり肉 ごぼう にんじん 大根 しいたけ 里いも ね ぎ こんにゃく 油 みりん みそ 小麦粉
春さめスープ	にんじん もやし はくさい ねぎ しいたけ とり肉 マロニー ごま油 しょうゆ しお みりん
豆腐とわかめの味噌汁	わかめ 油揚げ 豆腐 たまねぎ 小松菜 みそ だし
みそワタンスープ	ぶた肉 にんにく しょうが にんじん きゃべつ もやし きくらげ チンゲンサイ ねぎ みそ ごま油
せんべい汁	せんべい(米) とり肉 ごぼう にんじん ねぎ こんに ゃく しめじ だし みりん しょうゆ

## 旬の食材を使ったメニュー

さつまポテト	さつまいも バター
さつまい汁	にんじん ごぼう とり肉 ねぎ 油あげ だし みそ
いものこ汁	じゃがいも 人参 とり肉 ねぎ 小松菜 だし しょうゆ
和風ハンバーグきのこソース	ぶた肉 しいたけ しめじ 油 砂糖 しょうゆ かたくり粉
大学いも	さつまいも あぶら 砂糖 油 しょうゆ ごま
さけの塩麴焼き	さけ 塩こうじ さけ しょうが
栗入りまぜごはん	米 とり肉 油揚げ にんじん しめじ ごぼう しいたけ 枝豆 くり 油 しょうゆ 塩
さばの竜田あげ	さば かたくり粉 しょうが しょうゆ

### 給食こんだてのルール

- ① 栄養価を考える。(足りない栄養素をおぎない合えるよう組み合わせる。)
- ② バランスがとれるようにする。
- ③ いろどりを考える。
- ④ 調理方法が同じにならないようにする。
- ⑤ 予算を考える。(1食270円。とても高い食材を使わなければ大丈夫です。)
- ⑥ 旬のたべものを



## 給食のこんだてを考えよう！（その1 給食について知ろう）

給食の特ちょうを書いてみよう！

---

---

---

---

こんだて作成のルール

- ---
- ---
- ---
- ---
- ---
- ---

## 給食のこんだてを考えよう！（その2 こんだてを考えてみよう）

栗山小学校 6年 組 番 名前 \_\_\_\_\_

	料理名	食品名	赤		緑	黄	
			おもに体をつくる		おもに 体の調子 を整える	おもに エネルギーになる	
			たんぱく 質	無機質	ビタミン	炭水化物	し質
主食							
主菜							
副菜							
しる物 (に物)							
牛乳 その他							



## ①実施した学校

## 【吉岡小学校】

学年・人数	5年 児童数 5-1 28人 5-2 29人 6年 児童数 6-1 29人 6-2 29人
実施できた実習内容・時期	(5年) 单元名 野外炊事 10月実施 食べて元気に 校内での調理実習は未実施 (6年) 单元名 いためて作ろう朝食のおかず 校内での調理実習は未実施 こんだてを工夫して 校内での調理実習は未実施
感染症対策	<ul style="list-style-type: none"> <li>・実施時期をずらした。</li> <li>・5年は野外でカレーの調理を行った。その際手袋を着用し、カット野菜を使用することで食材に触れる機会を最低限にした。</li> <li>・会食は野外で間隔をとって行った。</li> <li>・5年生「食べて元気に」は3学期に学校で調理の方法・計画を立て、休日の課題として家庭で実施。</li> <li>・6年生「いためて作ろう朝食のおかず」「こんだてを工夫して」は調理の方法・計画の学習は授業内で行い、実習は夏休みや休日の課題として行った。その際、写真を撮影し、振り返りのワークシートを作成した。</li> </ul>
授業・児童の様子 (ワークシートや板書写真等)	5年生の野外炊事の様子  
反省点・改善点 など	<ul style="list-style-type: none"> <li>・実施時期をずらしたが、冬になって感染の状況が良くならなかったため、家庭科単元の調理実習を校内で行うことができなかった。</li> <li>・味噌汁の調理はだしについて自分で調べ、家にあるものや試したいものでだしをとることができた。</li> <li>・写真付きのワークシートにしたことで、きちんと取り組むことができた。</li> </ul>
今年度の予定・検討中の事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>・今年度も時期を調整し、感染症対策を十分講じた上で実施する予定。</li> <li>・実施できなような場合は、昨年同様家庭での課題として取り組むようにする。</li> </ul>

【みそら小学校】

<p>学年・人数</p>	<p>5年 児童数 5-1 20人 6年 児童数 6-1 29人</p>
<p>実習内容・時期</p>	<p>(5年) 単元名「クッキングはじめの一步」ガスコンロを使ってお湯を沸かし、カフェラテを飲む。11月実施 単元名「クッキングはじめの一步」ほうれんそうとじゃがいもをゆでる12月実施 単元名「食べて元気に」ご飯とみそしるをつくる 12月実施 (6年) 単元名「いためてつくろう朝食のおかず」スクランブルエッグをつくる12月実施 単元名「くふうしようおいしい食事」粉ふきいもをつくる 12月実施</p>
<p>感染症対策</p>	<p>一つの調理台3人以内で実施させるために、教師用の調理台も児童に使用させた。5年生は全員一度にできたが、6年生は2組に分け、2時間実施のところ、1時間ずつに短縮して実施した。実習をしていない組は、担任に補欠に入ってもらい、単元テストやノート学習等をさせた。手洗いは石鹸だけでなく消毒液も併用し、さらにビニール手袋も着用させた。洗い物を減らすため、紙皿や紙コップ、割り箸を使用させた。試食の感想はノートに書かせ、口頭での発表はさせなかった。5年生の緑茶を急須で入れる学習とほうれん草をゆでる学習は、教師の師範にとどめた。カフェラテはインスタントで、一人1袋のものを使用した。6年生のスクランブルエッグは、一人一調理で、フライパンも1回ごとに洗って使用させた。三食野菜の油いためは調理手順・切り方を学習させ、家庭でできるだけ実施するよう指導した。粉ふきいもについては、皮ごとゆで、ゆでてから各自手で皮をむかせ、塩コショウで味付けさせる方法をとった。毎年、粉ふきいもと一緒に目玉焼きもつくらせていたが、こちらもあり方だけ説明し、家で試すよう指導した。実際に取り組んだ児童には、その様子や結果を報告させ、評価した。食材の量を少なめにし、残菜が出ないように配慮するとともに、他の班のものを試食することは禁止とした。</p>
<p>授業・児童の様子 (写真等)</p>	<p>5年生…初めての調理実習がようやく実現でき、どの子どもも意欲満々で取り組んでいた。規制が多い中、よく約束を守って実施できた。お茶入れとほうれん草をゆでる実習は師範にとどめたが、家でやってみたくととても意欲的な様子であった。ご飯とみそ汁の実習自体は例年通りできた。食材を少なめにしたので残菜なくできた。 6年生…一人一調理は、1グループの人数を減らし、献立も一つにしたので、1時間の実習で十分可能であった。粉ふきいもについては、皮をむかずにそのまま食べてもよいとしたこともあり、多くの児童が皮のまま試食していた。グループを少人数にしたので、どの子どももよく活動することができた。残菜もなかった。</p>
<p>反省点・改善点・備考</p>	<p>感染防止で、流血などのけがを避けることと時間短縮のため、包丁を使って皮をむくという作業をさせなかったため、包丁を扱う技能は十分に身につけさせられなかった。ピーラーなどを使ってやらせてもよかった。6年生は、スクランブルエッグと粉ふきいもにしたが、ジャーマンポテトと目玉焼きという組み合わせもありだと思ふ。本校の場合、宗教上の理由で豚肉を扱えない児童がいること、ジャーマンポテトはゆでる・いためるの二つの調理法を必要とするので時間がかかることが想定され、避けた。</p>
<p>今年度の予定・検討中の事項</p>	<p>コロナの感染状況について注意深く観察し、昨年度と同様な形で実施できるものを考えていきたいと思う。 現在は実施を見合わせている。</p>

【栗山小学校】

学年・人数	5年 児童数 5-1 35人 6年 児童数 6-1 23人 6-2 24人
実施できた実習内容・時期	(5年) 単元名「クッキングははじめの一步」ほうれん草のおひたし 10月実施 「ほっとティータイム」お茶のいれかた 10月実施 (6年) 単元名 はんごうすいさん(米の調理のみ) 10月実施
感染症対策	・時期をずらし、手洗いと消毒を小まめに行いながら実施した。 ・5年は35人を半分にして実施。 ・会食はパーティションを活用し、個々に食した。 ・6年は飯ごう炊さんを野外で実施した。
授業・児童の様子 (ワークシートや板書写真等)	
反省点・改善点 など	・冬の時期になり感染症への懸念が強まったため、5年生は「ごはんと味噌汁」の調理はできなかった。 ・6年生は家庭科の学習単元としての調理実習としては1つもできていない。知識の習得のみであった。
今年度の予定・検討中の事項	・今年度も時期を見ながら実施する予定。 ・6年は、5年時未実習であった「ごはんと味噌汁」から実施。 ・実習を3・4時間目にして給食時に食す。(タッパを持参させ、作った料理を入れておく) ・給食の際はパーティションを使用し黙食をしている。

【大日小学校】

学年・人数	5年 児童数 5の1 30人 5の2 31人 5の3 31人 6年 児童数 6の1 40人 6の2 40人
実習内容・時期	(5年) 単元名「食べて元気に」 ごはん・味噌汁 11月実施 (6年) 単元名「できることを増やしてクッキング」 野菜炒め 10月実施
感染症対策	・両学年とも計画より実施時期をずらした。 ・調理は家庭科室、手指消毒、マスクとフェイスシールドを全員着用。 ・実食は教室へ持って行き、個々のパーティションを活用。
授業・児童の様子 (写真等)	・5年生は、グループの数を4人ほどにし、6年生は、自分の分を自分で調理。 (写真の記録はありませんでした。すみません。)
反省点・改善点・備考	・5年生「クッキングははじめの一步」ゆで野菜については、知識の習得のみ。 ・フェイスシールドをつけ、児童にとって慣れない状態での調理になったため、多少時間がか

	<p>かる面があった。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・家庭科室も広さ的に余裕があるわけではないので、調理中に密になってしまう場面もあった。</li> <li>・両学年とも、十分に触れられなかった部分については、各家庭での実践に代える形だったが、差も大きいため、十分に身に付いたかどうかは定かでない。</li> </ul>
今年度の予定 ・検討中の事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>・6年生は、「できることを増やしてクッキング」の野菜炒めを5月下旬に実施。昨年度同様、自分のは自分で作り、教室で個々のパーテーションを活用し、実食した。スクランブルエッグについては、各家庭での実施に代える。「こんだてを工夫して」の調理実習は、今後内容について検討し、可能な範囲で実施する予定。</li> <li>・5年生は、「クッキングはじめの一步」と「食べて元気に」の単元について、時期をずらして実施する予定。</li> </ul>

【山梨小学校】

学年・人数	<p>5年 児童数 5-1 21名（特別支援学級児童3名含む）</p> <p>6年 児童数 6-1 24名（特別支援学級児童2名含む）</p>
実習内容・時期	<p>（5年）単元名「クッキングはじめの一步」カラフルゆで野菜サラダ12月実施</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・にんじん、ブロッコリー、キャベツをゆでる</li> <li>・フレンチソースをつくる</li> </ul> <p>（6年）単元名「いためてつくろう朝食のおかず」12月実施</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・野菜（キャベツ・玉ねぎ・にんじん）と卵をいためる</li> </ul>
感染症対策	<ul style="list-style-type: none"> <li>・2人1組で作業する。</li> <li>・1つのテーブルに2ペア、つまり4人いる。</li> <li>・作業時の立ち位置は下図のABCDの通り。同じ場所で作業しないようにする。</li> <li>・水道を使用する場合は、対面しての作業が避けられないため、話をせずに短時間で作業するよう指導。</li> <li>・食材の切り分けは指導者が行い、調味料の分配は教師の席で行う。</li> <li>・材料を切ったり、皮をむいたりする作業はABで行う。</li> </ul> <div style="text-align: center;"> <p>児童 B</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>・特別支援学級児童のみで1テーブルを使用し、教師も専任で1名つく。</li> <li>・試食の際は、全員同じ向き（窓側）で、黙って食べる。</li> <li>・個別にもってきた調味料の交換や譲渡は行わない。</li> <li>・ふきんは使い捨てできるものを用意し、不足に備えてペーパータオルも準備する。</li> <li>・はしは各自で持参する。</li> <li>・初めに調理器具を丁寧に洗ってから使用させる。。</li> <li>・調理前と食べる前は念入りの手洗いと消毒をさせる。</li> <li>・6年生では、盛り付ける皿は紙皿を使用し、食後捨てさせた。</li> <li>・6年生は一人1調理で実施させ、調理器具もその都度洗わせた。</li> </ul>



## ②昨年度未実施の学校（今年度実施校含む）

### 【中央小学校】令和2年度の状況

学年・人数	5年 児童数 5-1 37人、5-2 38人、5-3 37人、5-4 37人 6年 児童数 6-1 33人、6-2 32人、6-3 32人、6-4 31人
実習内容・時期	(5年)(6年)とも管理職と相談した結果、十分な対策がとれないため未実施
感染症対策	未実施
授業・児童の様子 (写真等)	未実施
反省点・改善点・備考	・5・6年生ともに家庭科の学習単位としての調理実習としては1つもできなかった。献立を考える学習ではWeb教材の「食育の時間プラス」を活用した。他にNHK for Schoolの動画を使って、野菜の切り方等を学習した。また冬休みに、6年生には、和食のおかずを一品作成し、家の人に食べてもらい感想を書いてもらう課題を出し、各家庭で取り組んだ。
今年度の予定・検討中の事項	・今年度も、6月現在、調理実習をできる見込みは立っていない。このため学習内容を前倒しで進めている。実施できる状況になったら、6年生は昨年できなかった内容を含めて、取り組む予定である。また夏季休業中に、5・6年とも家庭で調理する課題を出すか検討中。

### 【四和小学校】

学年・人数	5年 児童数 5-1 31人 5-2 30人 5-3 30人 6年 児童数 6-1 31人 6-2 32人 6-3 32人
実習内容・時期	(5年) 単元名「クッキングはじめの一步」「食べて元気に」 (6年) 単元名「出来ることを増やしてクッキング」「献立を工夫して」 ※調理実習はなし。計画まで学校で行い、学習内容に応じた課題を出し、土日や長期休業中に家庭で調理を行うよう指導した。その過程や結果をプリントで提出させた。
感染症対策	管理職や当該学年と相談の結果、調理実習は行わなかった。
授業・児童の様子 (写真等)	管理職や当該学年と相談の結果、調理実習は行わなかった。
反省点・改善	家庭科の学習単位としての調理実習としては1つもできていない。知識の習得のみであった。

点・備考	
今年度の予定 ・検討中の事項	今年度も1学期中は調理実習を行わない。計画まで学校で行い、学習内容に応じた課題を出し、土日や夏休み中に家庭で調理を行うよう指導した。その過程や結果をプリントで提出させる。また、そのできばえをタブレットで撮影し、ミライシードを通じて提出させる予定。野菜のゆで方や炒め方、フライパンや鍋の使い方、みそ汁の作り方やお茶の入れ方等は動画（教科書やNHK for school等）で確認させた。2学期以降は感染状況を見て、出来ることから実施していきたい。

【四街道小学校】

学年・人数	5年 児童数 5-1 38人 5-2 37人 5-3 38人 6年 児童数 6-1 34人 6-2 34人 6-3 33人 6-4 33人
実習内容・時期	未実地
感染症対策	未実施
授業・児童の様子 (写真等)	未実地
反省点・改善点・備考	未実施
今年度の予定 ・検討中の事項	・1学期に行う予定であった調理実習は、夏休みの宿題として行う予定です。 ・2学期の調理実習については、今のところ未定です。コロナウイルスの感染状況を踏まえながら、時期をずらすのか冬休みの宿題にするのかなどを検討していきます。

【南小学校】

学年・人数	5年 児童数 5-1 36人 5-2 36人 6年 児童数 6-1 35人 6-2 34人
実習内容・時期	・管理職とも確認の上十分な感染対策がとれないと判断し実施せず。
感染症対策	未実施
授業・児童の様子 (写真等)	未実施
反省点・改善点・備考	・感染症がおさまってきた10～12月実施できればよかったが、この時期専科が不在になり担任が家庭科を担当したが、感染症が心配なため実施は不可能だった。

今年度の予定 ・検討中の事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>・今年度も実施については6月現在検討中。できるようになったら、その際試食は教室で行う予定。</li> <li>・6年生は昨年度できなかったゆでる学習も含めて実施していきたい。</li> <li>・教科書の動画を読み取って映像で理解を深めさせる。</li> </ul>
-------------------	--

【和良比小学校】

★令和3年度実施(令和2年度は知識のみの学習で、実習は全くやっていません)

学年・人数	6年 児童数115人(1組39人 2組38人 3組38人)
実習内容・時期	(6年) 単元名「できることを増やしてクッキング」 5月実施
感染症対策	「いためる」の学習や作り方は学校で学び、まとめの調理実習を各家庭で土日に行った。タブレットを持ち帰り、写真を撮り、パワーポイントにまとめた。学校でテレビ画面で映しながら詳しく解説を入れて作品を紹介し合い、アレンジや盛り付けの良さを共有した。
授業・児童の様子 (写真等)	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>【工夫したところ/がんばったところ】 ニンジン、火が通りにくいため、レンジで半分加熱してから、いためました。 *がなごめが思ったので、いきました。 *スクランブルエッグは、ふわふわになるように、焼き加減に気をつけました。</p> <p>【作ってみたい感想】 *野菜を同じ大きさにするのが、大変でした。野菜がしゃしゃしゃして、美味しかったです！ *スクランブルエッグは、パンにのせて食べたら美味しかったです。家族が食べて、美味い人といってくれたので嬉しかったです。</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>【工夫したところ/がんばったところ】 しらすの具材をいれてみたところ、はじめて作ったから、卵に散らしてあげるから一定量の作りました。</p> <p>【作ってみたい感想】 色合いが、よくできた、美味しかったです。おかしな味にのせて食べました。作っているときは、強火で煮込みが後でいるところを見ると、まじくうれしかったです。</p> </div> </div>
反省点・改善点・備考	<ul style="list-style-type: none"> <li>・実際に目の前で作る様子を見ることはできなかったが、保護者に手伝ってもらったりしながらも児童は確実に取り組めたようだ。鑑賞会でも、自分が最初から最後まで作っているのの様子をよく話すことができていた。</li> <li>・学校の調理実習では誰かの陰に隠れて一人一人が確実にできないことも多いが、今回は一人一人が取り組めたのでそういう意味ではよかった。</li> <li>・調理のまとめの学習としてはタブレット利用がとても有効であった。</li> </ul>
今年度の予定 ・検討中の事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>・5年生も同様に行う予定。</li> <li>・秋の「こんだてを工夫して」の単元でも同様に行う予定。</li> </ul>

【 旭小学校 】

学年・人数	5年 児童数 5-1 34人 6年 児童数 6-1 34人 ※昨年度
実施できた実習内容・時期	(5年) 単元名「食べて元気に」12月実施 (6年) 単元名 「こんだてを工夫して」12月実施
感染症対策	・学校では調理実習を実施しなかった。 ・そのかわりに四街道市で実施している、「お弁当の日」と兼ねてお弁当のこんだてを工夫して家庭で保護者と一緒に調理をするようにさせた。
授業・児童の様子 (ワークシートや板書写真等)	
反省点・改善点 など	・家庭での実践なのでどの程度子ども自身が調理をしたのかを一人一人把握はできなかった。
今年度の予定・検討中の事項	・今年度も時期をずらしながら実施する予定。 ・特別支援学級ではすでにガスコンロを使って湯を沸かしたり、ブロッコリーや卵をゆでた。

第1時 目標 栄養素に着目して献立を作ることができる。

時配	学習活動	○支援・◎評価	教材
2	①めあての確認	○教科書を読み、学習のねらいを確認すると共に、給食の献立をつくることを予告し意欲を高められるようにする。 ◎献立作りに関心をもつことができたか(観察)	
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px auto; width: 80%;">                     献立をつくる時にはどこに着目したら良いだろうか                 </div>			
10	②夕食を発表し合ったり教科書を読んだりして、料理を組み合わせて献立を決めていることを確認する。	○児童の発表から、「料理を組み合わせる」という共通点に気づけるよう促していく。	教科書 ノート
10	③昨年度実際に出た給食の、残りの一品を予想する <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;">                         ・ごはん ・韓国風にくじゃが                          ・春雨サラダ ・牛乳                          1) ブロッコリーとコーンのサラダ                          2) さばのてりやき                          3) 小松菜とツナの和え物                          4) しゅうまい                     </div> 〈予想される児童の反応〉 ・野菜は健康にいいから1か3 ・たんぱく質が足りないから4 ・中華だから4	○一つずつ挙手をさせ全員が参加できるようにする。理由も何人かを指名し、「栄養素」に言及している児童の発言を拾えるようにする。 ・給食の写真の用意し、「料理を組み合わせる」ことのイメージを深められるようにする。	給食の 写真
15	④栄養素を確認する	○献立作りを使う表に食材を書き入れ、表の書き方や栄養素表の見方を確認できるようにする。	拡大した表 栄養素表(教科書裏)
5	⑤足りない栄養素から残りの一品を考える。 →タンパク質が少なめだから、4) しゅうまい	○表の足りないところに気づけるようにする。 ◎足りない栄養素から判断して料理を選ぶことがわかったか。(ノート・感想)	
3	⑥まとめと次時の予告		
<div style="border: 1px solid red; padding: 10px; margin: 10px auto; width: 90%;">                         献立を作る時は、栄養素に着目して、補い合えるように料理を組み合わせる。                     </div>			

第2時 栄養教諭の話聞き、給食の献立についての理解を深めることができる。

時配	学習活動	○支援・◎評価	教材
2	① 本時のめあてを知る。	○前時の予告を想起させ、活動の目的意識を高められるようにする。	
給食のこん立の作り方を聞こう			
10	② 給食の特徴を考える。 〈予想される児童の反応〉 ・いつも牛乳がある ・栄養のバランスがいい ・健康にいい ・おいしい	○書き進めにくい児童には例を出し、見通しがもてるよう配慮する。	
10	③ 献立作成のルール →栄養教諭の話	○栄養教諭の話に合わせて黒板にキーワードを書いた短冊を貼り視覚で確認できるようにする。	短冊
5	④ 5月のこんだてを配り、献立表に書いてある内容を確認する。	○食材を分けているポイントを確認し、栄養素に着目できるようにする。	献立表
13	⑤ 栄養素の確認をする。 ワークシートの穴埋めをする	○栄養教諭の話をもとに教員が拡大したワークシートに書き込み、聞くことが苦手な児童も取り組めるようにする。	ワークシート 拡大した栄養の図
5	⑥ 次時の確認をする。	◎給食の献立のつくり方を理解することができたか（ワークシート） ◎献立づくりへの意欲を高めることができたか（発言・ワークシート）	

第3時 目標 栄養素を補い合うように料理を組み合わせ、一食分の献立を作ることができる。

時配	学習活動	○支援・◎評価	教材
2	①めあての確認	○活動内容を知らせると共に、2名選ばれることを示し意欲を高められるようにする。 ◎献立作りへの意欲を高められたか。 (観察)	前時の黒板で使 用した掲 示物
栄養素に着目して料理を組み合わせ、給食の献立を作ろう			
5	②こんだての書き方・資料の説明 ・ワークシートの書き方・資料の見方など (配る物) こんだてを書き込むワークシート(資料編 ⑧) 給食メニュー一覧表(資料編⑦)	○拡大図に書き込みながら説明し、教材とワークシートの使い方が理解しやすいようにする。	拡大した ワークシ ートの表
25	③こんだてを作る。 ・教師用机に教材に載せた給食の写真を置いておく。 ・児童同士で対話できるよう机を配置(する予定だったが感染症対策により座席は変更せず近くの児童と自然に話をしながら進めた。)	○教員と栄養教諭の2名で机間巡視を行い、個への対応が取りやすいようにする。 ○教員が個別の配慮が必要な児童を中心にまわり、声をかけられるようにする。 ○料理を一気に選ぶのではなく、一つえらんだら栄養素を確認し、足りない栄養素を考慮して次の料理を選べるよう声をかけていく。 ○写真を用意し、何の料理かを想起できるようにする。	料理の写 真
10	④献立を作った感想やアピールポイントを書く(2枚目のワークシート資料編⑦)	◎栄養素を補い合うように料理を組み合わせることができたか。 (観察・ワークシート)	
3	⑤まとめと次時の予告	○時間があれば2名程度の献立を紹介し、友だちが作った献立に関心がもてるように促す。	カメラ TV

第4時 目標 互いに作った献立を認め合ったり、栄養教諭からの講評を聞いたりすることができる。

時配	学習活動	○支援・◎評価	教材
2	①めあての確認		
<p>友だちの献立のよさを考えたり、栄養の先生からの講評を聞いて自分の献立をふりかえったりしよう</p>			
5	②献立講評のポイントを聞く ・主食・主菜・副菜・汁物が選べたか ・栄養素がバランスよくなるよう料理を選ことができたか ・献立作りと栄養素を結びつけて考えることができたか（感想やアピールポイントから） ・色どりなど他のよさがあったか	○「主食・主菜・副菜・汁物」「栄養のバランス」等キーワードは黒板に提示して強調し、献立作りの視点を理解しやすいようにする。	キーワードのプレート
25	③一人ずつ発表する ・友だちの発表や栄養教諭の話聞く。 ・自分と似ている献立や違う点などについて、気付いたことを確かめ合う。	○作った献立とアピールポイントを発表できるようにし、発言が苦手な児童も参加できるようにする。 ○黒板のキーワードをもとに献立の良さを確認できるようにする。	全員分のワークシートの写真 大型テレビ
10	④振り返りをする。(資料編③を活用) ・時間があれば何人か発表し、献立と栄養素の関係について理解が深められるようにする。	○書きにくい児童には、机間巡視の中で言葉を聞き出す等対応していく。	
3	⑤まとめ ・栄養教諭からの話を聞く。	◎献立と栄養素の関係について理解することができたか。(ワークシート・記述)	

資料編⑪ 抽出児童以外の献立の一部

	児童が作った献立	アピールポイントや感想（ワークシートより）
1	ごはん・鶏肉のレモン醤油やき・いかくんサラダ・豆腐とわかめの味噌汁・冷凍ミカン・牛乳	体調をくずさないようにビタミンを多くしています。3つの栄養素の中で赤の食品が一番多いです。
2	ごはん・和風ハンバーグきのこソース・かいそうサラダ・けんちん汁・さつまポテト・牛乳	季節の食材を使ったものを2つ入れました。ビタミンを多くしました。
3	ごはん・はるまき・いかくんサラダ・ABCスープ・牛乳	栄養素を考えるのが意外と難しかった。
4	栗入りまぜご飯・さばの竜田揚げ・カボチャのガーリック焼き・ポトフ	旬の食材を使って献立を作りました。少しビタミンが多くなりましたが、5つの栄養素全部を入れました。
5	ごはん・さけねぎ塩焼き・ほうれん草とえのきののりあえ・豆腐とわかめの味噌汁・牛乳	五大栄養素を全部入れた。お肉や野菜が偏りすぎないようにした。
6	ごはん・揚げ餃子・春雨サラダ・もずくと卵のスープ・さつまポテト・牛乳	旬の食材のデザートを入れた。色取りの良いスープにした。栄養をバランスよく取れるようにしました。
7	ごはん・チーズ in ハンバーグ・いかくんサラダ・さつまいもの味噌汁・牛乳	5大栄養素をちゃんと入れて特においしい食べ物を入れて工夫しました。
8	ごはん・鶏肉の香味焼き・海藻サラダ・さつま汁・チーズ・牛乳	冬が近いからビタミンを多めにしました。五大栄養素もしっかり取れて色どりも良いと思います。おすすめです！
9	ごはん・春巻き・ごぼうサラダ・ポトフ・牛乳	こんだてを作るのはむずかしかったけれど、5つの栄養素を入れたら色とりどりにできました！
10	ごはん・ハンバーグ BBQ ソース・いかくんサラダ・さつまいも味噌汁・梨・牛乳	こんだてを作るには、栄養バランスを考えて作らなくてはいけなくて大変だったけれど、楽しかったです！給食になってほしいです。