令和５年１０月１０日

【教科と関連した食に関する指導：理科】

大阪府立富田林中学校

１．日　時　　　　　１０月１２日(木)　１０：４５～１３：３０

２・場　所　　　　　家庭科実習室

３．学　年　　　　　第１学年

３．単　元　　　　　理科　水溶液の性質　濃さの表し方

４．授業者　　　　　T１理科教員　T２学校栄養職員

５．ねらい　　　　　・塩の適正量を知り、自分で適正量を選べるようになる。

６．授業の流れ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 活動内容 | 指導上の留意点 | 備考・準備物 |
| 導入  （５分） | 〇汗の濃度に関する予備知識 |  |  |
| 展開  （３５分） | 「食品の塩分濃度を知ろう」  〇体重５０kgの人の塩分量を計算する。  〇醤油に含まれる塩分を知る。  〇持参したみそ汁の塩分濃度を実際に測る。  〇塩分濃度の違う４種類のだしを飲み比べ、一番おいしいものを見つける。  〇おいしいと思う濃度が人によって違う理由を知る。 | 〇みそ汁を試食できる人とできない人の差をなくす。  〇飲み比べの際に食中毒や体調不良に留意する。  〇他の人のものを喫食しないように注意する。  〇食塩の摂りすぎや不足による危険性を伝える。 | ・予備の味噌汁  ・塩分濃度計  ・布巾  ・濃度別のだし  ・バット  ・ラップ |
| まとめ  （５分） | 〇おいしいと感じる塩分濃度を知る。  〇家の味噌汁の塩分濃度を知る。  〇塩の適正量を選べるようにする。 |  |  |