

単
元
名

バランスのよいこんだてを考えて、身近な食品で おかずをつくり、楽しくおいしい食事を工夫しよう

教科書出版社名（ 開隆堂 ）

○ 小学校（ 6 ）年 教科等（ 家庭 ）

○ 「自ら学ぶ子どもの育成」に向けて、この単元で付けたい力

・栄養のバランスを中心とした一食分の献立を、資料を用いて考え、調理計画を立ててつくり、楽しく食事をするためのマナーや工夫を考える力。

○ 学校図書館活用のポイント

・身近な食品で作ることができるおかずについて資料をもとに考える。栄養教諭とも連携し、給食の献立で出てくるおかずを参考にして作ることができるようにする。

○ 学習の展開（全12時間）

第1次	バランスのよい献立を考えよう。 ・一食分の献立の考え方を考える。 ・これまでに学習してできるようになった料理の組み合わせを考える。 ・資料をもとに一食分の献立を考える。
第2次	身近な食品でおかずをつくろう。 ・資料をもとに調理計画を立てる。 ・調理実習をする。
第3次	楽しく、おいしい食事を工夫しよう。 ・家族との食事を楽しくする工夫を考える。

【取組みを終えて】

○ 学校図書館を活用した学習における成果と課題

① 成果	<ul style="list-style-type: none">・資料等をもとにバランスのよい献立を考えることができていた。・資料をもとに調理計画を詳しく立てることができていた。・栄養教諭とも連携することでより栄養バランスについて考えることができていた。
② 課題	<ul style="list-style-type: none">・児童が自由に献立を考えておかずをつくと材料によっては余るものも出てきた。調理計画にはない材料も入れて作ったり、品数の少なかった班でもう一品作ったりして工夫した。
③ 児童の感想・ふりかえり	<ul style="list-style-type: none">・バランスのよい献立を考えて作ることができました。

○ 学校図書館を活用した際に注意した点や学習の中で工夫した点について

・身近な食品を使ったおかず作りを児童が意欲的に取り組むことができるよう、興味がわきそうな図書を教室に置いた。栄養教諭と連携して、自分たちが今まで食べてきた給食の献立も参考にしよう促した。