

Ristorante HOJO

～究極の給食をあなたに～

教科書出版社名（東京書籍）

○ 小学校（6）年 教科等（家庭・外国語）

○ 「自ら学ぶ子どもの育成」に向けて、この単元で付けたい力

（教科等で付けたい力）

- ・栄養を考えた食事について、さまざまな視点から、課題をもち、1食分の献立と環境に配慮した調理に関する基礎的・基本的な知識及び技能を身につけ、栄養のバランスを考えた1食分の献立を工夫することができる力。

（学校図書館等の活用で付けたい力）

- ・「食材」「栄養バランス」「食のジャンル」など、さまざまな視点から1食分（給食）の献立を考えるために、どのような情報が必要か取捨選択し活用する力。

○ この単元における学校図書館を活用した情報活用能力の育成に向けて

- 情報収集…「食材」「栄養バランス」「食のジャンル」など、さまざまな視点から給食の献立を考えるために、図書資料やタブレットを活用して、必要な情報を集める。
- 整理・分析…集めた情報の中で、自分の考えの根拠となるものや、献立の工夫がより伝わる情報を取捨選択する。
- まとめ・表現・発信…グループで考えた給食の献立の工夫が伝わるような資料をタブレットで作成し、簡単な英語で表現する。

○ 学習の展開（全11時間）（学校図書館等を活用した時間は☆印）

第1次	①オリジナルの給食メニューを考える。 ②秋・3月の1週間分の献立から、どのような工夫があるか考える。 ③給食の工夫について、学校栄養士の話を聞き、まとめる。
第2次☆	④⑤「メニューバランス」「食材」「栄養バランス」「食のジャンル」の観点から、給食の献立を考えるために必要なことについて調べまとめる。 ⑥⑦学習したことをもとに、給食の献立を考える。
第3次☆	⑧～⑩考えた給食を英語で発表するための準備をする。 ⑪グループで考えた給食メニューについて英語で発表する。

(本時6 / 11時)

☆学校図書館等活用(本時)の学習

(本時のねらい)
 いろいろな視点で調べたことをもとに、『究極の給食』を考えることができる。

学習展開

時間(分)	主な学習活動	指導上の留意点
3 2	<p>1. 本時の学習内容を確認する。 ○どのような視点から給食の工夫について考えていたかな。 →「メニューバランス」「食材」「栄養バランス」「食のジャンル」など。</p> <p>2. めあてを確認する。</p>	<p>・学習の見通しをもたせるために、給食の献立を掲示し、どのような工夫があったか確認する。</p>
<p>いろいろな視点で調べたことをもとに、『究極の給食』を考えることができる。</p>		
15 10	<p>3. 『究極の給食』をグループで考える。 ○図書資料やタブレットを活用して、給食の献立を考えよう。 ○特に重視したいポイントを決めよう。</p> <p>4. 全体で共有する。 ○どの視点を重視して献立を考えたかな。 →「地産地消」を重視したので、どの料理にも大阪の食材を使うようにしている。 →「食のジャンル」は、和食にした。 →「季節の食材」は、冬の食材を1つは使うようにした。 →「栄養バランス」は、カロリーも計算して考えた。</p>	<p>・グループでの検討を深めるために、重視しているポイントを決め献立を考えるようにする。</p> <p>・調べ学習に入る前に、図書資料の良さ(情報の正確さ)、タブレットの良さ(速く調べることができる)を全体で確認し、両方をうまく活用して調べ学習をするよう助言する。</p> <p>・1つのメニューについて、複数の資料の情報を組み合わせるとまとめるよう助言する。</p>
10	<p>5. 全体共有をもとに、再度グループで検討する。 ○全体共有で出た意見や、再度調べたことをもとに、グループで給食の献立を検討する。</p>	<p>・他のグループの意見を聞いて、重視するポイントを変更してもよいことを伝える。</p>
5	<p>6. 本時の振り返りをする。</p>	<p>・次時の活動につなげるため、献立を考える上で意識したことや、献立を考える中で困ったことなどを記入するよう伝える。</p>

図書館活用
ポイント