NIE実践報告

1．タイトル：楽しい食事を工夫しよう

2．学校名

さいたま市立大東小学校

3．実践者名（代表者名）

上田　不二子

4．学年

６年

5．教科・領域名および受講児童・生徒数

家庭科･楽しい食事を工夫しよう･３０

6．単元（本時の学習課題）名

調理の計画を立てよう（１食分の献立を考えよう

7．目標(狙い)

献立を考えるときに大切な要素は何かを知り、よりよい食生活を

8．評価の視点

献立を考えるときに大切な要素がいくつかあることに気づき、それらの条件を満たす献立を考えることができる

9．年間指導計画における本単元の位置づけと時数
（または、単元展開および時数と本時の位置づけ）

１７中時間

10. 単元（本時）の学習展開（含む時数）と留意点

全員で１週間分の新聞の中から、「食」に関する記事。広告等を切り抜く。集まった記事をいくつかのジャンルに分類する。　・安全性　・旬の食材　・調理の工夫やアイデア　・栄養について等のグループに分けることができた。
・安全性　狭山茶から放射能が検出された　生肉による食中毒事件
・週の野菜や果物の収穫記事
等から「なぜ調理の前に手や調理器具を洗わなければならないのか。」「安全な食品を選ぶ方法について。」「旬の食材は何か。」「旬の食材の調理方法」などの情報を新聞から得ることが出来た。得られた情報を基に、四つの要素をを満たした献立を考えた

11. 児童・生徒の反応、感想・意見

ファミリーレストランの漬け物が原因で食中毒が起こった記事から、手洗いや食品の加熱の必要を痛感したという感想が聞かれた。また、旬の食材は何かについて教科書には書かれていない情報を得ることが出来て有効であった

12. 成果と課題

旬の食材や中毒事件のように教科書には書かれていない情報を得ることができ、新聞を活用して良かった都感じた。また、楽しい献立例がカラーの写真で掲載されていて児童は楽しんで献立作り活動をしていた。この単元の学習では是非取り上げてもらいたい学習方法だと感じた。