

単元名 ランチ・メニューを作ろう

かごしま黒豚 ー鹿児島県ー



地場産物の説明

黒豚は、今から約400年前の江戸時代に島津家18代藩主家久公により、琉球から移入された。その後、長い歴史の中で鹿児島島の豊かな風土に生まれながら改良を重ね、現在のかごしま黒豚が作りあげられた。前足2本、後ろ足2本、鼻、しっぽの6カ所に六白ろっぽくと呼ばれる白斑はくはんがあるのが特徴である。

黒豚肉は、もともと筋繊維が細いため、歯切れがよく柔らかいという特徴がある。これに加えてかごしま黒豚は、さつまいもを混ぜたえさで育てられているため、旨味、甘みが増し、脂がべとつかずさっぱりしている。このため、豚肉の芸術品ともいわれている。

(鹿児島県黒豚生産者協議会資料・写真提供)

献立例

古代米ごはん、牛乳、黒酢豚、きのこのおろし和え、清見オレンジ

1人当たりの栄養量 (小学校)

エネルギー	683kcal
たんぱく質	23.8g
脂質	14.8g
カルシウム	354mg
鉄	3.0mg
ビタミンA	342μgRE
ビタミンB <sub>1</sub>	0.64mg
ビタミンB <sub>2</sub>	0.59mg
ビタミンC	82mg
食物繊維	6.5g
食塩	2.1g
マグネシウム	39mg
亜鉛	3.7mg



給食の時間の指導 (心身の健康・食文化)

今日の給食の黒酢豚には、鹿児島の地場産物であるかごしま黒豚、黒酢、さつまいもを使っています。

黒豚の歴史はとても古く、約400年前に琉球(今の沖縄県)から伝えられたといわれています。その後、長い歴史の中で品種改良を重ね、かごしま黒豚が作りあげられました。かごしま黒豚は、餌にさつまいもを混ぜて食べさせているため、肉質は、歯切れがよく、柔らかく、旨味があり、しかもさっぱりしているのが特徴で、全国でも高い評価を得ており、豚肉の芸術品ともいわれています。

豚肉には、おもに体をつくるもとになるたんぱく質のほかに、頭の働きを活発にし、糖質を分解して疲労を回復させる働きがあるビタミンB<sub>1</sub>がたっぷり含まれています。

## 小学校 第5学年 外国語活動学習指導（略）案

日時 平成21年 月 日 第 校時

対象 5年 組 名

指導者 担任 (T1)・ALT (T2)・栄養教諭等 (T3)

### 1 単元名 ランチ・メニューを作ろう

### 2 単元の目標

- (1) 外国語を用いて、積極的に聞いたり話したりする。
- (2) 活動を通して、言語を用いてコミュニケーションを図ることの意欲を高める。
- (3) 丁寧な言い方で尋ねたり、伝えたりする言い方に慣れるとともに、友だちの好みのスペシャル・ランチ・メニューを考え、発表する。

### 3 本時（4/5 時間）

- (1) 本時の目標  
友だちと会話する活動を通してコミュニケーションを図り、スペシャル・ランチ・メニューを考えることができる。

〈食育の視点〉

- 栄養のバランスを考えたスペシャル・ランチ・メニューを考える。（心身の健康）
- 友だちのためにスペシャル・ランチ・メニューを考え、食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。（食事の重要性）
- 日常の食事が地域の農林水産物と深い関わりがあることを知る。（食文化）

#### (2) 学習過程

過程	主な学習活動	教師の支援 (T1・T2)	教師の支援 (T3)	備考
つかむ (5)	1 英語であいさつをする。  2 好きな料理を発表する。	○ 元気よくあいさつし、これからの学習に対する意欲を高めることができるようにする。 ○ T2は児童が発表した料理やT1が提示した料理を英語で紹介する。	○ 事前に調査した好きな料理ベスト5を提示する。	好きな料理ベスト5の表
見通す (5)	3 本時のめあてを知る。 <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">友だちの好みを聞き、スペシャル・ランチ・メニューを考えよう。</div> 既習学習について復習する。	○ 児童がめあてを理解できるように本時の学習に関する会話を教師同士で行う。 What would you like? I'd like fruits.		
深める (30)	4 基本文型や単語の発音の仕方を練習する。 5 基本文型にそって質問する。 ・ 友だちの好きなものを基本文型にそって尋ねる。 ・ 栄養教諭から、給食の献立の話聞く。 6 尋ねたことをもとにスペシャル・ランチ・メニューを考える。	○ カードゲームを行い、発音や食べ物言い方を習得できるようにする。 ○ 友だちの食べたいものを質問して、ワークシートにまとめることができるようにする。 ○ 積極的に考え、まとめられるように支援する。	○ 今日の給食の献立と食材を写真等でわかりやすく紹介する。 ○ 栄養のバランスや地場産物の黒豚が使われていることを英語で、カード等を用いて説明する。 ○ 献立内容について適宜アドバイスをを行う。	カード  ワークシート 給食の献立写真 食品カード ワークシート
まとめる (5)	7 今日の学習をまとめ、発表する。 8 英語であいさつをする。	○ 今日の学習の成果をたたえる。		

#### (3) 評価

- 進んで英語であいさつや発表をしたり、友だちと楽しく活動したりできたか。
- 既習学習を思い出したり、基本文型に沿って友だちとの会話を楽しんだりすることができたか。
- 友だちの好みのスペシャル・ランチ・メニューをつくることができたか。