

単元名 きゅうしょくはかせになろう！

たまねぎ ー兵庫県ー



地場産物の説明

三田市ではJA兵庫六甲パスカルさんだの協力を得て、平成4年度から本格的に地場野菜を導入している。学校給食玉ねぎ部会36名の会員が、年間栽培面積1.5ha、平均出荷実績16tを学校給食に納めている。「地元の子どもたちに安全・安心・安堵の農作物を食べてもらい、地元の農作物のすばらしさを知ってもらう」という意識で栽培に取り組み、県の「エコファーマー」の認定を受け、堆肥などの有機肥料を使って土づくりを行うことや、農薬を減らすなど心がけている。

供給時期の拡大を目指し、旬である5月下旬から出荷でき、新鮮でみずみずしい早生品種「ソニック」と7月出荷で、保存可能な晩生「もみじ3号」の品種を栽培している。今では、5月～10月末まで学校給食に地場の玉ねぎが使用できる。

(資料提供：JA兵庫六甲パスカル)

献立例

麦ごはん、牛乳、ますの塩焼き、新玉ねぎと新じゃがいもの旨煮、おひたし

1人当たりの栄養量 (小学校)

エネルギー	618kcal
たんぱく質	26.0g
脂質	14.1g
カルシウム	341mg
鉄	2.9mg
ビタミンA	530μgRE
ビタミンB ₁	0.33mg
ビタミンB ₂	0.54mg
ビタミンC	47mg
食物繊維	5.9g
食塩	1.6g
マグネシウム	88mg
亜鉛	3.2mg



給食の時間の指導 (感謝の心・食文化)

今日から三田でとれた玉ねぎが登場します。たくさんとれた玉ねぎは、東にして涼しいところに保管して、だいたい10月末まで、給食に使うことになります。とれたては、柔らかくとけやすいので、給食では切り方や調理のタイミングを考えおいしく調理しています。三田の土地で育った食べ物は、三田で暮らす私たちにとって、新鮮で何より栄養たっぷりです。農家の方々は、成長期の子どもたちに、安全で安心な野菜を届けたいと、土づくりを行うことや、農薬を減らすなど心がけてくださっています。農家の方々の愛情をいっぱい受けて育てられた玉ねぎ、味わって食べましょう。

小学校 第2学年 生活科学習指導（略）案

日時 平成21年 月 日 第 校時
 対象 2年 組 名
 指導者 担任（T1） 栄養教諭等（T2）

1 単元名 きゅうしょくはかせになろう！

2 単元の目標

毎日食べている給食がたくさんの人たちの手によって作られていること、そして実際には子どもたちの見えないところで、子どもたちのよりよい成長を願って一生懸命作られていることに気づき、もう一度食事のマナーを見直し、感謝の気持ちをもって食べることができるようにする。

3 本時（8/8時）

(1) 本時の目標

地場産物である玉ねぎが自分たちの口に入るまで多くの人が関わっていることに気づき、心を込めてあいさつをすることができる。

〈食育の視点〉

- 食生活は、生産者をはじめ多くの人の苦労や努力に支えられていることを知り、感謝して食べようとする態度を養う。（感謝の心）
- 体験活動を通じて、日常の食事は地域の農林水産物と関連していることに気付くことができる。（食文化）

(2) 展開

過程	学習活動	指導上の留意点	備考
導入 (5分)	1 地場野菜農家の畑で玉ねぎの収穫をしたことを思い出し発表する。	○ 学級全体の様子を見ながら、当日の様子が想起できるよう声かけをする。（T1）	
展開 (35分)	2 玉ねぎが自分たちの口が届くまでにどんな人たちが関わっているかを考える。 ・ 出荷作業 ・ 給食センターに届くまで ・ 給食センターでの調理 ・ 給食センターから学校に届くまで ・ 給食の配膳 3 なぜ「いただきます」「ごちそうさま」を言うのか考える。	○ 玉ねぎの収穫後の作業の様子を撮影した写真パネルを見せ、出荷作業についての説明を行う。（T1） ○ 玉ねぎ（実物）を見せながら、補足説明を行いイメージをふくらませる。（T2） ○ 給食センターでの作業の様子を写真パネルで提示・説明をし、多くの調理員がどんな気持ちで働いているのかについて伝える。（T2） ○ 給食が児童の口に入るまでを、絵巻物でさかのぼり、受け入れ要員や給食当番児童などの身近な存在だけでなく、目に見えないところでも、自分たちの食を支えている人たちがいることに気付かせる。（T1） ○ 頂いた命や自分たちのために働いている人たちに心を込めてあいさつすることの大切さに気付かせる。（T2）	写真パネル 玉ねぎの実物 写真パネル 絵巻物
終末 (5分)	4 本時の授業をふりかえる。	○ 本時の学習で気付いたことを発表し合うことで、たくさんの人に感謝の気持ちを込めて食べることの大切さを確認する。（T1）	

(3) 評価

- 前時までの学習（町探検）で出会った人たちと関連付けて学ぶことができたか。
- 給食が自分たちの口に入るまで、たくさんの人たちが関わっていることに気付くことができたか。
- 気持ちを込めたあいさつをし、作ってくださった人を意識して食べようとする気持ちになったか。

単元名 **なにをつくろうかな**
やさい大すきはかせになろう②「ふゆやさい」

にんじん —長崎県—



地場産物の説明

ながさきけんいさはや
 長崎県諫早市のにんじんの作付け面積は県下で2位である。また、諫早市の中では、いもり うき飯盛や有喜で多く作られており、10月から2月にかけて収穫されている。赤土に完熟堆肥かんじゅくたいひを混ぜた土で育てていることが特徴で、芽が出るまでは土の上に藁わらを切ったものをかぶせ表面が固まるのを防ぐなど、手間をかけておいしいにんじん作りに取り組んでいる。

飯盛地区では「まきのだいち牧野台地」というところでたくさんのにんじんが作られており、にんじん畑が海岸近くまで一面に広がっている。青い空と海、緑のにんじん畑の景色はとても美しい。

(JA長崎県央・飯盛支店、諫早市農水総務課)

献立例

にんじんごはん、牛乳、きびなごの南蛮漬、ひじきサラダ、かきたま汁、みかん

1人当たりの栄養量 (小学校)

エネルギー	663kcal
たんぱく質	22.2g
脂質	16.9g
カルシウム	376mg
鉄	3.9mg
ビタミンA	425μgRE
ビタミンB ₁	0.31mg
ビタミンB ₂	0.64mg
ビタミンC	41mg
食物繊維	5.1g
食塩	3.6g
マグネシウム	110mg
亜鉛	3.4mg



給食の時間の指導 (感謝の心・食文化)

1月の給食に使っているにんじんは、すべて諫早で作られたものです。主に、飯盛や有喜で作られています。甘みがあっておいしいにんじんです。にんじんは、10月から2月にかけてとれてお店に並びます。にんじんをとってしまったあと、同じ畑でじゃがいもを作ります。にんじんの芽が出るまでは土の上に藁を切ったものをかぶせて土が固まるのを防ぐなど、おいしいにんじんを作るためにたくさんお世話をしなければいけません。

生産者の方々が心を込めて大切に育てたにんじんは、いろいろな料理になって給食に出てきます。感謝の気持ちを忘れず、おいしくいただきましょう。

小学校 第2学年 生活科学学習指導（略）案

日 時 平成21年 月 日 第 校時
 対 象 2年 組 名
 指導者 担任 (T1) 栄養教諭等 (T2)

1 単元名 なにをつくろうかな ～やさい大すきはかせになろう②「ふゆやさい」～

2 単元の目標

- (1) 植物を育て、それらの育つ場所、変化や成長の様子に関心を持ち、また、それらは生命をもっていることや成長していることに気付く。
- (2) 生き物への親しみを持ち、大切にすることができる。

3 本時（1/4 時間）

- (1) 本時の目標
 冬野菜について知り、野菜作りに意欲的に取り組むことができるようにする。

〈食育の視点〉

- 各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。（食文化）
- 日常食べている食品の名前や形、栄養などの特徴に関心をもつ。（食品を選択する能力）

(2) 指導過程

過程	学習内容	教師の支援 (T1)	教師の支援 (T2)	備考
つかむ (10分)	1 夏野菜の学習を思い出す。 やさい大すきはかせになろう② 「ふゆやさい」	○ 夏野菜の学習を振り返らせ冬野菜作りにも意欲的に取り組むよう働きかける。	○ 夏野菜の学習で使用した資料を提示し確認する。	夏野菜の絵
考える (25分)	2 冬野菜には、どんな良いことがあるのか考える。 3 育てる冬野菜の特徴がわかり野菜作りを待ち遠しく感じる。 (1) 野菜クイズから冬野菜の特徴や種類を知る。 (2) 身近な冬野菜を知り「育てたい」という気持ちをもつ。 (3) 夏野菜の収穫時に嬉しく感じたことを発表する。	○ 前時に種をまいた夏野菜には、何があったか思い出させ、冬野菜について知っていることを発表させる。 ○ クイズの答えがわからない子どもに対して助言し、発表をうながす。 ○ にんじん等数種類の冬野菜の中から選んで育てることを伝える。 ○ 冬野菜を育てる意欲をもたせる。	○ 冬野菜の特徴を夏野菜と比較しながら確認する。 ○ それぞれの野菜について、クイズをしながら特徴や種類、調理法などを知らせる。 ・ にんじん、こまつな、たかな、だいこんなど8種類 ○ 野菜作りの意欲付けをする。 ・ にんじんは地元でもたくさん収穫されていることや給食でも使用していることを知らせる。	野菜の写真 特徴カード 野菜の写真クイズ 人参畑や収穫の様子の写真
まとめる (10分)	4 野菜作りへの思いを書く。 5 次時の学習内容を確認する。	○ 学習を振り返り、野菜作りに対する期待の思いを書かせる。 ○ 学習内容を知らせる。		プリント

(3) 評価

冬野菜について知り、野菜作りに意欲的に取り組もうとする態度がみられるか。