

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 ー長崎県ー



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「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。