

## 〈食に関する指導の目標と指導内容〉

### ⑤ 社会性（食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身につける。）

- ・ 協力して食事の準備や後片づけをすること。
- ・ はしの使い方、食器の並べ方、話題の選び方などの食事のマナーを身につけること。
- ・ 協力したりマナーを考えたりすることは、相手を思いやることであり、楽しい食事につながること。
- ・ マナーを考え、会話を楽しみながら気持ちよく会食をすること。
- ・ 自然界の中で動植物と共に生きている自分の存在について考え、環境や資源に配慮した食生活を実践しようとする事。

食事を通して、好ましい人間関係や明るい社交性が育まれるように指導をしていくことが大切です。学校給食の準備や後片づけでは奉仕や協力・協調の大切さを、会食ではマナーやお互いを思いやることの大切さを実感させたいものです。

日本の食料自給率は約40%であるにもかかわらず、食べ残しや消費期限・賞味期限切れなどに伴う食品の廃棄が大量に発生しています。学校給食においても食べ残しは多く見られます。食材を有効に使った無駄や廃棄の少ない食事づくりはごみの減量に、地場産物の利用は輸送にかかるエネルギーの節約につながります。食生活と環境とのかかわりや世界の食料事情を理解させるとともに、食生活における「もったいない」という意識を高めさせ、環境や資源に配慮した食生活を送ろうとする態度を育てていくことが大切です。

また、食に関する職業は数多くあり、自分たちの食生活が多くの人々の勤労によって支えられていることに気づかせることを通して、自分の将来に対する夢や可能性を抱くことにつなげていきたいものです。



## 中学校 第2学年 学級活動

- **題材名** 環境にやさしい食材選びについて考えよう
- **本時の目標**
  - ・ フードマイレージがわかり、食料の生産地から消費地までの距離に着目することができる。
  - ・ 地元の食材を選択することは、環境保全につながることを理解し、環境に配慮した食材選びについて考える。
- **食育の視点**
  - ・ 地元の食材を使用することは、環境保全にもつながることを理解し、地元の食材を食生活に取り入れる工夫をする。(社会性)
- **本時に関する食に関する指導の学習計画(全12時間) ※ 太字は関連指導案参照**

【技術・家庭4時間】「これからの食生活」

☆ 食生活と環境とのかかわりを理解し、環境に配慮した食生活を工夫し、生活に生かそうとする。(社会性)

・ **自分の食生活を振り返り食生活と環境のかかわりを理解し、環境に配慮した食生活について考える。(1時間)※**

・ エコクッキングの調理計画を立てる。(1時間)

・ エコクッキングの実習をする。(2時間)

【社会7時間】「変化する日本の農業」

☆ 日本の食料自給率に着目し、これからの日本の農業の在り方について考える。(社会性)

・ 日本は、農産物の自給率が低いため、輸入に依存する割合が高く、貿易の自由化や安全性や環境問題などさまざまな問題を抱えていることに気づく。

・ これからの日本の農業の在り方について考える。

【学級活動1時間】「環境にやさしい食材選びをしよう」本時

☆ フードマイレージがわかり、地元の食材を選択することは環境保全につながることを理解し、環境に配慮した食材選びについて考える。(社会性)

・ 食料の生産地から消費地までの距離に着目する。

・ 地元の食材を選択することが、環境保全につながることを理解し、地元の食材を食生活に取り入れる工夫をする。

【給食の時間】

☆ 給食で使用する地場産の食材に関心をもち、自分の食生活にも取り入れ環境保全につながる食生活に取り組もうとする。(社会性)

- **教科等との関連** 「江戸からのメッセージ」(国語1年生)  
「モアイは語る一気球の未来」(国語2年生)  
「世界の資源と日本」(社会1年生)  
「地球環境を考える」(社会3年生)  
「かけがえのない自然環境」(理科3年生)  
「地域に生きる」(総合的な学習の時間 2年生)  
「家庭生活と環境」(技術・家庭1年生)

## 本時の展開

学 習 活 動	時間	指導上の留意点 支援 (○)・評価 (☆)		資料等
		T 1	T 2	
1 食材選びが環境保全とかかわることを、フードマイレージを通して知り、本時の学習課題をつかむ。	10分	○ えびを例にしてフードマイレージを紹介し、食料輸入と環境保全とのかかわりを説明する。		ワークシート 【資料1の①、②】
		<ul style="list-style-type: none"> <li>・ えびの輸入国 1位ベトナム、2位インドネシア 3位インド</li> <li>・ えびの自給率は9%</li> <li>・ フードマイレージの計算式 輸送量×輸送距離＝CO<sub>2</sub>排出量 (単位は、t・km)</li> <li>・ CO<sub>2</sub>と地球温暖化の関係</li> </ul>		
		環境にやさしい食材選びについて考えよう		
2 給食の人気メニューをサンプルとしてフードマイレージを計算する。	35分	○ 生産地から消費地までの移動距離は、インターネットで検索させる。 ・ 外国は首都から、国内は都道府県庁所在地からの距離とする。	○ 給食で人気のある2つのメニューの食材と生産地の表を掲示する。(輸入品の多いメニューと地場産物の多いメニュー)	ワークシート 【資料1の③】
3 作業を通して気づいたことと、気づいた課題を解決する方法を話し合う。		○ 作業を通して気づいたことを発表させ、環境にやさしい食材選びについて考える。 ・ 地場産物の使用 ・ 旬産旬消 ・ 身土不二等	○ 給食での地場産物の使用状況を説明する。	ワークシート 【資料1の④】
4 本時の学習のまとめをする。	5分	☆ 環境保全の気持ちを高め、食材の選び方でこれから実践しようと思っていることをワークシートに書くことができたか。	☆ 地場産給食のよさがわかり、これからの食生活の中に地場産の食材を取り入れようとするワークシートに書くことができたか。	ワークシート 【資料1の⑤】

## 環境にやさしい食材選びをしよう

2年 番 氏名 \_\_\_\_\_

① フードマイレージとは、

です。

② フードマイレージの計算式は、

です。

③ 平成23年11月のある日の給食と、食材の生産地から消費地までの移動距離

シーフードシチュー (100食)				足込すいとん (100食)			
食材	量 (t)	生産地	移動距離 (km)	食材	量 (t)	生産地	移動距離 (km)
えび	0.003	インドネシア		だいこん	0.004	東栄町下田	
かに	0.002	ベトナム		にんじん	0.002	東栄町下田	
鮭	0.003	北海道		こまつな	0.003	豊川市	
いか	0.003	ペルー		ねぎ	0.001	東栄町下田	
ほたて	0.002	北海道		生しいたけ	0.001	東栄町下田	
たまねぎ	0.004	愛媛		鶏肉	0.003	豊橋市	
にんじん	0.003	東栄町下田		煮干し	0.001	豊橋市	
グリーンピース	0.001	アメリカ		油揚げ	0.001	東栄町市場	
バター	0.001	北海道		小麦粉	0.003	アメリカ	
量の合計	t			量の合計	t		
移動距離の合計			km	移動距離の合計			km
CO2の排出量			t・km	CO2の排出量			t・km

④ 食材のフードマイレージを計算して気がついたことを書きましょう。

⑤ 授業感想を書きましょう。(わかったこと、これから実践していくこと)

**※ 関連指導案 中学校 第2年生 技術・家庭**

**1 単元名** だいこんでエコクッキングに挑戦！環境にやさしい食生活について考えよう

**2 単元の目標**

- ・ 日本の食料事情や食生活と環境とのかかわりを理解し、生活に生かそうとする態度を養う。

**3 本時の目標**

- ・ 食生活と環境のかかわりを理解し、環境に配慮した食生活の工夫ができる。

**4 学習過程**

学 習 活 動	時 間	指導上の留意点（評価☆）
<p>1 自分の食生活を振り返り、環境に配慮したエコクッキングの意味を知る。</p> <p>2 本時の学習内容を知る。</p>	10分	<p>○ エコクッキングチェック表で自分の食生活を振り返らせる。</p> <p>○ エコクッキングとは、買い物、調理、食事、片づけ、ごみの始末まで全ての過程であるが、本時は、だいこんを使用して調理の面からエコクッキングの学習をすることを伝える。</p>
<p>だいこんでエコクッキングに挑戦！ 環境にやさしい食生活について考えよう</p>		
<p>3 給食で行っているエコクッキングの方法を知る。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 野菜の切りくずは、肥料に再生</li> <li>・ だいこんの皮は汁の実に、ブロッコリーの茎は和え物に使用</li> <li>・ 地場産物の使用率は、46%</li> <li>・ 廃油は、車の燃料に再生</li> </ul> <p>4 だいこんを無駄なく全てを活用できる調理法を知る。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 葉—小口切り、みじん切り</li> <li>・ 皮—かつらむき、せん切り</li> <li>・ 根—輪切り、半月切り、乱切り、いちょう切り、短冊切り、せん切り、さいの目切り</li> </ul>	35分	<p>○ 給食で行っているエコクッキングについて説明する。</p> <p>○ 教科書や料理本で調べさせる。</p> <p>○ 給食で行っている食材を無駄なく使うための切り方をだいこんを使って実演し、その後、切り方を実習させる。</p>
<p>5 本時のまとめをする。</p> <p>(1) 本時の学習内容を振り返り、学習のまとめをする。</p> <p>(2) 次時の学習は、だいこんを使用したエコクッキングの調理計画を立てることを確認する。</p>	5分	<p>☆ 食料や環境問題を考え、これからの家庭生活でもエコクッキングを実践しようと思っていることを書くことができる。</p> <p>☆ ワークシートを家庭に持ち帰らせ、保護者に感想を依頼する。（次時終了後）</p>