

給食の時間 食に関する指導 指導資料

献立内容	ごはん 大根のみそ汁 鶏肉と大豆の揚げ煮 磯香あえ 牛乳					
ねらい	・大豆の加工品や栄養について知る					
食育の視点	食事の重要性	心身の健康	食品を選択する力	感謝の心	社会性	食文化
	○					
教科等との関連	国語 3年「すがたをかえる大豆」					
指導のポイント	・「大豆パワー」という言葉のイメージで、大豆の栄養的な特徴を理解できるように働きかける。					
指導の流れ						
	活動内容	指導上の留意点			教材等	
導入 (1分)	1 今日の献立を知る。	・今日の献立は佐渡産大豆を使った鶏肉と大豆の揚げ煮であると伝える。				
展開 (3分)	2 今日の給食に使われている佐渡産大豆を知る。	・今日の給食に使われている大豆を見せ、大豆は肉と魚と同じくらい栄養があることを伝える。 ・給食に使われている大豆や加工品について紹介する。			・大豆の実物	
まとめ (1分)	3 鶏肉と大豆の揚げ煮を味わう。	・佐渡産大豆を確認しながらおいしく味わって食べることを伝える。				
評価	・大豆とその加工品についての知識・理解を深め、日常の食事の中で積極的にとろうとする。					