

給食の時間 食に関する指導 指導資料

献立内容	ごはん 水菜のみそ汁 あじの塩焼き なますかぼちゃ（糸うり）のカレー炒め チーズ 牛乳					
ねらい	<ul style="list-style-type: none"> ・なますかぼちゃがどんな野菜なのか知る。 ・今日の給食には、上越産のなますかぼちゃが使われていることを知り、進んで食べようとする。 					
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	<ul style="list-style-type: none"> ・2年生 生活科（野菜の栽培と収穫） 					
指導のポイント	<ul style="list-style-type: none"> ・なますかぼちゃを知っていても、どのように糸のようになるのかわからない児童もいる。切らなくても、ゆでてほぐすと糸のような形態になることの不思議さやおもしろさを伝える。 					
指導の流れ						
	活動内容	指導上の留意点			教材等	
導入 (1分)	1 今日の給食に、上越産のなますかぼちゃの料理があることを知る。	<ul style="list-style-type: none"> ・今日の給食のおかずは、上越産のなますかぼちゃを使った料理があることを伝える。 			○当日の給食	
展開 (2分)	2 なますかぼちゃがどんなものか知る。	<ul style="list-style-type: none"> ・なますかぼちゃがどれかクイズを出し、掲示する写真から選ばせる。 ・なますかぼちゃを輪切りにした写真とゆでた写真を見せ、ゆでると糸状になることを伝える。 			<ul style="list-style-type: none"> ○なますかぼちゃ、冬瓜、夕顔、はやとうり、一口まくわうりの写真 ○なますかぼちゃをゆでた写真と糸状になった写真 	
まとめ (1分)	3 上越産なますかぼちゃの料理を味わう。	<ul style="list-style-type: none"> ・どんな食感か、どんな味か、興味をもって食べられるように話す。 			○当日の給食	
評価	<ul style="list-style-type: none"> ・なますかぼちゃがどんな野菜か知ることができたか。 ・なますかぼちゃを使った料理を味わって食べることができたか。 					

指導教材や指導の様子

クイズの 写真

①



②



③



④



⑤



なますかぼちゃを切ったところ と ゆでたところ の写真

