

## 十三小学校研究推進便り

6月27日（金）、5時限目 第3回の研究授業。

6年 「考えよう!アイデアいっぱい 健康給食」 石原 千香子 学級

## &lt;研究授業参観に当たって&gt;

明日は、1学期最後の研究授業です。毎日食べている給食の献立を自分たちで考えるという学習です。献立を考える活動を通して、献立を立てる上での工夫や苦労などを子どもたちは実感することができるのではないのでしょうか。授業で考えた献立は、大阪市の学校給食献立コンクールに応募する計画です。子どもたちが考えた献立が大阪市の給食に採用されたら嬉しいですね。

## &lt;研究授業では、つぎの視点でみてください&gt;

食育の観点から

- ① 献立作成のポイント（重要語彙）を理解しているか。
- ② 献立作成の理由、アピールポイントが明確か。
- ③ 夏バテ防止に効く食材の味を体験する活動が生かされているか。
- ④ 栄養教諭の助言が生かされているか。

言語活動の観点から

- ① 給食の主旨に合った献立のアピールポイントができたか。
- ② 付箋を有効に活用し、見直しを図ることができたか。
- ③ 各班で、献立作りのポイントをおさえて話し合いができたか。

教室環境・視聴覚機器等

- ① OHC、プロジェクターが有効に活用されているか。

## &lt;授業参観後の討議会について&gt;

ワークショップ型の討議会を行います。グループと参観時の役割については裏面で確認してください。

## &lt;石原先生のつぶやき&gt;

子どもたちは「アイデアいっぱい 健康給食」～夏バテ防止～の献立作成にとっても意欲的に取り組んでいます。しかし、作り方や一人分の量などについて、自分たちで考えていくのはやはり難しそうです。

そして、味付け。「さっぱりレモン風味」「甘酢和え」・・・など、夏バテ予防らしくアイデアは浮かびますが、具体的にどんな調味料を使えばよいのかがわからず、悩んでいる子どもも多いです。中には、「さっぱりレモン風味」はレモンだけで味が調うと思っている子どももいました。

そこで、利き酒ならぬ、利き調味料。野菜ソムリエならぬ調味料ソムリエ的なものをめざして、何種類かの味を味わったり、使われている調味料について話し合ったりする場を設けたいと思います。主となる活動は、よりよい献立作りですが、この「味わう」体験を通して食材や味付けに興味関心を深めていくきっかけになればと、期待しています。