

十三小学校研究推進便り

11月6日(金)、5限目 第6回の研究授業。

3年 「すがたをかえる食べ物」

～食べ物が加工されてきた理由を考えよう～ 森 美智子 学級

<研究授業参観に当たって>

昨年度の「大豆はへんしん上手」の学習を発展させ、人が手を加えた加工食品について考える学習です。普段口にしている、食品の元をたどれば何から作られているのかを考えることから興味と関心を持たせます。次に、作り方や利用方法を調べる学習を通して、加工食品が生活の中でどのように役立っているのかを考え、昔の人々の知恵と努力に感謝する心を育む学習となっています。

<研究授業では、つぎの視点でみてください>

食育の観点から

- ① 人が手を加えた「加工」の意味を理解しているか。
- ② 加工食品のサンプルが、児童の興味と関心を高め、原料を考える手助けとなっているか。
- ③ 製造方法にも目を向け、いろいろな加工方法があることに気づくことができたか。
- ④ 栄養教諭がT. T.として、効果的な活躍ができたか。

言語活動の観点から

- ① 班で話し合って、加工食品の原料を考えているか。
- ② 原料を選んだ理由や製造方法を考えて発表しているか。
- ③ 分かったことや感想をワークシートに書くことができたか。

教室環境・視聴覚機器等

- ① 電子黒板が有効に活用されているか。

<森先生のつぶやき>

10月に、社会科の学習でスーパーマーケットに見学に行きました。そこに並べられた食品は、生鮮食品以外全てが加工食品です。私たちの身の周りには、加工食品があふれています。

当たり前のよう口にしている加工食品ですが、この学習を通して、加工食品が作られてきた理由について考えさせたいと思いました。昔の人々が、何とかして食べる方法はないかと考えたり、長く保存し食べられるように考えたりしてきたことに気づくことで、あらためて食の大切さを感じ取り、私たちの豊かな食生活に感謝することができるのではないかと期待しています。

また、もとは、「保存」の観点から発展してきた加工食品ですが、現代は、「味の変化を楽しむ」ことや「便利さ」の意味合いが強いことにも気づかせ、生活の変化に伴って「食」も変化していることにまで話し合うことができればよいなと考えています。