

第2学年 英語科学習指導案

1 単元名 LESSON4 Enjoy Sushi (NEW CROWN②ENGLISH SERIES)

2 単元の目標

- ・間違いを恐れず、進んで友達や先生とコミュニケーションを図ろうとしたり、地域の食に関してALTに伝えようとしたりする。(コミュニケーションへの関心・意欲・態度)
- ・ There is/areや動名詞を使い、町の名所や地域の「食」に関する紹介文を書くことができる。(外国語表現の能力)
- ・ There is/areや動名詞を含む文や会話の要点を理解することができる。(外国語理解の能力)
- ・ There is/areや動名詞について、文の構造を理解することができる。(言語や文化についての知識・理解)

3 単元設定の理由

小学校の外国語活動によって英語に慣れ親しんできた生徒が、中学校での英語学習に無理なく移行するためには、中学校でも、小学校で学んだ題材を用いたり音声を中心に進めたりすることが大切である。そして、徐々に英文を読むことや書くことに取り組めるよう、1年間進めてきた。しかしながら、第2学年では、学習する文の構造が複雑化したり、内容に伴って文が長くなったりすることによる難しさが増す。そこで、生徒のつまずきを見通した段階的な指導や、あきらめず意欲的に取り組めるような題材選択の工夫が必要である。

たとえば、本単元で学習するThere is/are～「～がある(いる)」という表現は、日本語の主語に関係なく英語ではThereで始まるという語順の特徴と、isかareのどちらになるかは、次に続く名詞によって決まるという難しさがある。そこで、さまざまな例を提示しパターンプラクティスを繰り返しながら、生徒が主体的に表現できるようになるまで、段階的に定着を図っていききたい。

また、本単元の本文の内容は、登場人物が住む町の特産物である桃や、日本各地の特色を生かした寿司など、「食」が題材として取り上げられている。本地域は農家が多く、江戸時代から「西方五千石」と呼ばれる、水と緑に恵まれた良質な米所である。また、いちごやにらの生産も盛んで、生徒はまさに、「食」の題材に恵まれた地域で暮らしているといえる。

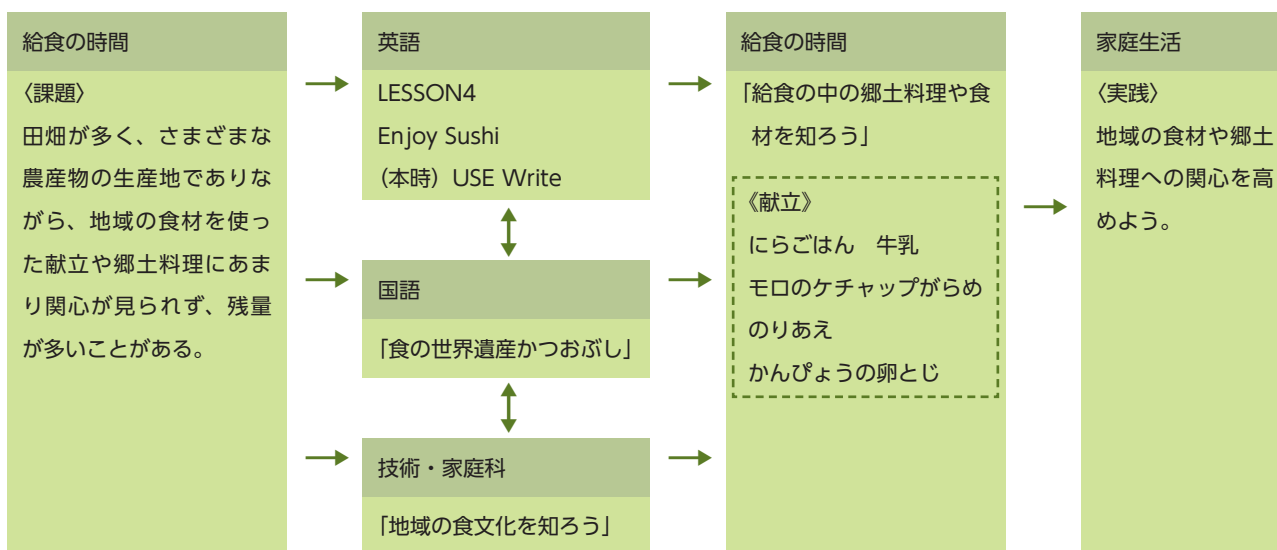
そこで、本単元では、栃木県・栃木市・西方地域等、身近な食材や郷土料理をALTに紹介するための、ガイドブックを作成するという活動を設定した。地域が誇る「食」に目を向け、身近な外国の象徴でもあるALTに伝えるということは、生徒が興味・関心を高め、意欲的に取り組める活動であると考えた。また、There is/areや動名詞の例文として、世界や日本各地の「食」に関する文も意識的に取り上げ、単元を通してこの活動への関心を高めたい。

そしてまた、「食」を通して郷土を愛する心を育てることは、将来、自分の育った故郷に誇りを持ち、誰に対しても、英語で自分のことを伝えることができる人材の育成にも大いに役立つものであると考え、この題材を設定した。

4 指導計画（全12時間）

時 間	学 習 内 容
1 ~ 2	GET Part1（2時間）
3 ~ 4	GET Part2（2時間）
5 ~ 8	USE Read（4時間）
9	USE Listen（1時間）
10 ~ 11	USE Write（2時間）（本時1/2）
12	文法の要点（1時間）

5 他教科、学校給食との関連



6 本時の指導

(1) 題材名 地域の食材や郷土料理の魅力をALTに紹介しよう

(2) 目標

- ・ There is/are、動名詞等を用いて、身近な地域（栃木県・栃木市・西方地域等）の食材や郷土料理について紹介する英文を書くことができる。（外国語表現の能力）

(3) 食育の視点

各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。

(食文化)

(4) 展開 (10/12)

T 1 教科担任 T 2 栄養教諭 ☆は食に関する指導との関連

主な学習内容と活動	支 援	資 料
1 あいさつをする。	<ul style="list-style-type: none"> ・あいさつ、月日や天候などのQ&Aを通して、英語を学習する雰囲気を作る。(T1) ・栄養教諭を紹介し、生徒の授業への関心を高める。(T1) 	
2 本時の学習内容を確認し、目標をもつ。地域の「食」について知っていることを発表する。	<ul style="list-style-type: none"> ・単元を通して学んだ「食」に関する事柄を想起させながら、地域の食材や郷土料理について、思い浮かべられるようにする。(T1) ・身近な地域だけでなく、栃木市、あるいは栃木県に範囲を広げながら、多くの生徒が関心をもてるようにする。(T1) 	
地域の食材や郷土料理の魅力をALTに紹介しよう。		
3 地域の食材や郷土料理についての説明を聞く。	<ul style="list-style-type: none"> ☆生徒の発表を生かしながら、身近な食材・郷土料理の写真等を提示し、食への興味・関心を高める。(T1) ☆実物を見せたり、生徒に質問したりしながら、生徒の関心を高めるような説明をする。(T2) 	写真や実物等 (米、いちご、にら、かんぴょう)
4 モデル文、紹介文の例を聞き内容を理解する。	<ul style="list-style-type: none"> ・「かんぴょう」についてのモデル文を、口頭で聞かせる。 ・理解を助けるための写真等を準備する。 ・モデルの英文を文字で示し、内容の確認をする。 	写真等
5 ALTに紹介したい食材や料理を選び、紹介文の内容を考え、英文を書く。	<ul style="list-style-type: none"> ・生徒が食材についてイメージを広げるのに、栄養教諭からの説明を手掛かりにしたり、モデル文を参考にしたりしながら活動できるよう支援する。(T1・T2) ・英語の表現が分からないときは、アドバイスしたり、生徒同士がお互いに助けあったりしながら書き進められるようにする。(T1) ☆食材や郷土料理について、アドバイスする。(T2) 	ワークシート
6 本時の学習を振り返り、次時の見通しをもつ。	<ul style="list-style-type: none"> ・地域の食に関心をもち、英語で書こうとしていたことを称賛し、次時の意欲につながるようにする。 ☆今日の給食は、地域の食材を使用した郷土料理が味わえる献立であることを知らせ、地域の「食」への関心がさらに高まるようにする。(T2) 	
<p>◎評価規準</p> <p>There is/areや動名詞を用いて、身近な地域（栃木県・栃木市・西方地域等）の食材や郷土料理について紹介する英文を書いている。(外国語表現の能力)</p>		

【授業で使った資料】

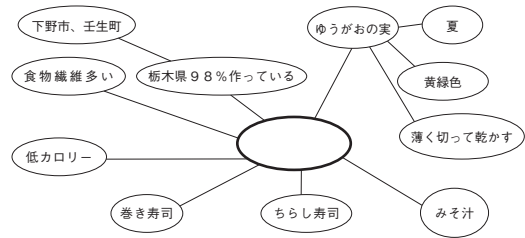
LESSON4 USE Write

とちぎの食を紹介しよう

2 - No. Name _____

・次の〈メモ〉と英作文を読んで、何の農産物や料理のことかを考えましょう。

【メモ】



【英作文】

Title:	
[] is a famous food in Tochigi Prefecture.	[]は栃木県で有名な食べ物です。
When we make [], we use fruits of yugao.	[]を作るとき、ゆうがおの実を使います。
We slice and dry them.	それらを薄く切って乾かします。
We can see the fruits in summer.	その実は夏に見ることができます。
There are many fields of them in Shimotsuke City and Mibu Town.	下野市と壬生町には、その畑がたくさんあります。
We use [] for makizushi.	巻き寿司に[]を使います。
I like eating them.	私はそれらを食べるのが好きです。
Why don't you try them?	あなたも食べてみませんか？

2. ALTの先生に「とちぎの農産物・料理」のガイドブックをプレゼントします。記事の作成者はみなさんです。「食べてみたい!」と思われるような文を書きましょう。(5文以上は書くこと)

Title:

【書き終わったら必ずチェックしよう!】

- 符号（ピリオド、コンマ、アポストロフィー）は、ついていますか。
- 文の初めや固有名詞（人名、地名等）等、必要なところは大きくしていますか。
- 単語のスペルに間違いはありませんか。
- 内容にまとまりはありますか。（ひとつの食材や料理の話になっていますか。）
- ALTの先生が「とちぎの農産物・料理を食べてみたい!」と思う内容になっていますか。

【Evaluation (評価) from ALT】

	(**~**)	(^o^)	(^_^)	(-_-)
Grammar (文法)				
Contents (内容)				

Comment

写真や実物等の資料

《西方町産のにら》



《西方町産「さくらおとめ」の稲穂》



【授業と関連させた学校給食の献立】

献立のねらい（給食の中の郷土料理や食材を知ろう）

献立名	材料名	分量 (g) 生徒1人分	作り方
にらごはん	精白米	110	にらごはん ① にらは、1cmに切りゆでる。 ② 炊いたごはんに、①のにらとிரிこ菜めしを混ぜる。 モロのケチャップがらめ ① モロにしょうゆ、しょうがで下味をつけ、でん粉をつけて油で揚げる。 ② ケチャップ、ウスターソース、砂糖をあため、①とからませる。
	強化米	0.3	
	にら	12.5	
	いりこ菜めし	3.25	
	水	150	
牛乳	牛乳	206	① モロにしょうゆ、しょうがで下味をつけ、でん粉をつけて油で揚げる。 ② ケチャップ、ウスターソース、砂糖をあため、①とからませる。
モロのケチャップがらめ	モロ角切り	60	のりあえ ① ほうれん草は2~3cm、キャベツは1cmに切る。 ② ①をゆでて冷まし、調味料であえる。 かんぴょうの卵とじ ① かんぴょうは塩でもんで戻し、小松菜は2cmに切る。 ② だしをとり①を煮て味を付け、溶き卵を流し入れる。
	しょうが	1	
	しょうゆ	2.4	
	でん粉	6	
	サラダ油	6	
	ケチャップ	9.5	
	ウスターソース	2.5	
	砂糖（上白糖）	1	
のりあえ	ほうれん草	36	1人当たりの栄養量 エネルギー 774 kcal たんぱく質 32.4 g 脂質 18.2 g カルシウム 372 mg 鉄 3.4 mg ビタミンA 448 μg RE ビタミンB1 0.31 mg ビタミンB2 0.64 mg ビタミンC 33 mg 食物繊維 4.7 g 食塩 4.3 g マグネシウム 100 mg 亜鉛 3.3 mg
	キャベツ	30	
	しょうゆ	3	
	みりん	1	
	もみのり	0.5	
かんぴょうの卵とじ	かんぴょう	3.6	学校給食献立例の写真 
	卵	24	
	こまつな	15	
	にんじん	6	
	塩	0.24	
	しょうゆ	3.6	
	かつおぶし	1.2	
	水	145	

【栄養教諭による給食時間における食に関する指導】

1 指導内容

給食の中の郷土料理や食材を知ろう

2 目標

給食で出される郷土料理や食材がわかる。

3 食育の視点

自分たちの住む地域の郷土料理や季節、行事にちなんだ料理・食材を知る。(食文化)

4 展開

主な学習内容と活動	支援
1 今日の給食に出ている郷土料理や、食材について知る。	・給食の郷土料理の由来や、使われている食材の産地などを知らせる。 ・どんな時にどのように食べられていたかを説明し、実物を見たり、さわったりさせることで理解を深める。 乾物のかんぴょう もどして柔らかくゆでたかんぴょう 味を付けたかんぴょう } グループにまわす
◎評価規準 給食で出される郷土料理や食材について理解している。(知識・理解)	

〈準備物〉

- ・4校時の食育の授業の稲穂、米、にら、かんぴょうの黒板の掲示資料はそのまま使用
- ・乾物のかんぴょう、もどして柔らかくゆでたかんぴょう、味を付けたかんぴょう

《もどして柔らかくゆでたかんぴょう》



《味を付けたかんぴょう》



郷土の食材や郷土料理を味わおう

2年 組 番 氏名

☆1日の食事の中（給食も含む）で、郷土の食材や郷土料理を探しましょう。

月日（曜日）	/ () / () / () / () / () / () / () / () / ()	家の人から
郷土の食材名 もしくは 郷土料理名		

月日（曜日）	/ () / () / () / () / () / () / () / () / ()	家の人から
郷土の食材名 もしくは 郷土料理名		

☆感想を書きましょう。

