

第2学年 国語科学習指導案

1 単元名 秋の一日

2 単元目標

- ・秋を表す言葉について、経験したことの中から言葉を選び、書いている。（書く能力）

3 単元設定の理由

本単元は、「秋の一日」を表した挿絵を見ながら、自分の体験と重ね合わせ、秋の季節感を味わわせる構成になっている。生活科での、芋掘りや木の実集め、秋の生き物さがしなどの学習と関連させ、身近な動植物や食べ物などから、秋を表す言葉をたくさん挙げられるようにしたい。また、秋には、学校行事や昔から行われている地域の行事も多い。日々の生活と季節とのつながりに目を向けることにより、自然と季節感が身に付くようにしたい。

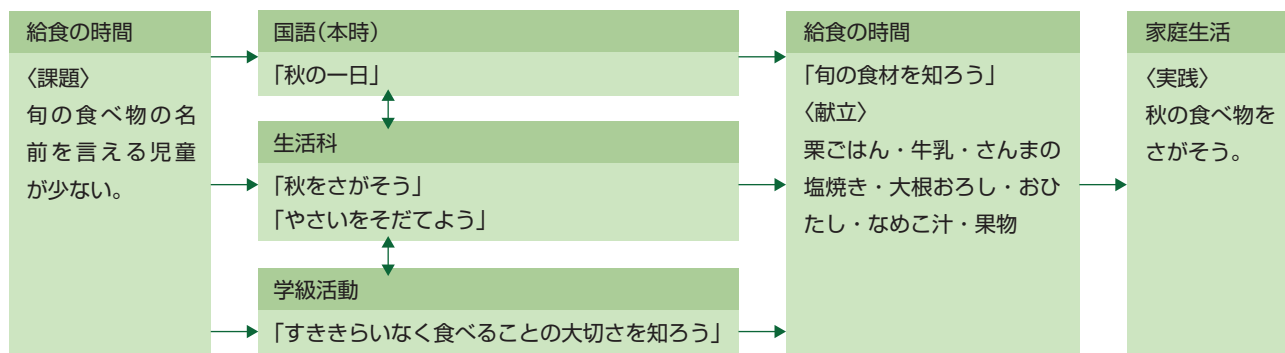
そして、秋を表す言葉について、知っていることや自らの体験したことを出し合う時間を設け、友達の見えからも、季節感をより磨くようにしたい。

スーパーでは、一年を通して同じ野菜や果物、魚などが売られているため、これらの食材の旬を知らない子どもも多い。そこで、本時の学習の中で、秋に旬を迎える食材を意図的に取り上げることにより、食べ物からも季節を感じられるようにしたい。

4 指導計画(全 1時間)

第一次 (1時間)(本時)

5 他教科、学校給食との関連



6 食育の視点

いろいろな食べ物の名前を知ろうとしている。

(食品を選択する能力)

本時の学習の導入の部分で、栄養教諭から秋に旬を迎える食べ物について話を聞くことにより、旬の食材について興味をもたせ、秋を表す言葉集めをする活動への意欲を高めるようにしたい。

また、秋に関する食べ物や行事等の言葉からイメージを広げることで、色や形、においや食感など児童が体験したことを想起させることにより、言葉についての感受性を高めていきたい。

7 展開(1/1)

T 1 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 栄養教諭から秋に旬を迎える食べ物についての話を聞く。	☆秋を表す言葉集めへの意欲の高揚を図るため、栄養教諭から秋に旬を迎える食べ物についての話を聞かせたり、実物を示したりすることで、子どもたちが実体験したことを想起しやすくする。(T 1・2)	秋に旬を迎える食べ物
2 本時の学習内容を確認し、めあてをもつ。	・教科書の挿絵や秋の風景の写真を提示したり、生活科「秋をさがそう」の学習や秋に行う行事などを想起させたりして、秋を表す言葉に興味をもたせるようにする。(T 1)	
秋をあらわすことばを見つけて、ワークシートに書こう。		
3 秋を表す言葉をワークシートに書く。	・秋を表す言葉をいくつか発表させ、全体で分類しながらワークシートの書き方を示し、個人の活動がスムーズに行えるようにする。(T 1) ・秋の食べ物、秋の虫、秋の花など、「秋の○○」というテーマごとに秋の言葉を整理・分類することで、季節感を印象付けられるようにする。(T 1)	ワークシート ワークシートの拡大図 教科書の挿絵の拡大図
4 知っていることや体験したことを交えながら、秋を表す言葉をグループで出し合う。	・自分と友達の意見を比べ、お互いの表現を認め合いながら活動できるようにする。(T 1) ・友達の意見を聞きながら、秋を表す言葉を増やせるよう、ワークシートに書き加えてよいことを促す。(T 1)	秋の風景写真
5 言葉を紹介し合う。	・物の名前だけでなく、においや音、味などを話題にし、児童のイメージを広げ、視覚以外でも秋を感じることができることに気付くようにする。(T 1) ・地域の秋祭りなど、伝統的な体験や貴重な経験をしている児童の話は、クラス全体に広めて共有できるようにする。(T 1)	
6 本時の学習を振り返る。	・本時のめあてに立ち返り、言葉集めについて振り返らせるようにする。(T 1) ・今日の給食は、秋に旬を迎える食材を多く使った献立であることを知らせ、季節の料理への関心が高まるようにする。(T 2)	
<p>◎評価規準 秋を表す言葉について、経験したことの中から言葉を選び、書いている。 (書く能力)</p>		

【授業で使用した資料】

秋の一日

名前()



☆秋のことばを見つけよう。

たぐも

じかーん

生きもの・虫



木・草・花

☆思っこと

【授業と関連させた学校給食の献立】

献立のねらい(旬の食材を知ろう)

献立名	材料名	分量(g) 中学年1人分	作り方
栗ごはん	精白米	80	栗ごはん ① 洗米した米と水・調味料・むき栗を混ぜて炊く。 さんまの塩焼き ① オープンで色よく焼く。 大根おろし ① 大根をすりおろす。 ② ①を釜に入れて火を通し、しょうゆ・レモン汁で味付けをする。
	強化米	0.24	
	水	100	
	酒	1.2	
	しょうゆ	20	
	塩	0.25	
	むき栗	25	
牛乳	牛乳	206	おひたし ① ほうれん草・菊をゆで水にとってさまし、かつお節としょうゆであえる。 なめこ汁 ① 煮干しでだしをとる。 ② なめこ・豆腐・ねぎを加え、みそをとく。 1人当たりの栄養量(中学年) エネルギー 707 kcal たんぱく質 29.3 g 脂質 23.2 g カルシウム 376 mg 鉄 3.4 mg ビタミンA 219 μg RE ビタミンB1 0.63 mg ビタミンB2 0.65 mg ビタミンC 33 mg 食物繊維 3.7 g 食塩 2.6 g マグネシウム 82 mg 亜鉛 1.9 mg
さんまの塩焼き	筒切りさんま	50	
	塩	0.1	
大根おろし	大根	40	
	しょうゆ	2.5	
	レモン汁	2	
おひたし	ほうれん草	40	
	食用菊	2	
	かつお節	1.5	
	しょうゆ	2	
なめこ汁	水	120	
	煮干し	2	
	なめこ	20	
	豆腐	30	
	ねぎ	15	
	みそ	7	
果物	梨	45	学校給食献立例の写真 

【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

旬の食材を知ろう

2 目標

秋に旬を迎える食材について知る。

3 食育の視点

いろいろな食べ物の名前が分かる。（食品を選択する能力）

季節や行事にちなんだ料理があることを知る。（食文化）

4 展開

主な学習内容と活動	支 援
1 今日の給食に使われている材料の中で旬の食材を見つける。	・旬の食材がわかりやすいように料理ごとに発表させる。
2 秋が旬の食材を知る。	・旬の食材の実物や写真などを見せる。 ・旬の食材はおいしく栄養も豊富であることに触れる。 ・味や食感などについて伝え合いながら、食べるよう促す。
3 「十三夜」というお月見の行事があることを知る。	・季節の行事の十三夜には、栗や里芋を月に供え、収穫に感謝することを説明する。 (今日は、栗を栗ごはんに使用)

◎評価規準
秋に旬を迎える食べ物の名前や、行事にちなんだ料理について知ることができたか。
(知識・理解)

<準備物>

・実物や写真(栗・さんま・だいこん・菊の花・なめこ・さつまいも・さといもなど)

秋のたべものをあじわおう

2年 組 名前

☆こんだてやおうちでたべたものの中から、秋のたべものをさがしましょう。
 (ぜんぶたべられたものは○でかこみましょう。)

日にち	/ ()	/ ()	/ ()	/ ()	/ ()	/ ()	/ ()
秋の たべもの							

家の人から

日にち	/ ()	/ ()	/ ()	/ ()	/ ()	/ ()	/ ()
秋の たべもの							

家の人から

☆かんそうを書きましょう。

