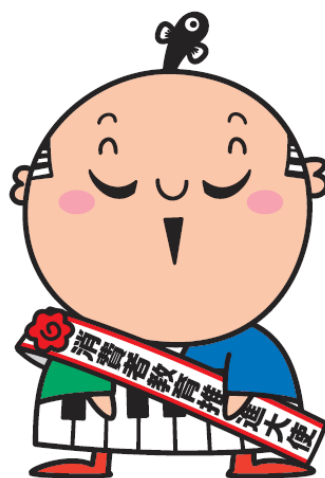


小学校家庭科消費者教育教材

第6学年「じゃがいもを選ぼう」 —消費者市民になろう！—

指導ガイド



発行：浜松市くらしのセンター

制作：公益財団法人消費者教育支援センター

協力：浜松市小学校家庭科研究部

平成29年2月

1. 教材の内容と授業実践例

(1) キット教材②「じゃがいもを選ぼう」

1) キット教材一覧

■ 指導案・教材一覧

教材	サイズ	数量	使用方法
指導案・教材一覧	A3	1枚	授業の流れと教材セットを確認

このキットには、教師用と児童用・グループ用の教材が入っています。子供が書き込んで使用するものは、必要に応じて印刷してください。付属のCD（P.37参照）には、全ての教材のデータが入っているので、指導する子供の実態に応じて変更して使用することもできます。

■ 教師用

教材	サイズ	数量	使用方法
じゃがいも写真 ⑥T1 	A4	5点 1セット	板書用（マグネット付）
価格カード ⑥T2 	A4 横長 半分	5点 1セット	板書用（マグネット付）
情報カード（POP）⑥T3 	A4	5点 1セット	板書用（マグネット付）
情報カード（キーワード）⑥T4 	A4	2点 1セット	板書用（マグネット付）

2) 第6学年家庭科学学習展開例

1 題材名 くふうしようおいしい食事

2 題材目標

- 1食分の食事のとり方に関心をもち、栄養を考えた食事のとり方をしようとしている。
(家庭生活への関心・意欲・態度)
- 米飯を中心とした3つのグループの食品のそろった1食分の献立について考えたり、自分なりに工夫したりしている。
(生活を創意工夫する能力)
- 購入しようとする物の品質や価格、産地などの情報を活用し、目的に合った物の選び方について考えることができる。
(生活を創意工夫する能力)
- 材料や目的に応じたゆで方やいため方ができる。
(生活の技能)
- 栄養のバランスのよい1食分の献立の立て方や材料や目的に応じたゆで方やいため方について理解している。
(家庭生活についての知識・理解)



3 学習計画(11時間)

時	学習活動	評価
1・2	○バランスのよい献立の立て方を知り、1食分の献立を考える。	関 毎日の食事に関心をもち、1食分の献立を立てようとしている。
3	○自分が立てた献立の栄養のバランスを確かめる。	理 栄養のバランスを考えた1食分の献立の立て方について理解している。
4	○じゃがいもの皮のむき方を練習し、いろいろなじゃがいも料理の調理の仕方を知る。	理 じゃがいもの調理の特性と目的に応じたゆで方やいため方について理解している。
5	○じゃがいも料理の調理計画を立てる。	創 自分の考えたじゃがいも料理に応じたゆで方やいため方、調理手順について自分なりに工夫している。
6・7	○じゃがいも料理の調理実習をする。	技 自分の考えたじゃがいも料理に応じたゆで方やいため方ができる。包丁を使ってじゃがいもの皮むきができる。
8 本時	◎じゃがいもを買うときの選び方について考える。	創 じゃがいもの品質や価格、産地などの情報を活用し、目的に合った物の選び方について考えることができる。
9・10	○家族のために作る1食分の献立を考えグループで話し合ったり、見直したりする。	創 栄養のバランスや食品の組み合わせ、家族の好み、旬などを考え、1食分の献立を工夫して考えている。
11	○家族と楽しく食事ができるように考える。	創 楽しく食事をするということについて考えたり、自分なりに工夫したりしている。

4 本時の学習(8/11時間)

- (1) 目標 じゃがいもの品質や価格、産地などの情報を活用し、自分の献立に合ったじゃがいもの選び方について考えることができる。
- (2) 準備物 キット教材②「じゃがいもを選ぼう」

(3) 本時の展開

○ 学習活動 ・ 児童の発表等		○ 支援 □ 評価			
<p>1 家庭で作るじゃがいも料理について確認する。 <ワークシート6C1></p> <p>2 めあてを確認する。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> じゃがいもの選び方について考えよう。 </div> <p>3 どんなことを考えて選んだらよいか考える。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 値段が安い方がいい。 ・ たくさん入っている物がいい。 ・ 三方原のじゃがいもがおいしいからいいと思う。 <p style="text-align: right;"><じゃがいも写真6T1、価格カード6T2></p>  <p>4 グループごとに5つのじゃがいもそれぞれの選ぶ理由・選ばない理由を整理する。</p> <p style="text-align: right;"><じゃがいも写真6C2、話し合いシート6C3> <情報カード6C4></p> 		<p>○ 事前に家庭で実践するじゃがいも料理についてワークシートに記入しておく。</p> <p>○ 写真だけを提示して、じゃがいもの違いに注目させる。必要があれば値段を提示する。</p> <p>○ 黒板に提示したじゃがいもの写真カードをグループにも配布し、2グループ内の情報整理がスムーズに進められるようにする。</p> <p>○ 値段や産地については、別カードを用意しておき、必要なグループに配布することで必要な情報を自分たちで考えながら整理できるようにする。</p>			
	①	②	③	④	⑤
選ぶ理由	安い 120円 新じゃが	必要な量だけ 買うことができる	有機栽培 安心	安い 160円	三方原産
選ばない理由	大きさが ばらばら	高い 4個 200円	高い 200円	北海道産	高い 240円

5 グループで整理したことをまとめ、料理の種類や人数によって、どのじゃがいもを選ぶのがいいかクラス全体で意見を出し合う。

- ・ 1つや2つのじゃがいもしか使わないときは、ばらで買うことができる②がいいと思う。
- ・ ①のじゃがいもは値段が安くていい。大きいじゃがいもだけを使って、小さいじゃがいもは、別の料理に使うといい。
- ・ 有機栽培のものはアレルギーなど気にする人にはいいと思う。

〈情報カード⑥T3〉



6 栄養教諭から給食の材料を購入するときの選び方について話を聞く。



7 自分が選ぶじゃがいもについてワークシートに記入する。

- ・ うちが家族が多いし、たくさんじゃがいもを使うから安い方がいいと思う。
- ・ 有機栽培は少し値段が高いけれど、安心して食べられるからいいと思う。
- ・ バラで買うことができるから無駄がなくていい。
- ・ 少し高いけど地元のじゃがいもを使って家の人においしいものを食べてもらいたい。

8 買い物をするときの物の選び方についてまとめる。

- ・ 物を買うときには、その商品のメリット・デメリットを考えて選ぶことが大切。
- ・ 値段だけでなく、品質についてもしっかり考えて選びたい。
- ・ 無駄がないように、必要な量をしっかりと考えたい。
- ・ 地産地消のことを考えて買い物をしていきたい

○ それぞれのじゃがいもの良さについて考えさせるためにいろいろな場面を設定して、「～の場合はこれを選ぶとよい」というように意見を出し合わせる。

○ じゃがいもの情報を全体で共有するため、グループの発表の内容に応じて情報カードを掲示する。

※ P.34の板書例を参照

○ 買う人や目的によって選ぶ視点が異なることに気づかせるために、栄養教諭が給食の材料購入の際に気をつけていることを紹介する。(値段、地産地消、旬、安全性など)

※ 次ページに話の参考例を記載

創 じゃがいもの品質や価格、産地などの情報を活用し、自分の献立に合った物の選び方について考えることができる。
(発言、ワークシート)

— 栄養教諭の話（例） —

給食の献立を紹介しながら、5つのじゃがいもそれぞれを選ぶ場面について具体的に話をする。（じゃがいもの料理をいくつか写真で見せられるとよい。）

- じゃがいもは1年中給食に使っている。
多いときは、1週間に3回くらい使うこともある。
- じゃがいもは、料理によって使い分けることもある。
季節で料理が変わるため、料理に合わせてじゃがいもの大きさを選ぶことがある。
- 春は、おいしい新じゃががあるので、少し高くても浜松産の物を選んでいる。
姿揚げにすることときは、一人1個で買う。
- 使う量が少なく、お金がないときは、大きさがいろいろでも安い物を選ぶ。
- 煮物にするときは、量をたくさん使うので、形や大きさをそろえないと調理員さんが大変になってしまう。
少し高くても大きさが揃っている物を選ぶときもある。
- 給食で使う食品は定期的に放射能や農薬について検査をしている。
安全な物をしっかりと使うように気をつけている。

■ 食育を担う栄養教諭との連携

栄養教諭は、給食を通じて食育を行っています。身近にいる食のプロの方のお話を聞く機会を設けるのは、この授業の理解を深めるのに非常に効果的です。

今回の授業案では、給食の材料を選ぶときのポイントを話していただくことで、選択の際の多様な視点に気づかせるようにしています。その他、給食でじゃがいもに限らず地元の食材を使った際に、「地元の食材を食べることの意味を話してもらおう」

「栄養教諭が家族の食材を選ぶ際の選び方を話してもらおう」

「農家の方と連携して、三方原のじゃがいもの特徴を紹介してもらおう」

など、授業と食べることをつなぐ学びを实践できると、消費者教育としてより効果的な授業になります。

② ワークシート

お弁当を作ろう

①め じゃがいもの選び方について考えよう。

6年2組()番()

料理名	材料	分量 (5)人分	つくる順序	用具
にんじんとじゃがいもの オリーブオイルの炒め	じゃがいも	3個	にんじんとじゃがいもをうすくスライスして水に5分さらす。	
	にんじん	1個は	オリーブオイルをひいたフライパンににんじんとじゃがいもを投入し塩こしょうをふりかけよく混ぜ炒める。	
	ツナ缶	1缶	ツナ缶を投入して軽く炒める。	
	塩こしょう	適量	コンソメとケチャップを入れて軽く炒める。	
	ケチャップ	適量	とろけるチーズを入れて軽く炒める。	
	コンソメ顆粒	適量		
	とろけるチーズ	2枚		
オリーブオイル		1缶		

1. 選んだじゃがいも

選んだじゃがいも	選んだ理由
④	値段が安すぎず高すぎないでちょうどおいしいくらいのもじゃがいもだと思ったから。大きさがちょうど良い。

2. 選んだじゃがいも(2回目)(1と同じ理由または変えた理由を書きましょう。)

選んだじゃがいも	同じ理由・変えた理由
③	少し高いけれど農薬、化学肥料を使っていないから安心して調理できる。大きさがそろっているから調理しやすい。

3. 今日の学習を振り返って(大事だと思ったことやこれからの買い物に生かしたいこと)

値段や大きさのことを考えて買うことが大切だと思いました。また、地産地消で時々には地域の色を取り入れるのも良いなと思いました。大きさに合わせて調理ができるようにがんばりたいです。

お弁当を作ろう

④ ジャガイモの選び方について考えよう。

6年2組 () 番 ()

料理名	材料	分量 (5)人分	つくる順序	用具
ジャガイモ マニッシュ	ジャガイモ	4個	ジャガイモ(下ゆでしておく)5ミリに切る	包丁、ナイフ
	たまねぎ	130g	ベーコン2センチ たまねぎ1センチ	
	ベーコン	90g	ベーコンたまねぎをいためて油が出るまでジャガイモを入れる	フライパン
	油	少々	塩こしょうであじけ	粉チーズ
	粉チーズ	45g	ふたをして1分ぐらいうず熱	
	塩こしょう	少々		

1. 選んだジャガイモ

選んだジャガイモ	選んだ理由
④	④は大きくて③より安いから大きさに差がない

2. 選んだジャガイモ (2回目) (1と同じ理由または変えた理由を書きましょう。)

選んだジャガイモ	同じ理由・変えた理由
①	静岡県産で安く、いろいろな料理に使うことができるから料理によって使いたいくまさがちがうから量もかわらないから。

3. 今日の学習を振り返って (大事だと思ったことやこれからの買い物に生かしたいこと)

これから買い物をするときは、見た目だけで買うのではなく、量や、どこで作られたか作りたい料理のことを考えて買いたいと思った。

③ 板書例

■じゃがいもを選択する（情報活用・意思決定）

	① 	② 	③ 	④ 	⑤ 
	新松産 じゃがいも 120円	北海道産 じゃがいも 1個 50円	有機栽培 北海道産 じゃがいも 200円	お母様 北海道産 じゃがいも 160円	自慢の 三方産じゃがいも 240円
選ぶ理由	安い 料理によって 使うことができる。 浜松産	自分で選べる 買った数だけ 買える	農薬、化学肥 料を使ってない 大きさがそろって いる	安い 大きさが同じ	地元のもの
選ばない理由	形や大きさが ばらばら 小さい物の使い 道にこまる	誰が買ったか わからない 小さいかもしれ ない	高い 有機JAS 認定機関	北海道産	高い

■栄養教諭からの情報提供

