

食育
食文化・感謝

小学6年 食糧問題について考えよう

食料問題について考えよう

授業アイデア例

食料自給率や食品ロスの問題から、自分自身が今日からできることを考え、実践しようとする意欲をもたせる授業展開例を紹介します。

題材名 食料問題について考えよう (本時1/1)

指導のヒント

- 日本料理に使われている食品の多くが輸入に頼っていることを、身近な料理を例にして示す。
- 日本の食料自給率の低さを、外国との比較や様々な資料から理解できるようにする。
- 2つの給食の献立から、食料自給率を提示することで、嗜好面からも食料自給率の低下の原因を考えられるようにする。
- 食品ロスの意味や状況を理解できるように、写真や図を用いて説明をする。

導入

きつねうどんを作るための材料は何%位輸入されていると思いますか？

- きつねうどんが日本の料理であることを確認し、きつねうどんに必要な食材として、うどんの小麦粉としょうゆや油揚げの原材料となる大豆の輸入の割合を予想させる。

ポイント

50%よりも多いか、少ないか等、数値を選択できるようにしてクラス全体の考えがわかるようにする。

展開

いろいろな食材の食料自給率を予想してみましょう。

- 食料自給率について説明した後、代表的な食材を提示し、食料自給率を考えるよう指示する。食材の中から米を例にだして、食料自給率の考え方を示すとともに、自給率の高い順番を考えるように指示する。
- 日本で獲れたり、栽培されたりしている魚や野菜は高いが、牛乳や卵が低いという結果から、餌のほとんどを外国からの輸入に頼っていることに気付かせる。

ポイント

餌の自給率について知らせ、肉類等の食料自給率が低いことを理解できるようにする。

日本の「食料自給率」について考えてみましょう。

- 日本と主な外国との食料自給率をグラフに示し、日本は世界の中でも低いことを理解させる。
- 食料自給率の推移の折れ線グラフを提示し、50年前の半分近くであることに気付くようにする。

日本の食料自給率が低いと生活にどんな影響があるのでしょうか。

- 昔(50年前)と今を比べて、食料の消費や生産に関する事で、何が変わったかを考えさせる。
- グループで話し合って意見をまとめ、交流する。

ポイント

給食の1食分の献立(和食と洋食)の国内産食材の使用割合を比較することで、日本の食料自給率低下のヒントとする。

日本の「食品ロス」について考えてみましょう。

- 食べられるのに捨ててしまう「食品ロス」の日本の1年間の量が、1年間のコメの収穫量とほぼ同じ量であること、また、世界の食料支援の約2倍であることから、たくさんの食料を外国から買っておきながら、無駄にしている現状に気付かせる。



指導のヒント

- 考えたことを実際に行動にうつすことができるための、できるだけ具体的な内容を書くようにする。

終末

食料自給率を高めるために私たちができることは何でしょう。
食料は生きていく上で不可欠なものであることを前提に、私たちがすぐにできること、将来に向けてしようと思うことを分けて考えさせる。

評価



自分たちの食生活を見直す中で、食料自給率を高めるためにできることを考える。(ワークシート)

板書例

めあて 食料問題について考えよう

食料自給率 はどのくらい？	食料自給率の比較	食料自給率の推移
<ul style="list-style-type: none"> 材料を輸入している割合 うどん(小麦粉) 87% 油揚げ(大豆) しょうゆ 93% きつねうどんの食料自給率→15% 	<ul style="list-style-type: none"> 1 100% 6 7% 5 22% 3 60% 2 97% 4 43% 	<ul style="list-style-type: none"> 食品ロス 食料自給率を高めるためにできること 残さず食べる 食べ物を大切に

食料自給率が低くなったのはなぜ？
食事の洋風化

ワークシートに記入する項目の例

- 日本の食料自給率が低くなったのはどうしてだろう
- 食料自給率を高めるためにできることは何だろう

給食時間での指導

給食に使われている食材の産地を知らせる。
食べ残しが「食品ロス」になることを知らせる。

家庭との連携

学習内容をもとに、家庭での食品ロスを調べ、食品ロスを減らすための方法を家族と話し合うようはたらきかける。

資料

- 料理や食品のイラスト
- きつねうどんの料理カード(そのまなま料理カード(機群羊社))
- 食料自給率の比較と推移のグラフ(農林水産省 HP)
- 食品ロスのイラスト(政府広報オンライン HP「食品ロス」を減らそう(少年写真新聞社))
- 給食の写真(和食・洋食)
- ワークシート

他教科等との関連

- 社会「食料生産を支える人々」
- 家庭「めざそう買い物名人」(東京書籍)

本授業について

将来を生きる児童にとって、食料問題はとても重要な内容です。各自がどれだけ自分のこととして問題に向き合い、考えたことを行動にうつせるかがポイントになります。
給食の時間等に、天候不順や世界情勢等による食料生産の状況と給食の食材とを関連付けて知らせていくことで、食料問題を身近な事として考えられるようにします。また、給食の時間では食べ残しが食品ロスになることを伝え、各自がどうすればよいかを考え実践する場とします。

食に関する指導
食習慣

中学校 食品ロス削減を考えよう

指導展開例

題材名 食品ロス削減のために食べ残しを減らそう

導入

このキャラクターの名前を知っていますか。

- 「ろすのん」のイラストを見せて名前や知っているか確認し、説明する。
政府が作ったキャラクターで「ろすのん」という名前です。
赤い丸がお皿、その下におはし、そしてどうやら泣いているようです。
「食品ロス ノー」という意味です。

展開

食品ロスについて説明します。

- 食品ロスとは、まだ食べられるのに捨てられてしまう食べ物のことです。
- 食品ロスが発生する理由
 - 外食・・・調理くず 食べ残し
 - 家庭・・・調理くず 食べ残し 買いすぎ
 - 製造業者・・・過剰生産 返品
- 日本人一人1年間で約50kgの食品を捨てることになる。
- 前日の給食残菜の写真等で、給食でも食品ロスがでていることに気付かせる。

終末

食品ロス削減のために、給食の食べ残しを減らしましょう。

- きれいに、すべて盛り分ける。
- 給食準備を早くして、食べる時間を長くする。

評価

食品ロスについて知り、食品ロス削減のために食べ残しを減らす。

資料



給食の残菜



教科との連携・他の教育活動等との関係

- 技術・家庭「食生活と自立」(開隆堂)

給食指導

食に関する指導

給食時間を振り返ろう(中学校)

★ 1年間の給食時間を振り返って、あてはまるところに○をつけて評価しよう。

年 組 番 氏名	できた	だいたい できた	できな かった
マナーを守ってクラスで楽しく食事ができるように努力しましたか。			
クラスのみんと協力して給食活動ができましたか。			
感謝の気持ちをこめて、食事のあいさつができましたか。			
健康によい食事のとり方を意識して食べるようにしましたか。			
スポーツパフォーマンスを高めるような食事を考えてとるようにしましたか。			
熱中症予防のための水分補給をしましたか。			
生活習慣病を予防するような食生活を送ることができましたか。			
行事食を意識して食事をすることができましたか。			
地場産物のよさに気付き、意識して食べましたか。			
日本の食文化のよさに気付き、意識して食べましたか。			
食品ロスを防ぐように努力しましたか。			

- マナーを意識して、給食を食べることができましたか。(はい いいえ)
- 自分の健康を考えて、給食を食べることができましたか。(はい いいえ)