

<b>題材名</b> 「卒業おめでとう バイキング給食」 (1時間扱い)	<b>内容のまとめり 第6学年</b> 「B 衣食住の生活」 (3) 栄養を考えた食事 アイ 【見方・考え方】 健康
--	---

### 1 題材の目標

- (1) 食品の栄養的な特徴が分かり、食品を組み合わせて取る必要があることを理解するとともに、給食バイキングの計画を立てることができる。

### 2 題材の評価規準

知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
・食品の栄養的な特徴が分かり、食品を組み合わせて取る必要があることについて理解している。		

### 3 授業の展開例 ■1/1時間

本時の目標 食品の栄養的な特徴が分かり、食品を組み合わせて取る必要があることを理解するとともに、給食バイキングの計画を立てることができる。

時	学習活動	○指導の手立て <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">評価規準 ■評価方法</span>
5	1 本時のめあてを確認する。 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;">バイキング給食の計画を立てよう</div>	○学校栄養職員と連携を図り、TT の役割分担をする。
10	2 バイキングの食事の経験やよき、気を付けることなどを話し合う。	○バイキング給食は、食品を選択する力を育むことにねらいがあり、その方法について確認する。 ○栄養バランスを確かめるために五大栄養素、3つの体内での主なはたらき、献立の立て方や給食の献立などを資料に、学校栄養職員と TT で具体的に指導する。
15	3 学校栄養職員から、五大栄養素や体内での主な働き、1日の野菜や食品の分量、献立の立て方などについて説明を聞く。	
10	4 献立表を見ながらバイキング給食のルールを確認する。	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>【知識・技能】</b>  食品の栄養的な特徴が分かり、食品を組み合わせて取る必要があることを理解するとともに、給食バイキングの計画を立てる。  <b>■ワークシートの確認 ■行動観察</b> </div>
5	5 学習カードに給食バイキングの計画を立て、めあてを書く。	