

0

小学校 実践授業

6年 家庭科 「くふうしよう おいしい食事」



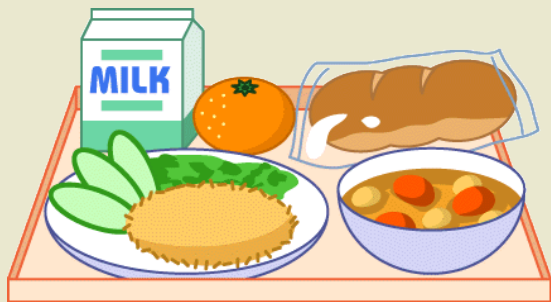
授業者：木町通小 船山和栄

課題

- ・ 栄養バランスのよい
給食のメニューを考えよう

テーマ

- 宮城県産
- ザ！和食
- 今が旬！
- 卒業お祝い



2

収 集



- 本
- インターネット
- ちらし

多様な資料から

3

整理・分類

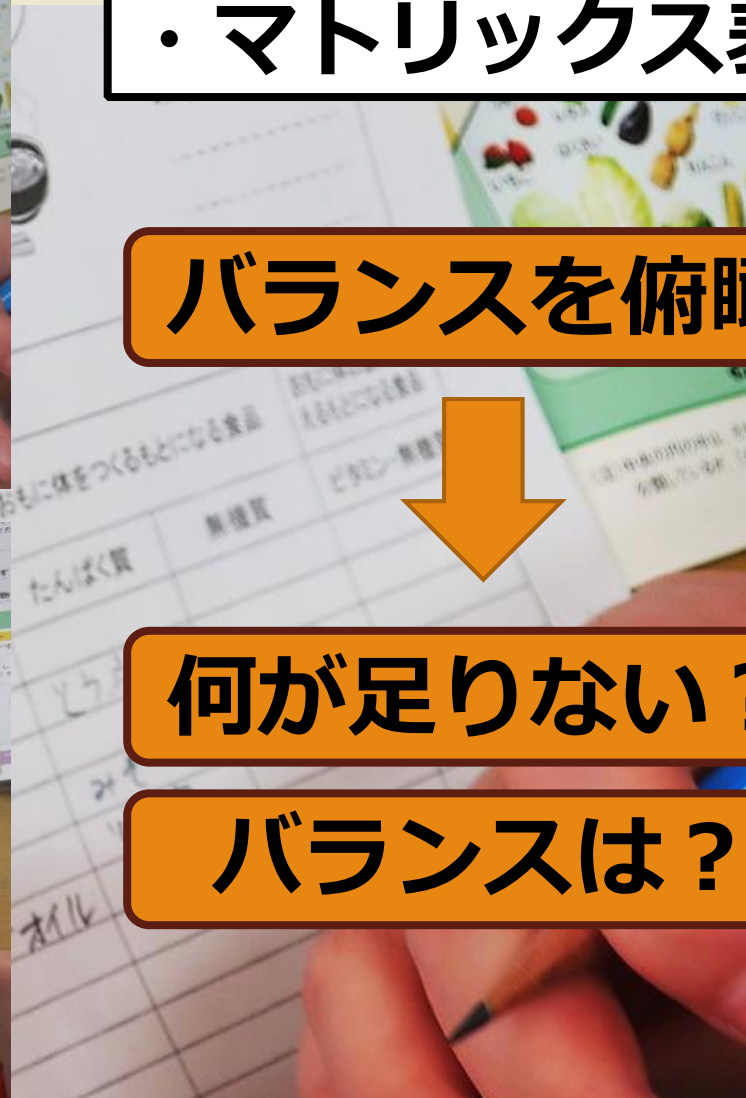
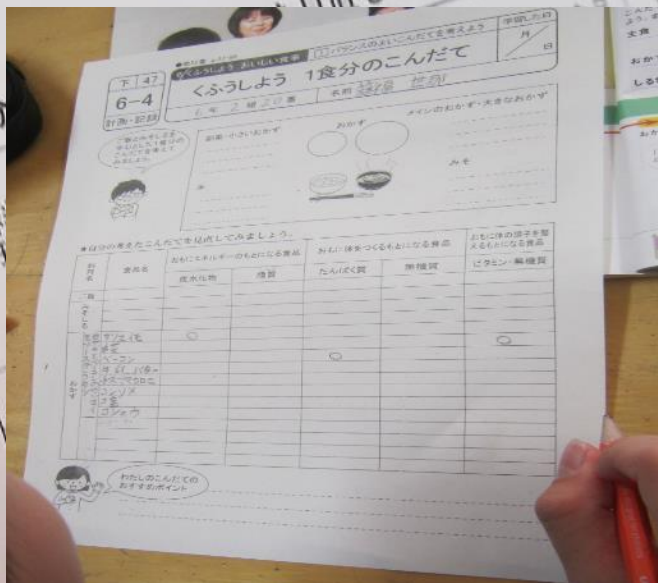
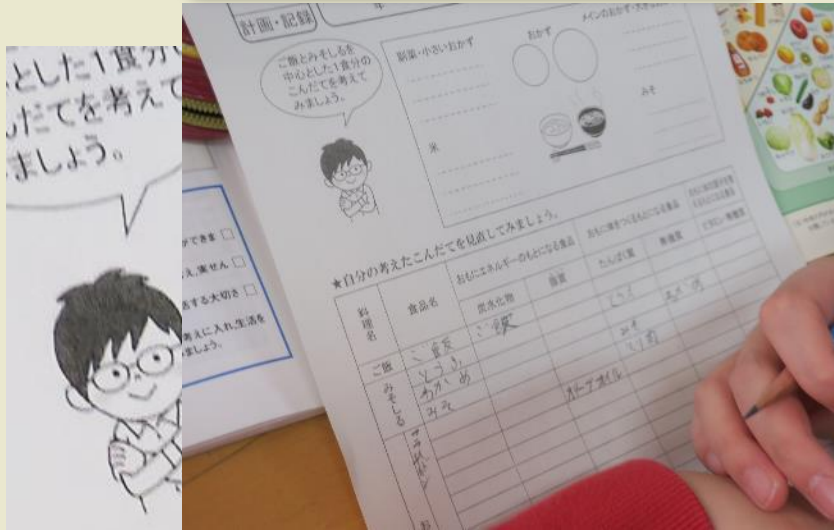
・マトリックス表

バランスを俯瞰



何が足りない？

バランスは？



発信

・ 実際に給食の献立に採用



やった！私たちの考えた献立が給食に出た！

	主食	汁物	主菜	副菜
1 宮城県産	ごはん	みそ汁 (とうふ・わかめ)	銀さやき	ホウレンソウのコンソメスープ
5 宮城県産			牛と人参の具	アメリカンサラダ
2 今が旬！			白菜とハートゴロの サツマインソースグラタン	ホウレンソウのさやき
6 今が旬！			ブリアのてりやき	コマツナのおひたし
3 ザ！和食			アジアやき魚	ゴボウと大根の ひき肉の味噌汁
8 ザ！和食			サバのみそ汁	色とりどりみそ汁
4 卒業お祝い			フライドチキン	コーンスロー
7 卒業お祝い			とろろ、ハンバーグ	ひき肉、人参、 たまご、きのこ