

環境授業指導案②

- 1、対象学年 小学校3・4・5・6年生
- 2、目的 食品ロスの実態を知り、なるべくエネルギーを使わないクッキングを体験する
- 3、教科等 総合的な学習の時間
- 4、授業計画
- (1) 時間 90分
- (2) 内容
- ①食べものの話・・温暖化による食料事情をプレートを使って説明する・
食糧を大量に捨てている日本の現状を説明する
- ②なるべくエネルギーを使わないエコクッキング
- メニュー ・五目ご飯 ・切干大根サラダ
- (3) 授業計画

学習活動	内容	材料・用具	時間
本日のめあてを知る 食べものの話	○食品ロスを知り、エコなクッキングをしよう	名探偵ごみまる ごみの正体をさぐれ P17・18	15
エコなクッキング	エコクッキングの作り方説明 五目ご飯 1、やかんにお湯を沸かす 2、登山用五目ご飯の袋の口を切る 3、お湯を注ぐ 4、15分待って、ご飯茶碗によそる 切干大根サラダ 1、切干大根をボールに入れ、水を注いで柔らかくなるまでもどす。(20分程) 2、ツナとコーンを缶から出して、ボールに入れる 3、切干大根がやわらかくなったら、ザルにあげてよくしぼる 4、2に3を入れ、マヨネーズを加えて良く混ぜる 5、ミニトマトとレタスを洗う 6、皿にちぎったレタスをしき、4を盛り付けてミニトマトを飾る	・登山用五目ご飯 ・切干大根 ・ツナ缶 ・コーン缶 ・マヨネーズ ・ミニトマト ・レタス ・酢 ・ボール ・ざる ・菜箸 ・皿・箸 ・ご飯茶碗・しゃもじ ・やかん	30
試食	・感想を話しながら、食べる		20
後片付け			15

まとめ	•感想を発表し、食品ロスを減らすために できることを考える		10
-----	----------------------------------	--	----