

中・3年生



題材名：「魚をおいしく食べる(中和)食べ方を知ろう」

食育の視点



食事の重要性

心身の健康

食品を選択する能力

食文化

社会性

感謝の心

本時の目標： ○魚をおいしく食べる食べ方(中和)を理解する。
⇒食に関わる資質・能力：(知識及び技能)

		指導上の留意点(○は教師からの発問)	
		T1(教科担任)	T2(栄養教諭・学校栄養職員)
導入	○今日の理科の授業は、栄養教諭・学校栄養職員の先生と一緒に授業をしていきます。 ・前時で「中和」について学習している。		○魚の調理法にはどんなものがあるか。 ・煮る ・焼く ・揚げる
		魚をおいしく食べる食べ方を知ろう	
展開	○今日の成分は、アルカリ性で、レモンやポン酢、梅干しは酸性です。これらの酸は、においの主な成分(アルカリ性の物質)を中和する働きがあります。		○焼魚を食べる時、皆さんはどうしますか。 ・レモンやポン酢をかける ○どうしてかけるのでしょうか。 ・おいしくなるから
		給食と関連づけて中和について考えさせる。	
終末	○本時の学習の振り返りを行い、ワークシートにまとめましょう。 ・酸性とアルカリ性、中和が日常生活で活用されていることを理解させる。		○給食室では、煮魚を煮る時、梅干しを入れて作ります。どうしてでしょうか。 ・やわらかくなるから ○日常生活でも科学が使われているのです。
			・机間指導をしながら、記入の進まない生徒へ支援をする。

評価

・魚を美味しく食べる食べ方(中和)を理解できたか。(知識・技能)



板書計画

魚を美味しく食べる食べ方を知ろう

焼魚を食べる時

- ・レモン
- ・ポン酢

煮魚を作る時

- ・梅干しを入れる

どうして？

魚を美味しく食べるための
昔からの知恵

魚のにおい：アルカリ性

+

レモン・ポン酢・梅干し：酸性

= 中和

・給食 1 食分の写真

月
日
曜日
日直

<ワークシートに記入する項目例>

- ・酸性の特徴
- ・アルカリ性の特徴
- ・中和の振り返り
- ・他に中和を利用した料理があるか
- ・調べたことについて記入する

<参考資料>

- ・理科の教科書(東京書籍)

給食時間での指導

- ・指導日は煮魚や焼魚であることが望ましい。

家庭との連携

- ・給食だより等で知らせる。