

# 1 題材の目標及び題材構想

「これからの食生活」(22 時間完了)

## (1) 題材の目標

① 地域の食材を用いた和食の調理実習を通して、栄養バランスを考えた1日分の料理の組み合わせ方を理解したり、材料に適した加熱調理の方法を実践したりすることができる。 【知識・技能】
② 日本の食料事情についての調べ学習や栄養教諭の話から、自分や日本の食生活の問題点が分かり、健康や安全、環境など多角的・多面的な面から解決策を考えることができる。 【思考・判断・表現】
③ 自分の食生活の問題点の解決に向けて、主体的に調べ学習を行ったり、意欲的に調理実習に取り組んだりすることができる。 【主体的に学習に取り組む態度】

## (2) 評価規準

知識・技能 . . . . .【知】	地元の食材を用いた一汁三菜の調理や、地元で食べられてきた豆味噌を使った調理を通して、料理の組み合わせ方を理解し、材料に適した切り方やゆで方、煮方などを生かした調理ができる。
思考・判断・表現 . . .【思】	日本の食料自給率(カロリーベース)38%の事実から、食の安全性や環境について、栄養教諭の話から、自分や日本の食生活の問題点に気づき、解決策を考えることができる。
主体的に学習に取り組む態度 . . .【態】	健康な体づくりや食の安全、環境問題などの解決に向けて、主体的に調べ学習や意見交流を行い、意欲的に調理実習に取り組むことができる。

## (3) 単元構想 (22 時間完了)

段階	学習過程とねらい	学 習 活 動	教師の支援・留意点 ☆評価規準
つかむ 3時間	<p>1 日本の食料事情について調べようI。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○調理の基本               <ul style="list-style-type: none"> <li>・食中毒、調理</li> </ul> </li> <li>○食品の選択・購入と保存               <ul style="list-style-type: none"> <li>・地産地消</li> <li>・生鮮食品(旬)</li> </ul> </li> <li>○地域の食材と食文化               <ul style="list-style-type: none"> <li>・行事食</li> </ul> </li> <li>○食品の安全と情報</li> </ul> <p>○食生活と環境とのかかわり</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・日本の食料自給率</li> <li>・フードマイレージ</li> <li>・バーチャル・ウォーター</li> <li>・環境問題</li> <li>・食品ロス</li> </ul>	<p><b>給食の「安全・安心・おいしい」の意味を考えよう 1</b></p> <p>・衛生的に調理している。地産地食で安全・安心できる。</p> <p>・味付けがよくておいしい。</p> <p>・納豆や豆腐など、豊田産の大豆を使っていて安心安全。</p> <p>・外国産も使うから安くておいしい給食が食べられる。</p> <p><b>外国産の食材を使っているのはやっぱり不安だ。</b></p> <p><b>どうして食料を輸入するのか知りたいな 2・3</b></p> <p>・日本の食料自給率(カロリーベース)は、昭和40年頃は73%で今は38%に減少。後継者不足や農地面積が少ない等の問題がある。外国産は大量生産でき、安く購入できる。</p> <p>・食の欧米化によって小麦、肉、乳製品の輸入が増えた。</p> <p>・米の国内生産量は96%。日本の主要輸入品目は小麦、大豆、とうもろこし、肉、乳製品。輸入先の国で何か起きたら困る。食料自給率(カロリーベース)を上げるには食品ロス削減、国</p>	<p>・給食を題材にすることで、意見を共有しやすくする。また、献立表から「安全・安心・おいしい」の言葉を意図的に取り上げることで、食の安全性について考えるきっかけにする。</p> <p>【教具】給食献立表</p> <p>☆給食で扱う食材に興味をもち、自分なりに食の安全性について考えをもつことができたか。</p> <p>(発表の内容・ワークシート)【態】</p> <p>・日本の食料事情について調べることで、食料を輸入せざるを得ない事情があることに気付く場を設定する。</p> <p>【教具】タブレット端末で調べ学習ができる環境整備</p> <p>・日本の食料自給率(カロリーベース)の低さへの関心を高めるため、分かった事実について意見交流する場をつくる。後日振り返りができるように、模造紙に書く。</p> <p>☆意欲的に調べ学習ができたか。</p> <p>(発表の内容・ワークシート)【態】</p>

		<p>産を使用，和食・旬のものを食べるといい。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食料自給率（生産額ベース）は 60%。このままでいい。</li> </ul>	
		<p>食料自給率(カロリーベース)をもう少し上げたい。</p>	
		<p>食料自給率と給食で扱われる食材について，何か関連性はあるのかな。</p>	
<p>広げる 5時間</p>	<p>2 健康と食生活について調べよう。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○食事の役割</li> <li>○生活習慣と食事</li> <li>○中学生に必要な栄養 <ul style="list-style-type: none"> <li>・食事摂取基準</li> </ul> </li> <li>○食品と栄養素 <ul style="list-style-type: none"> <li>・六つの基礎食品群</li> <li>・1日にとりたい食品と分量</li> </ul> </li> <li>○食事の計画 <ul style="list-style-type: none"> <li>・日本型食生活</li> <li>・食事バランスガイド</li> </ul> </li> </ul> <p>○食品と栄養素 <ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養素のはたらき</li> <li>・食品群別摂取量のめやす</li> <li>・食物繊維，水分</li> </ul> </p> <p>○生活習慣と食事 <ul style="list-style-type: none"> <li>・生活習慣病</li> </ul> </p> <p>○食品と栄養素 <ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養素のはたらき</li> </ul> </p> <p>○中学生に必要な栄養 <ul style="list-style-type: none"> <li>・中学生の成長</li> </ul> </p>	<p><b>どうやって給食が作られるのか知りたいな 4</b></p> <p>・ご飯の量が多すぎて食べられない。減らしてほしい。</p> <p>・野菜はまずい。サラダや和え物の量が多すぎる。</p> <p>・学校給食法で必要なエネルギー量や栄養素，食物繊維量等が決まっている。給食の量は私の成長に必要なんだ。</p> <p>・1日の野菜摂取量の目安は 350g。愛知県民の摂取量は全国最下位。野菜不足と大腸がんは関係するから僕たちの健康を願って栄養士さんは野菜料理を多く出すんだね。</p> <p>給食は私たちの健康や成長を考えて作られているんだね。大腸がんにならないように野菜を残さずに食べたい。</p> <p><b>どうして野菜は体にいいのか知りたいな 5・6</b></p> <p>・ビタミン群やミネラルの栄養，腸の調子を整える食物繊維を含み，便秘を予防する。</p> <p>・低カロリーで，生活習慣病を予防する。</p> <p>・ビタミン群には体の調子を整えるはたらきがある。肉や魚は食物繊維を含まず，動物性脂肪を食べると胆のうから発がん性物質を含む胆汁酸が出るらしい。それを体外に排出するために食物繊維を含む野菜が必要なんだ。</p> <p>・食の欧米化によって脂質を多く摂取しすぎているから，脂質を含まない野菜を食べるといいことが分かった。</p> <p>大腸がんにならないために野菜をしっかり食べたい。食の欧米化によって生活習慣病が増えたから気を付けたい。</p> <p><b>食べ物と健康の関係を知りたいな 7</b></p> <p>【戦前・・・米が主食，野菜やいもと少量の魚】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・肺炎や結核等の感染症にかかっている。</li> </ul>	<p>・給食の目的について，栄養教諭から学ぶ場を設定する。</p> <p>【教具】 専門家の活用</p> <p>☆給食の目的や栄養教諭の思いを聞いて，自分の食生活を振り返り，食生活の改善点に気付くことができたか。（ワークシート・発表の内容）</p> <p>【態】【思】</p> <p>・野菜摂取の必要性を理解するために，調べ学習ができる場を設定する。</p> <p>【教具】 タブレット端末で調べ学習ができる環境整備</p> <p>・分かった事実を整理するために，意見交流をしたり，前回の栄養教諭の話振り返ったりする場をつくる。【教具】 前時のワークシート</p> <p>☆意欲的に調べ学習をしたり，意見を発表したりしたか。（授業の様子・ワークシート・発表の内容）【思】【態】</p> <p>・時代ごとの健康状態や体の成長の変化をグラフで視覚化することで，食べ物と体の成長等が関わっていることを理解できるようにする。</p> <p>【教具】 政府統計の資料</p> <p>☆時代背景によって食生活が変化し，健</p>

<p>○食事の計画</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・1日にとりたい食品と分量</li> <li>・日本型食生活</li> <li>・和食と洋食</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・エネルギーになる炭水化物は多いけど、体の組織をつくるたんぱく質が少しいから今より身長が低いね。</li> </ul> <p>【戦時中・・・食料不足，さつまいもの蔓も食料】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・結核が多い。抵抗力がなくて感染症にかかったのかな。</li> <li>・食べる物がなくて，成長できなかった。</li> </ul> <p>【戦後・・・米の消費量が減少，「食の欧米化」によって小麦や肉，牛乳，乳製品摂取量が増加】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・悪性新生物，心疾患，脳血管疾患の死亡原因が増えた。</li> <li>・肉や乳製品を食べるようになって身長がぐっと伸びた。</li> <li>・食の欧米化が日本人の平均寿命を世界1位にした。</li> </ul> <p>【1965年・・・和食】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・たんぱく質摂取量は適量。炭水化物が多く脂質が少ない。</li> </ul> <p>【1980年・・・和食+食の欧米化】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・たんぱく質，炭水化物，脂質の摂取量が理想的。和食基本の日本型食生活が日本人の平均寿命を世界1位にした。</li> </ul> <p>【2008年・・・和食+食の欧米化+脂質】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・脂質の摂取量が多くなってきた。</li> </ul> <p>【現在・・・和食+食の欧米化+脂質多め】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・日本人の平均寿命は世界2位。医食同源の香港が1位。</li> </ul> <p>和食+食の欧米化が平均寿命を世界1位にしたが，今は脂質を摂取しすぎている。和食中心の食生活にしたい。</p>	<p>康や体の成長に影響を与えていることが理解できたか。 (発表の内容・ワークシート)</p> <p>【知】【態】</p>
<p>○食事の計画</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・日本型食生活</li> <li>・一汁三菜</li> </ul> <p>○受け継がれる食文化</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・和食</li> <li>・世界無形文化遺産</li> <li>・うま味</li> <li>・伝統的な食文化</li> </ul>	<p><b>日本型食生活について知りたいな 8</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・一汁三菜は主食，主菜，副菜2品，汁物。野菜が多く，栄養バランスがいい。だしのうま味を料理に生かしている。</li> <li>・昔は酢の物や和え物，今はマヨネーズやドレッシング。</li> <li>・和食が世界無形文化遺産に登録された。</li> </ul> <p>一汁三菜のよさを家族に教えたい。うま味の種類がある。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・味付けや調理方法が変わって脂質が増えたんだね。</li> <li>・和食が世界で認められていてすごい。</li> </ul> <p>和食はヘルシーで体にいい。和食を作ってみたいな。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・日本型食生活について理解するために，栄養教諭から学ぶ場を設定する。</li> </ul> <p>【教具】専門家の活用</p> <p>☆栄養教諭の話から，和食を基本とする日本型食生活のよさを理解したり，和食に興味をもったりしたか。 (授業の様子・ワークシート)</p> <p>【知】【態】</p>
<p>3 和食の世界へ</p> <p>○調理の基本</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・計量，切り方(り)</li> </ul>	<p><b>和食を作ろう(1) 9・10・11</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理実習で今まで学習してきたことを確認できるように，献立や食材を工夫する。</li> </ul>

<p>深める</p> <p>12時間</p>	<p>んごの皮むきテスト)</p> <p>○調理の計画</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・1食分の献立作成</li> <li>・煮物、ゆで方</li> <li>・うま味の利用(鰹節、干し椎茸)</li> <li>・地産地消</li> </ul> <p>○魚の調理(鮎一尾を使った甘露煮)</p> <p>○野菜の調理</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・1食に必要な野菜</li> <li>・褐変</li> <li>・加熱による変化</li> </ul> <p>○生鮮食品・加工食品</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品加工の目的(乾物、保存食)</li> <li>・食品の保存、腐敗</li> </ul> <p>○地域の食材と郷土料理</p> <p>○受け継がれる食文化</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・行事食(筑前煮)</li> <li>・冬休み：我が家のお雑煮調べ宿題</li> </ul> <p>○地域の食材と郷土料理</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・日本の食文化を支える調味料(発酵食品、大豆)</li> </ul>	<p>【一汁三菜の「三菜」の調理「野菜摂取120gへの挑戦」】</p> <p>主菜「鮎の甘露煮」、副菜「筑前煮」「青菜の卵とじ」</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・野菜120gは意外に多い。こんなに食べられるかな。</li> <li>・魚は柔らかい。鮎の表面はぬるぬるして気持ち悪い。</li> <li>・おかずを3品も作れるのかな。</li> </ul> <p>・青菜はゆでるとかさが減る。野菜120gは食べられそう。</p> <p>・地元の矢作川の鮎はおいしいね。丸ごと食べられて食品ロスも減らせる。甘露煮は昔の保存食だったんだね。</p> <p>・醤油、酒、みりん等の決まった調味料で簡単にできる。</p> <p>地元にはおいしい食材があるね。和食をもっと作りたい。</p> <p><b>地元にはどんな料理があるのか知りたいな 12(本時)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・五平餅や味噌煮込みうどん等に八丁味噌を使っている。</li> <li>・八丁味噌は黒っぽい色で、他の味噌より硬くて辛いね。</li> <li>・豆味噌は東海地方でしか食べられていない貴重な味噌。</li> </ul> <p>・由来は岡崎城から西へ八丁離れた八帖町で作られた。</p> <p>・大豆を使っている。大きな樽に石を高く積んでいる。</p> <p>・地域で食べられる味噌が違うのはなぜかな。</p> <p>味噌によって違いがあり、八丁味噌は他の味噌と違った。なぜ八丁味噌は東海地方だけで食べられているのかな。</p> <p><b>どうやって豆味噌が作られるのか知りたいな 13・14</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・良質な大豆、塩、水だけで作られ、熟成期間2～3年。東海地方の高温多湿な気候が豆味噌作りに適していた。</li> <li>・岡崎城から西へ八丁離れた八帖町で作られたのが由来。</li> <li>・豊富な栄養素を含み、塩分量も少なく、健康にいい。</li> </ul> <p>・八帖町は矢作川の舟運と旧東海道が交わる水陸交通の要所。矢作川のおかげで良質な矢作大豆が採れ、天然水があり、塩が船によって</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・和食への関心を高め、よさに気付くように、魚や野菜を使った1食分の和食の献立で調理実習を行う。</li> </ul> <p>【教具】地元の食材の使用、調理実習による体験の場</p> <p>☆調理実習を安全に行い、また、学んだことを自分のよりよい食生活に向けて生かそうとしているか。</p> <p>(実習の様子・ワークシート)</p> <p>【知】【思】【態】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・三河の郷土料理に味噌料理が多いことに気付くように、発問や板書を工夫する。</li> <li>・5種類の味噌の食べ比べを行い、さらに味噌マップを提示することで、八丁味噌への関心を高める。</li> </ul> <p>【教具】5種類の味噌、味噌マップ</p> <p>☆意欲的に味噌の食べ比べを行い、味噌の違いをまとめることができたか。また、豆味噌への関心が高まったか。</p> <p>(授業の様子・発言の内容・ワークシート)</p> <p>【思】【態】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・豆味噌の特徴について調べることで、三河の食文化のよさの発見につなげる。</li> <li>・分かった事実について意見交流を行い、内容を整理する。後日振り返りができるように、模造紙に書く。</li> </ul> <p>【教具】タブレットで調べ学習ができる環境整備</p> <p>☆意欲的に調べ学習を行い、豆味噌の食文化を理解することができたか。</p> <p>(発表の内容・ワークシート)</p> <p>【思】【態】</p>
------------------------	---	--	---

<p>○調理の基本</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・計量, 切り方等</li> </ul> <p>○調理の計画</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・手打ちうどん作り</li> <li>・鰹だしの取り方</li> <li>・エコクッキング</li> <li>・1日分の食事</li> </ul> <p>○地域の食材と郷土料理</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・小麦粉(地粉)を使った郷土料理</li> <li>・食品加工の目的</li> </ul> <p>○肉の調理</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・とり肉の性質</li> </ul> <p>○生鮮食品と加工食品の表示</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品衛生法</li> <li>・消費期限, 賞味期限</li> <li>・食品添加物</li> </ul> <p>4 日本の食料事情について調べようII。</p> <p>○食生活と環境とのかかわり</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・日本の食料自給率</li> </ul> <p>○食品の表示</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・遺伝子組換え食品</li> <li>・食品添加物</li> <li>・食品衛生法</li> </ul> <p>○食品の安全と情報</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品安全基本法</li> </ul>	<p>運ばれ手に入った。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・徳川家康も好んで食べていたとても貴重な味噌。</li> <li>・戦の時は、兵糧としても食べられた。戦争中は大豆不足や生産に時間がかかることから作られなかったらしい。</li> </ul> <p>豆味噌はとても貴重なんだ。豆味噌料理を食べたいな。</p> <p><b>和食を作ろう(2) 15・16・17</b></p> <p>《郷土料理「味噌煮込みうどんを創ろう」》 「手打ちうどん」「味噌煮込みうどん」</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・郷土料理はもともと地元のものを使ってできた料理。</li> <li>・うどんを自分で作ることができるんだ。</li> <li>・味噌煮込みうどんを自分で作ったことがないから楽しみ。</li> </ul> <p>・地元大豆にこだわった豆腐屋さんもある。安心だね。</p> <p>・地粉と水と塩でうどんはできるんだ。簡単だけど調理のたびにこねていたら疲れるね。加工食品のよさが分かったよ。</p> <p>・鰹だしは香りがいい。豆味噌は煮込んでもおいしく、塩辛い。鰹だしの残りですりかけができてすごい。おいしい。原材料の「大豆(遺伝子組換えでない)」は何か。</p> <p>慣れ親しんだ豆味噌の味を大事にしていきたい。豆味噌の食品表示「遺伝子組換えではない」とは何か。</p> <p><b>「遺伝子組換え(GM)」について知りたいな 18・19</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・世界の26か国でGM作物が栽培されている。日本は大量のGM作物の輸入国となっていると考えられている。</li> <li>・日本でGM作物は生産されていないが、大豆、なたね、綿、とうもろこしの4品目のGM作物を輸入している。</li> <li>・日本は原材料に対し5%未満であれば「遺伝子組換え」の表示義務がない。EUは0.9%以上に表示の義務付けがある。</li> </ul> <p>・大豆の国内生産量は約7%。日本はアメリカから71%の大豆を輸入。アメリカの大豆生産量の94%はGM大豆。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・日本でGM作物を栽培していないのは安心する。</li> <li>・どうして国によって表示基準が違うのかな。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・郷土料理のよさに気付き、食文化を継承しようとする気持ちを育めるように、豆味噌を使った調理実習を行う。</li> <li>・食品ロス削減の提案となるように、栄養教諭が鰹だしの出し殻を使って作ったふりかけを試食する場をつくる。</li> <li>・安全な食品を選択できるようにするために、栄養教諭から食品表示を確認する大切さを聞く場を意図的に設ける。</li> </ul> <p>【教具】郷土料理の調理実習, 専門家の活用</p> <p>☆意欲的に調理実習を行い、郷土料理への関心が高まったか。 (実習の様子・ワークシート)</p> <p>【知】【態】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・自分が食べている食品への関心を高めるために、安全性について意見の分かれる遺伝子組換え(GM)作物について調べ、意見交流する場を設定する。</li> <li>・分かった事実について、後日振り返りができるように、模造紙に書く。</li> </ul> <p>【教具】タブレットで調べ学習ができる環境整備</p> <p>☆意欲的に調べ学習を行い、意見交流ができたか。 (授業の様子・発表の様子・ワークシート)</p> <p>【思】【態】</p>
---	---	---

	<p>○食品の安全と情報 ・食品安全基本法 ○消費者の権利と責任 ・消費者の八つの権利と5つの責任</p>	<p>GM 作物を食べているかもしれない。食べて大丈夫かな。</p> <p><b>GM 作物の安全性について知りたいな 20</b></p> <p>・ GM 作物の生産者の健康被害や環境への問題がある。 ・ アメリカでは GM 作物への不信感が高まり、遺伝子組換え表示義務化法が成立。EU では GM 作物の生産が年々減少。 ・ 日本が輸入した GM 作物のとうもろこし、大豆、なたね、綿は主に食用油になる。製品後に GM 作物かどうか分からないものは「遺伝子組換え」の表示はしなくていい。</p> <p>・ 厚生労働省が GM 作物は安全だと言っている。でも、マウスを使った実験結果で安全でないと言っている。 ・ 世界中で GM 作物は安全でないと言っているデモが起きている日本でも反対するデモを起し、反対する人達がいる。 ・ 日本は 2023 年から「遺伝子組換え」の表示が厳格化。</p> <p>私たちは「安全かもしれないが、安全ではないかもしれない食品」をあたりまえに食べていたんだ。食品表示を見て本当に安全な食品を選びたいな。</p>	<p>・ GM 作物の安全性について意見の分かれる資料を提示し、正しい情報を見極める必要性に気付く場を設定する。 【教具】 GM 作物の安全性について意見が分かれる資料 ☆安全な食品を選択する必要性が分かったか。 (ワークシート・発言の内容)【思】</p>
<p>活用する・まとめる 2時間</p>	<p>5 これからの食生活を考えよう。 ○食生活と環境のかかわり ・持続可能な社会 ・環境問題(フードマイレージ) ・食品ロス(世界食料援助量・食品ロス削減推進法) ○消費者の権利と責任 ・消費者の8つの権利と5つの責任 ・消費者市民社会</p>	<p><b>これからの食生活の在り方を考えよう 21・22</b></p> <p>・日本の食料自給率(カロリーベース)をもっと上げたい。 ・安全な食品を食べたい。</p> <p>【環境】 ・日本のフードマイレージが一番多い。日本は世界中にCO<sub>2</sub>をたくさん排出し、環境を悪化させながら食料を輸入していてひどい。 ・近年の異常気象は地球温暖化が原因らしい。CO<sub>2</sub>の排出を減らすべきだ。</p> <p>【食品ロス】 ・恵方巻だけでなく恵方巻になる前の具も捨てていてもったいない。世界中で8億人が栄養不足。日本人1億人で世界の食料援助量の2倍の食品ロスを出しているのはおかしい。本当に必要な量だけを使うようにして、本当に食料を必要としている人達に食料を回すべきだ。 ・食品ロスの半分は家庭から出る。毎日1食分にあたるエネルギー量の食料を捨てている。もったいない。</p>	<p>・ニュースで話題になっている恵方巻の廃棄について紹介し、食料自給率(カロリーベース)が低い理由が、自分の食生活と深く関わっていることに気付く場を設定する。 ・新たな視点から自分の食生活の問題点が明らかになるようにするために、世界の食料事情について紹介し、食生活の違いや食が公平に食べられていないことが分かる資料を提示する。 【教具】 廃棄された恵方巻の写真、栄養不足に苦しむ人々の写真 ☆世界中の人々にとってもよりよい食生活になるように、自分の食生活の改善点に分かり、具体的に実践しようとしているか。 (ワークシート・発言の内容)【思】</p>

・食品ロス削減推進法ができて国民に食品ロス削減を呼びかけているね。

**【安全】**

- ・母は国産の食品や、食品添加物の少ないものをできるだけ選んで家族に食べさせてくれている。ありがたい。
- ・GM 作物や農薬，食品添加物を使わない安全な食品を企業が率先して売って，安心して買えるようにしてほしい。

廃棄する量も含めて余分に食料を輸入しているから食料自給率（カロリーベース）が上がらないことが分かった。本当に必要な量だけの食品を購入し，使うようにすれば食品ロスは減らせるし，地球環境も悪化しないと思う。自分や家族の健康のために，安心して食べられるものを選んでいきたい。企業や政府に自分たちが安心できるものを扱ってほしいことを訴える権利もあることが分かったから，おかしいことにはきちんと意見の言える人になりたいと思う。