授業実践概要1

学		利尻小		渡嘉敷小	
期	月	時		時	
2 学期	10月		10/11 初顔合わせ (200M) (ア)	給食	10/11 初顧合わせ (200M) (ア) ◆給食のもずく料理を伝える (牛) ・子どもおすすめのもずく料理 ・もずく丼の美味しさを伝える掲示物 ・もずく丼の作り方リール動画
	11 月	給食総合	・クープジューシー ・にんじんしりしり ・サーターアンダギー ◆11/24 和食の日 (エ) 汁) →昆布だしを知る ◆11/20~11/24「和食給食」(ウ ・だしのなぞとき給食 (昆布、鰹、椎茸、煮干)	「昆布の日」献立 ・あかマーミごはん ・さかなのめんたいマヨやき ・はくさいのこんぶあえ ・どさんこじる ・昆布を使った料理(昆布の和え物、昆布だしの道産子 汁) →昆布だしを知る ◆11/20~11/24「和食給食」(ウ) ・だしのなぞとき給食	
	12 月		・利尻海藻うどん ・ほっけすりみ	12/1	can eat)※5年 ・渡嘉敷の紹介スライド作成 海、くじら、文化、人、給食、行事食等(栄養教諭 T 2) ◆利尻昆布が届く(利尻漁業協同組合から提供)。(才) ◆帰りの会で、届いた小包の箱を見せて、箱の文字、 形、重さなどヒントを探して中身が何なのかを考える。 ・利尻小の子どもからの手紙 ・1月末に利尻小5.6年生と昆布の交流学習をすることを伝える。取組への見通しをたてる。
3 学期	1月 1/29 (月) 1/31 (水	給食	◆昆布生産についてまとめる 全国学校給食週間 (ク) 海となかよくなろう「めざせ!海藻マスター☆」 1/25 もずく井 1/22: 昆布と北海道 チェブオハウと切干大根はりはり漬け(塩昆布使用) 1/23: わかめと宮城県 わかめ味噌汁とささかま磯辺揚げ 1/24: のりと佐賀県 のっぺ汁と白菜のり酢和え 1/25: もずくと沖縄県 もずく井と豆腐チャンブルー 渡嘉敷オススメのもずく料理提供 (キ) 給食メモで海藻やそれぞれの名産地について知らせ、海藻クイズを最終日に配付する。	1/12 給食 家庭	◆もずく丼給食 ・利尻小へのビデオレター作成(手紙のお礼、交流について、昆布生産への質問等) ◆5年「みそ汁のだしの取り方」 (昆布はあまり使ったことがないので、おいしい昆布だしの取り方を知りたい)