

幼児にとって安心・安全に楽しく食べることができるおやつについて考えよう

[中学校]

■題材の構成

	◎・主な学習活動、→生徒の反応	指導の留意点など	資料
第1時	<p>◎幼児の発達と生活の特徴を確認し、安心安全なおやつについて考える。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・小さい頃よく食べていたおやつを発表する。 ・幼児のおやつとしての共通点を探る。 →甘い、やわらかめ、味がシンプル、一口サイズ、着色料が少ないなど ・「幼児にとって安心・安全に楽しく食べることができるおやつ」とは、どんなものかをグループで話し合い、発表する。 →のどに詰まらない、一口サイズで食べやすい、皆で食べる、添加物が入っていない、薄味、アレルギーがない、形がおもしろいなど ・次時に行う調理実習の準備をする。 	<ul style="list-style-type: none"> ・発表されたおやつをできるだけ全部板書して、これらに共通することを考えられるようにする。 ・既習の幼児の発達の特徴を確認し、自分たちが食べていたおやつの共通点も参考に考えるように伝える。 ・次時に行う調理実習の蒸しパンについても、この視点で考えることができるようにするため、米粉の蒸しパンと小麦粉の蒸しパンの比較をすることを説明する。 	<p>ワークシート</p> <p>蒸しパンのつくり方スライド(資料に掲載)</p>
第2時	<p>◎米粉蒸しパンと小麦粉蒸しパンの比較の調理実習</p> <ul style="list-style-type: none"> ・班ごとに米粉の蒸しパンと小麦粉の蒸しパンの生地を2個ずつ作る。同じ蒸し器で同時に蒸す。 ・試食しながら、きめの細やかさ・香りの強さ・やわらかさ・飲み込みやすさ・総合的なおいしさについて5段階で評価し、その理由をワークシートに書く。 	<ul style="list-style-type: none"> ・調理実習の安全、衛生に関する注意を払うようにする。特に蒸し器を扱う時は、火傷に気を付けるよう繰り返し伝える。 ・ワークシートはその場で回収し、5段階の評価を次時まで集計する。 	<p>調理実習のワークシート(資料に掲載)</p>

<p>第3時</p>	<p>◎幼児が安心・安全に楽しく食べられるおやつの特徴を確認し、改善できる点を考える。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・前時で評価した蒸しパンの飲み込みやすさ・総合的なおいしさについてのクラスの集計結果を見る。 ・班ごとに以下の2点について話し合い、発表する。 <ul style="list-style-type: none"> ①実習で作った米粉・小麦粉蒸しパンは、『幼児にとって安心・安全に楽しく食べる』ことができるおやつといえるか。 <ul style="list-style-type: none"> →どちらの蒸しパンも添加物が少ないから、安心・安全だと思う。小麦粉アレルギーの幼児にとっては、小麦粉蒸しパンよりも米粉蒸しパンの方が安心・安全に食べられると思う。 ②さらに安心・安全に楽しく食べるには、どのような改善点が考えられるか。 <ul style="list-style-type: none"> →米粉は、ねっとりしていて飲み込みにくかったので、パンのように焼いてみたらいいと思う。米粉は、蒸す時間をもう少し長くしたらどうか。チョコとかブルーベリーを入れてみたらいい。 ・蒸しパン評価の集計結果や話し合い、発表の内容を参考に、調理実習のまとめとして自分の考えをワークシートに書く。 <p>◎幼児の食生活全体の特徴を確認する</p> <ul style="list-style-type: none"> ・保育園の献立表を見て、気づいたことを発表する。 ・幼児の身体的な特徴を確認しながら、おやつも含めた食生活全体の特徴を確認する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・5段階評価ではあるが、細かい点よりも、クラス全体としてポジティブな評価とネガティブな評価のどちらが多いかを見るように説明する。 ・第1時に「幼児にとって安心・安全に楽しく食べることができるおやつ」についてグループで考え、発表した内容を再提示して、意見を出しやすいように支援する。 <ul style="list-style-type: none"> ・単に調理実習の振り返りではなく、「幼児にとって安心・安全に楽しく食べることができるおやつ」についての考えを深めるように伝える。 ・保育園の献立がなぜそのようになっているのかに気づくように問いかけながら、幼児の食生活の特徴を確認する。 	
------------	--	---	--