

食育授業実施計画（案）

給食指導部

1. 期 日 平成 21 年 9 月 1 日から平成 21 年 9 月 18 日 学級活動 1 時間

2. 対象学年 全学年

3. 主 題 私たちの食べ物は大丈夫？

4. 目 標 食の安全衛生のついでの大切さを理解し、衛生管理を実践・行動していくことができる力を身につける。

5. 展 開 (略案)《学年の実態に合わせて展開して下さい》

学習活動	指導上の留意点	準備物
1. アニメの視聴 (私たちの食べ物は大丈夫?)	<ul style="list-style-type: none">・アニメビデオを視聴することで、問題点に気づかせる	パソコン プロジェクター DVD-ROM
2. 食中毒が起こった原因について話し合う	<ul style="list-style-type: none">・なぜ、お腹が痛くなったのかを考えさせる。・調理する人、食べる人、両方の立場から考えさせる	
3. 手洗い実験 1	<ul style="list-style-type: none">・手洗いチェッカー液を新商品の石けんと言って、まんべんなく手に付けさせてから、普段通りに水道の石けんを付けて手を洗わせる。・ワンブッシュ(小豆1粒大が適量)を一人一人に付けさせる。	手洗いチェッカー液
4. 手洗いチェッカーで確認	<ul style="list-style-type: none">・手洗いチェッカーの説明をする。・白く光ったところが、よく洗えていないところであることを確認する。	手洗いチェッカー液
5. 正しい手の洗い方を知る	<ul style="list-style-type: none">・ビデオで視聴しながら、自席で模倣することで、正しい手の洗い方を学ばせる。	ビデオデッキ ビデオテープ
6. 手洗い実験 2	<ul style="list-style-type: none">・正しい洗い方で、もう一度洗う。・どこの汚れが落ちていないのか、どのように洗えばいいのか、個別に助言をする。	
7. まとめ	<ul style="list-style-type: none">・手洗い実験 1 から、きれいに洗ったつもりでも、洗い残しがあり細菌が手に付いている児童が多かったことを振り返り、今後の生活の中で正しい手洗いを通して、食の安全を守っていくことの重要性を中心にまとめる。・インフルエンザ等の流行性疾患の予防にも正しい手洗いが効果的であることも確認する。・事後アンケートの実施	事後アンケート