

# 4時間目

## 私たちの食べ物は大丈夫？ ～衛生管理と食の安全～




企業の衛生管理にもとづき、手洗いと健康の関係について学習する教材で、細菌について小学生でも理解できるように工夫しているので、保健や学級活動でも活用できます。

### 授業のねらい

- ◆手洗いの必要性や、その正しい方法を知る。
- ◆手洗いをきっかけに、食品衛生の大切さを理解させる。

### 指導案

**DVD** … 収録コンテンツ   **貸出** … 貸出教材   **DL** … ダウンロード

学習のながれ	●指導のポイント／○発問	教材	目安の時間
1. 導入	<ul style="list-style-type: none"><li>●授業のテーマを伝える</li><li>●アニメ「私たちの食べ物は大丈夫？」を視聴させる</li></ul>	<b>DVD</b> 「私たちの食べ物は大丈夫？」	5分
2. 調査 どうしてお腹が痛くなったのだろう	<ul style="list-style-type: none"><li>●クックがサンドイッチを作る様子から、調理の際に、衛生面でどんな注意が必要かを気づかせる (教師がゲームを操作し、衛生管理上、問題だと思ふ箇所で見童・生徒にストップと言わせる)</li><li>●ふだん気をつけていることを聞く</li></ul>	<b>DVD</b> 「ピーンは見ていた！名探偵コッコの事件簿」  <b>DVD</b> 「クックの調理場衛生チェック」	8分
3. 食品を扱う企業での衛生管理について学ぶ	<ul style="list-style-type: none"><li>●企業では食べ物の安全を守るため、衛生管理に万全を期していることを説明する</li><li>●細菌を持ちこまない、増やさない、殺菌する、という3つのポイントを板書などで整理する</li></ul>	<b>DVD</b> 「プロに聞け！」	3分
4. 手洗いをしてみよう	<ul style="list-style-type: none"><li>●手洗いチェッカー液を新製品の石けんと言ってつけさせ、ふだんどおりに手洗いをさせる *適量の液を手にまんべんなくぬり広げるよう指示（小豆一粒大が適量）</li><li>●手洗いチェッカーについて説明 手洗いがうまくできているかを確認させ、洗い残しが多い部分に気づかせる</li></ul>	<b>貸出</b> 「手洗いチェッカーセット」  	17分

次ページにつづく

学習のながれ	●指導のポイント／◎発問	教材	目安の時間
5. プロの手洗いについて学ぶ	●マクドナルドでの手洗いの方法を映像で見せ、ポイントごとに一時停止し解説	<b>DVD</b> 「マクドナルドの手洗いビデオ」	5分
6. 正しい手洗いに挑戦	●プロの方法を参考に、手洗いに挑戦させる ●手洗いチェッカーで確認し、洗い残しが出やすいところや、汚れが落ちにくい爪の間などの洗い方をアドバイスする *洗いすぎ、こすりすぎには注意する	<b>貸出</b> 「手洗いチェッカーセット」	5分
7. まとめ 今日からやってみよう	●手洗いだけでなく、冷凍、冷蔵、加熱など食の安全を守る衛生管理について補足する ●手洗いは、今日からすぐに実行できることだと伝える		2分

この指導案は、京都府宇治市立平盛小学校（4年生）でのモデル授業を参考に制作したものです。

## 使用する教材

**DVD**

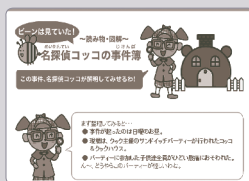
「私たちの食べ物は大丈夫？」



クックのパーティーに参加した仲間たちが食中毒に。犯人はいったい誰？

**DVD**

「ビーンは見ていた！ 名探偵ココの事件簿」



食中毒の原因をココ姉さんがパーティーまでの過程を振り返りながら探ります。

**DVD**

「クックの調理場 衛生チェック」



クックの調理の様子をチェックしながら、衛生管理のポイントを押さえるゲームです。

**DVD 貸出**



マクドナルドの手洗いビデオ

**貸出**



手洗いチェッカーセット

※詳しくは5ページをご覧ください。