

本校の授業 その7

2年 家庭 土屋和子

【単元】 食品の選択と購入

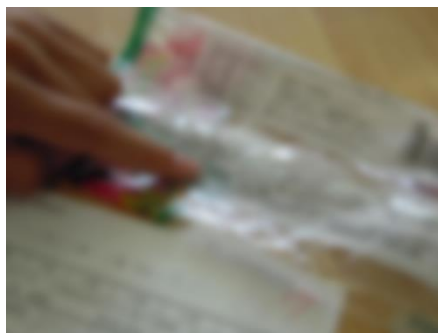
【課題】 加工食品の表示を調べよう「どんなことが書いてあるのかな」



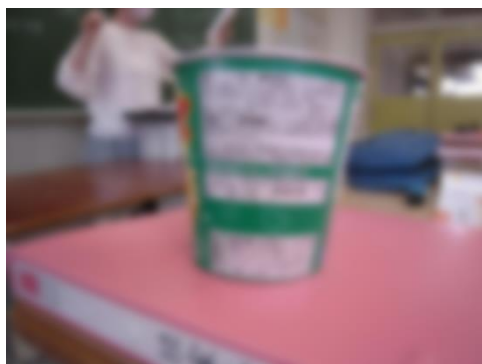
事前に生徒たちへ指示を出し、様々な加工食品の包み紙を用意させ授業に臨ませた。どんな表示があるのか？生徒たちが気づいたものは、
①品名、名称：何の商品なのか
②原材料：何でできているのか
③賞味期限：おいしく食べる期限
④内容量：g、枚、個などがあつた
⑤保存方法：常温か要冷蔵か
⑥販売者：製造したメーカー
⑦含むアレルギー食品
パッケージには、多くの情報があることに気づきました。



生徒たちは、パッケージに向き合う。じっくり時間を取ることで多くの情報を見つけていく。



「賞味期限」だと思ったら「消費期限」と書いてある。
「賞味期限」と「消費期限」の違いについて調べる。



さらに見ていくと、次のような標記を見つけた。

対象年齢は4歳から

この商品は、かたさが特徴の商品です。口の中を傷めたり、のどにつまらせたりしないように気をつけてお召し上がりください。

上記を守らず事故が起きたらどうなるのか？
賢い消費者をめざす生徒たちの好奇心をくすぐる授業であった。生徒はこれから買い物をする場合、表示をみて買う消費者になるだろう。

<指導者の工夫>

情報をみて、判断することの大切さを実感して欲しかったので予想を裏切るような意外性のある資料を取りあげた。

- ① 加工食品でも消費期限が示されている表品がある。（菓子パン、ケーキなど）
- ② カレールーの原材料で一番多いのは、小麦粉である。（原材料をみる大切さ）
- ③ マヨネーズの保存方法。開封前は常温も可、開封後は要冷蔵となる