

第3学年2組 総合的な学習の時間指導案 「さといもの学習」

授業者 学級担任 (T1)

栄養教諭 (T2)

単元の目標

【知識及び技能】

・五泉市の特産品であるさといものよさや育てている生産者の想いや地域との関わりを知る。

【思考力、判断力、表現力等】

・さといものよさを見つけ、そのよさを生かした料理を考えることができる。

【学びに向かう力、人間性等】

・身近な地域である五泉の特産物に関心をもち、生産者や自然との関わりを深め、自分のふるさとを大切にしようとする態度を育てる。

食育の視点

食品を選択する能力・感謝の心

単元と指導の構想

1 単元について

年度初めに児童が学校の畑で植え付けを行い、大切に世話をしてきたさといものが収穫の時期を迎える。児童はこれまで各班に分かれて地域の特産品であるさといもやれんこんについて調べる活動を行ってきた。また10月中旬には調べてきたことを発表する「クイズ発表会」も行った。収穫前に自分たちが育てたさといもの名前やオリジナルキャラクターを考える活動も行い、収穫を心待ちにしている。3年生が収穫したさといもは給食に出して全校で味わう予定である。本時では、その際にどんな料理で食べるかの話し合い活動を行う。これまで行ってきた調べ学習や、給食や郷土料理講習会での食経験から、さといものよさに気付き、好みではなく、さといものよさを全校へ伝えられる料理を考えられるようにしたい。また、例年提供する料理は全校に投票を呼びかけてきたが今年度は学習を行っている3年生のみで行い、決定することとした。

2 目指す児童

児童はさといもやれんこんが五泉市の地場農産物であることをよく知っている。給食で提供するさといも料理は喜んで食べている。一方でさといもを使った伝統的な郷土料理については家庭で食べる経験が少ない児童も多い。10月中旬から給食でさといもが使われた様々な料理を提供し、児童に給食の時間に紹介してきた。また、11月中旬には「郷土料理講習会」で「いもみそ」を作って食べる活動を行う。給食や郷土料理講習会で実際にさといもの食感やなめらかさを味わうことで五泉のさといものよさに気付かせたい。本時は児童がこれまで学習した事柄や食経験から、好みではなく、さといもの特長を全校に伝えられる料理を考えられるようにしたい。

単元の指導計画 (本時5/10時間目)

単元	主な学習活動 (○)、主な児童の姿 (・)	評価
1	○生産者を招き、学校の畑にさといもの植え付けを行う。 ・身近な地域である五泉の特産物に関心をもち、生産者や自然との関わりを深める。 ・さといもの世話を通じて、作物への愛情を持つ。	・さといものに興味・関心をもつ。 (発言・態度)
2	○さといもやれんこんの特長や料理などを調べて発表する。 ・料理についてタブレットで調べたり、お家の方にインタビューをしたりする。 ・「クイズ発表会」で各班に分かれて発表する。	・調べたことをまとめて、発表することができる。 (発言・態度)
3	○さといもの名前やオリジナルキャラクターを考える。 ・さといもへの愛情の気持ちをもつ。	・さといもの特徴をとらえて考えている。(態度)
4	○さといも掘りをして収穫の喜びを体験する。また、さといも作りを教えていただいた生産者の方に感謝の気持ちを伝える「ありがとうの会」を行う。 ・収穫の喜びを体験するとともに、生産者の方への感謝の気持ちをもつ。	・さといもの収穫に意欲的に取り組み、生産者さんへ感謝を伝えることができる。 (発言・態度)
5本時	○収穫したさといもをどんな料理で給食に提供してもらおうか考える。 ・五泉のさといものよさが伝わる料理を考えて発表する。	・さといものよさを生かした料理を考えることができる。 (ワークシート)
6	○投票で給食に提供する料理を決める。	
7	○全校に放送で取組や料理のポイントを紹介する。 ・取組について振り返りまとめる。 ・料理のポイントをまとめて紹介する。	・取組を振り返り、料理のポイントをまとめることができる。 (発言・態度)
8	○さといも贈呈式 ・収穫したさといもを調理室に届ける。 ・愛情を込めて育てたさといもを全校のみんなにおいしく食べてほしいという気持ちを伝える。	・おいしく食べてほしいという想いを伝える。 (発言・態度)
9	○提供日に合わせて放送で料理を紹介する。 ・料理の紹介を考えて、放送で伝える。	・料理の紹介を考えることができる。 (発言・態度)
10	○学習のまとめ、振り返りを行う。	・学習の振り返り (記述)

本時の学習活動の展開

＜本時のねらい＞（深い学びの姿）

さといもを使った給食に提供する料理について、さといものよさを生かした料理を考える活動を通じて、地域の特産品であるさといものよさに気づき、さといものよさが全校に伝わる料理を考えることができる。

	学習活動と具体的な児童の姿	教師の働き掛け						
導入	<p>1 郷土料理講習会で作った「いもみそ」の味や感想を発表する。</p> <p>C1：さといもがやわらかくて、おいしかった。 C2：とろとろしていたよ。</p> <p>C3：汁に入った。 C4：おいしかったよ。</p> <table border="1"> <tr> <td>しろきじ汁</td> <td>さといもごはん</td> <td>さといものあげに</td> </tr> <tr> <td>のっぺい汁</td> <td>いもみそ</td> <td>おでん</td> </tr> </table> <p>C5：覚えてる。さといもごはんがおいしかった。 C6：おでんにもさといもがはいっていたよね。</p> <p>児童から出たよさをキーワードとして提示する。 キーワード なめらか きめ細かい やわらかい 白い ぬめり</p> <p>C7：さといもごはんはなめらかとぬめりがよくわかった。 C8：しろきじ汁は白いとやわらかいがよくわかった。</p>	しろきじ汁	さといもごはん	さといものあげに	のっぺい汁	いもみそ	おでん	<p>T1：「いもみそ」を作って食べてみてどうだったかな？</p> <p>T2：今日の給食にもさといもが使われていましたね。</p> <p>T3：今まで給食でさといもをいろいろな料理で食べましたね。</p> <p>T4：五泉のさといものよさはどんなところでしたか？</p> <p>T5：給食献立はどのキーワードがよくわかったかな？</p> <p>T6：3年生のさといもはどんな料理で食べてもらおうか。</p>
しろきじ汁	さといもごはん	さといものあげに						
のっぺい汁	いもみそ	おでん						
◎さといものよさが全校に伝わる料理を考えよう。								
展開	<p>2 班でどのキーワードを生かした献立にするか話し合う。【理由】</p> <p>※さといものよさに着目し、それらが伝わる料理を整理・分析することができる。</p> <p>C9：白いとやわらかい伝わるように、里芋を使ったクリームシチューにしよう。1月に給食に出るから、体も温まっていいと思う。</p> <p>C10：なめらかとぬめりが伝わるように、里芋を入れたさといも肉じゃがにしよう。肉じゃがは人気メニューだから、全校のみんなも喜んで食べてくれると思う。</p> <p>C11：さといものなめらかとぬめりが伝わるようにさといもからあげにしよう。大きく切って、さといものなめらかなところとぬめりが伝わるようにしたい。</p> <p>3 発表</p> <p>C12：ぼくたちの班はさといものなめらかさとぬめりが伝わるように、里芋コロッケを考えました。お肉や玉ねぎも入れて、ソースをかけて食べたいです。</p> <p>C13：私たちの班はさといものなめらかと白いが伝わるようにさといもサラダにしました。サラダだとなめやかなところがよく伝わったからです。</p>	<p>※どのように考えてよいか分からない班がいた場合。→T7</p> <p>T7：掲示した給食写真や料理カードを参考にしたり、タブレットを使って、料理を調べたりするとよいと助言する。話合いが停滞している班には、児童の意見をもとに教師が話合いの視点を焦点化する。</p> <p>T8：各班で話し合ったことを発表してください（発表した班の「よさ」を全体で共有する）。</p> <p>※時間をみて発表する班を絞る。</p>						
終末	<p>4 ふり返り【学び方・学習の広がり深まり】</p> <p>C14：さといものよさが全校のみんなに伝わるようにメニューを考えました。本当に給食に出ることになったらうれしいです。</p> <p>C15：さといものよさが伝わるように料理を考えるのがむずかしかったです。ぼくたちの班の料理が選ばれたらいいなと思いました。</p>	<p>T9：ふり返りをしましょう。</p> <p>T10：考えた料理の中から、3年生で投票をして、どの料理を給食に出してもらうか決めましょう。どの料理が選ばれるか楽しみです。</p>						

主な働き掛け

【働き掛け1】郷土料理講習会や給食での食経験を学習と関連付ける。

本時の前に郷土料理講習会で実際に「いもみそ」を作って食べる体験をしたり、給食で様々なさといも料理を味わったりする食経験を重ねてきた。本時は導入でそれらの経験を想起させ、さといものよさを共通理解させたい。給食に提供されるさといものよさが伝わる料理を考えるという学習課題を提示することで、よさが伝わる料理を考えたいというあこがれを生み、児童が目的と見通しをもって学習に取り組めるようにしたい。

【働き掛け2】話し合う活動において、さといものよさをキーワードとして提示し、対話の目的を焦点化する。

児童から出たさといものよさをキーワードとして提示し、それらのキーワードを生かした料理という共通理解のもと、焦点化した対話を促すことができると考えた。

また、考えた料理を発表する際も、どのキーワードが伝わる料理にしたかを話すことで、それぞれの班がさといものどのよさが伝わるように考えた料理なのかを共通理解することができるようになりたい。

評価

- ・里芋のよさが伝わるように料理を考えようとしている。（活動の様子、ワークシートの記述）