

第4学年 一本杉タイム学習指導案

日時 平成18年10月17日(火) 4校時
場所 4年教室
児童 男子5名 女子3名 計8名
指導者 T1 教諭 高橋 英和
ゲストティーチャー 中村 キミイ
(岩手県農業農村指導士協会 会長)

1 単元名 食のむだなし、大作戦！

2 単元について

(1) 設定の理由

4年生の社会科「健康なくらしとまちづくり」では、ごみについて学習をしている。ここでは、自分たちが普段何気なく出すごみがどんな種類で、どれくらい出ているかについて調べた。そして、ごみを処理するのにたくさん費用がかかることや減らすためにさまざまなところで工夫や努力がされていることを知った。

こんなに手間や費用がかかるごみを自分たちの力で減らすことができないかを考えることから発展して、ここでの学習活動が始まる。中でも一番多く、毎日出されている生ごみに焦点をあて、そのもとである残菜を減らすためにはどうしたらいいか考えさせ、食べ物を少しでもむだなく活用していく活動を通して、大切に食べようとする意識を高めていきたいと考えた。幸い、西和賀町には、豊かな自然の恵みがあり、たくさんのお米や野菜が作られている。歴史をみると、冬の厳しい自然環境と地域の人たちが長い間向き合ってきた地域でもある。その中では、食べ物をむだなく生かそうと様々な努力や工夫を重ねてきた。中でも大根は作物のとれない冬期間の貴重な食材として、人々の食生活を支えており、地域の人々はいろいろな保存方法や料理を考え、伝えてきた。そのような人々の工夫を知ることが食べ物や郷土の人々への感謝の気持ちを抱くことにつながっていき、これからの生活においても食べ物をむだなく食べていこうとする態度につながっていくものと考えた。

(2) 児童の実態

児童は1年生から今まで野菜や米の栽培活動を行ってきた。稲や野菜の観察をしたり、育て方を学んだりする体験を通して、野菜や米の関心も高まってきている。また、家庭においても野菜や米の栽培をしている家が多く、経験も豊かである。

一本杉タイムにおいては、児童はたくさんの方に興味や関心をもち、どの学習においても意欲的に取り組んでいる。学習活動に対しては、ほとんどの児童が「知らないことが分かる」「調べたり、作ったりするのが楽しい」などの理由から「好き」と答えている。食育については、普段家で食べている料理や野菜を使った料理、地域に伝わる昔の料理に関心をもっている児童もみられる。しかし、食育についての関心は高いものの、自分で問題意識をもって調べ、課題を見つけ解決していこうとする児童は少ない。

そこで、課題が具体的に分かるように小単元ごとに学習活動を設定した。その活動の中で、自分たちでできることは自分たちで調べ解決できるようにしていきたい。また、活動の中で生まれた疑問を出させ、みんなで話し合っていくことにより、次時の活動への意欲が高まり、課題を追求しようとする意識が生まれ、より深まった内容にしていけるものと思う。

(3) 指導について

指導にあたっては、まず、今まで食べないで捨てていたものを生かしていくにはどうしたらいいかを考えさせていく。そして、各家庭での聞き取りなどから、食べ物をむだなく生かし、料理して生かしていることを調べることで自分の身近な家庭においても食べ物を大切にしていることに気づかせていこうと思う。さらに栄養職員の話を聞くことにより、今まで食べられないと思って捨てていた野菜の皮や茎なども工夫しだいでおいしく食べられることに気付かせ、自分たちもレシピを家庭でつくることで、どんな食べ物も大切にしていこうとする気持ちをもつようになると考える。

次に、沢内の郷土料理に欠かせない大根を取りあげ、つねに問題意識をもたせながら活動させていく。また、自分たちの力で育てた大根を収穫し、大根を使った料理に挑戦していきたいという思いを抱けるように活動を工夫していく。その活動の中では、どうして大根が沢内でずっと大切にされ、冬期間の食生活においてかけがえのない食材になったのかについて考えさせていく。そして、自分たちが住んでいるこの地域においても、昔から食材をむだなく活用し、食べ物を大切にしてきたことを理解させたい。その一つに郷土料理があり、そのよさに気付かせ、大根を使った料理を作ろうという意欲をもたせ、大根の郷土料理作りを実際に体験させていきたい。

最後に、学習したことをまとめることで、「何でもむだなく食べる」ことの大切さを再確認し、子どもなりに沢内の大根のすばらしさを伝えられるようにしていきたい。

3 単元のねらい

食べ物をむだなく生かすことに興味をもち、進んでいるいろいろな人と関わり学習していくことを通して、課題解決に向けて最後まで意欲的に取り組むことができるようにする。 (かかわる力)

普段食べないで捨てている食べ物があることに気付き、食べ物をむだなく生かしていくためにどうしたらいいかを考え、必要な情報を自分で選択し、課題を解決できるようにする。 (追求する力)

食べ物をむだなく生かすことや沢内の代表的な食材である大根について調べたり、活動したりしたことを様々な方法で表現したり、まとめたりすることができるようにする。 (伝える力)

食べ物に感謝の気持ちをもち、これからの生活の中で、むだなく食べ物を食べていこうとする態度を育てる。 (見つめる力)

4 指導計画(30時間)

	月	時数	学習内容	活動内容	評価
発見	6	3	家庭のごみウォッチング! (3時間)	<ul style="list-style-type: none"> 家庭で出るごみの種類や量について、一週間ごみ調べをする計画を話し合う。 調べたことをもとに、残菜を減らすために自分たちでできることを考える。次に家庭で工夫していることを調べ、まとめる。 	<ul style="list-style-type: none"> 調べるための計画を立てることができる。 生ごみの量を減らすには残菜を少なくすることに気付き、その方法を考えることができる。
追究	7・8	5	残菜生かし作戦! (5時間)	<ul style="list-style-type: none"> 家庭調べの発表や栄養職員の話を通して、野菜などの食べていなかったところも工夫することによって食べられることを知る。 残菜を生かすための実践計画を考える。 家庭で実践した料理の発表会の準備をする。 発表会をして、感想を話し合う。 大根を使った料理が多いことから、栄養職員から大根についての話を聞く。 	<ul style="list-style-type: none"> 食べていなかったところも食べられることに気付き、むだなく食べていこうとする意欲をもつことができる。 必要な情報を集めたり、活用したりして節約レシピを考えることができる。 発表会で様々な家庭での実践を知り、大根に興味をもつことができる。
深化・発展	9・10	19	大根を育てよう (4時間)	<ul style="list-style-type: none"> 大根を育てる計画を話し合う。 大根の種を植える。 大根の育て方を調べる。(2時間) 	<ul style="list-style-type: none"> 大根の育て方が分かり、収穫まで自分の力で育てることができる。
			沢内の大根料理を調べよう (7時間)	<ul style="list-style-type: none"> 大根について話し合い、課題をもつ。 調べていく計画を立てる。 グループで課題解決のために調べ活動をする。(2時間) 大根の栄養について 家庭でどんな大根がどれくらい育てられているか どんな大根の料理をよく作っているか 調べたことをまとめる。(2時間) 発表会をして、沢内の大根のすばらしさを知る。(ゲストティーチャー) 	<ul style="list-style-type: none"> 大根について知りたいことや疑問を出し、みんなと話し合いができる。 調べるために必要な活動を考え、計画を立てることができる。 自分の課題を見つけ、意欲的に調べ活動ができる。 沢内の大根のよさや人々の工夫を知ることができる。
			大根まるごと料理にチャレンジ! (8時間)	<ul style="list-style-type: none"> 大根を収穫する。 ゲストティーチャーの話をもとに大根をまるごと使った料理を考える。 作り方を調べ、まとめる。(3時間) きりぼし大根 ・凍み大根 ふるふき大根 ・きんぴら等 計画にそって作り、会食する。(2時間) 大根料理のまとめと反省をする。 	<ul style="list-style-type: none"> 協力して大根を収穫できる。 今までの学習を生かし、自分たちで大根を使った料理を考えることができる。 むだなく大根を生かした料理をつくることできる。 大根まるごと料理のふり返しをすることができる。
発信	11	3	学習したことを広めよう! (3時間)	<ul style="list-style-type: none"> 今までの学習を新聞などにまとめる。 たくさんの人に伝えるための方法を考える。(学校掲示、広報の通信など) 学習の振り返りをする。 	<ul style="list-style-type: none"> 学習したことをまとめることができる。 伝えるための方法を考え、伝えることができる。 学習の振り返りができる。

5 本時の指導

(1) 目標

- ・ 沢内の大根について調べたことを発表できる。
- ・ 大根のすばらしさや郷土の人々の工夫を知ることができる。

(2) 仮説との関わり

- ・ 協力指導により、大根を使った料理を伝えてきた人々の思いに気付かせ、そのよさを知ること、郷土の食材や郷土料理を大切にしていこうとする実践意欲を高める。

(3) 展開

過程	学習活動	予想される 児童の反応	指導形態		教師の支援と評価()	教材・ 資料等
			T1	T2		
導入 3分	1 前時の活動を想起する。 2 学習することを知る。 大根のすばらしさを知ろう。		全体指導	観察	・ 調べたことをみんなやキミイさんに伝えるための発表会だということを確認する。	
展開 37分	3 今まで調べてきたことを発表する。	・ 大根の栄養について ・ 家庭でどんな大根がどれくらい育てられているか ・ どんな大根の料理をよく作っているか	全体指導	観察	大根について調べたことを相手に伝えるように分かりやすく発表できたか。	大根の郷土料理の写真
	4 大根が沢内の郷土料理に使われてきたわけやよさについて考える。	・ どうして大根がこんなに使われているのだろう。 ・ 沢内の気候に合っているかもしれない。 ・ 栄養があるのかな。			・ 沢内の気候や栄養のバランス、食材の工夫についても考えさせる。	
	5 大根や郷土の人々の工夫についての話を聞き、大根を使った料理を知る。(ゲストティーチャー)	・ きりぼし大根、凍み大根、ふるふき大根など ・ 大根ってすごく大切だな。	観察	全体指導	大根のすばらしさや郷土の人々の工夫を知ることができたか。	
	6 感想を交流し合いながらまとめをする。 大根は昔から沢内の大切な食材であり、人々の工夫により食生活の中で伝えられてきたものである。		全体指導	観察	・ 今日学習したことをもう一度確認し、子どもから出た言葉で学習のまとめをする。	学習シート
	7 大根料理を試食する。	・ おいしい。 ・ 味がしみている。 ・ やわらかい。				
まとめ 5分	8 今日の学習の振り返りをし、感想を発表する。	・ 大根のよさが分かったので、自分もつくってみたい。	全体指導	観察	・ 今日の学習で分かったことをシートに書かせる。	学習シート
	9 次時は、料理の計画を自分たちで考えることを伝える。					

(4) 評価規準

評価規準	評価方法	具体の評価規準		「C 努力を要する」児童への具体的支援
		「A 十分満足できる」	「B 概ね満足できる」	
沢内の大根について調べたことを発表できる。	発言 観察	相手によく伝わるように、発表のしかたを工夫し、自分の言葉ではっきりと説明できる。	相手に伝わるように、分かりやすく発表できる。	教師がついて、一つ一つ整理させて発表させる。
大根のすばらしさや郷土の人々の工夫を知ることができる。	発言 シート 観察	発表会やお話で相手が伝えたかったことがよく分かり、シートに分かったことを書くことができる。	発表会やお話で相手が伝えたかったことが分かり、シートに書くことができる。	板書を使いながら、学習したことを思い起こさせ、箇条書きさせる。

(5) 板書計画

10/17 食のむだなし, 大作戦!

学習活動

大根のすばらしさを知ろう。

<グループの発表>

<栄よう> <料理> <今と昔>

--	--	--

大根のすばらしさ

- ・大根の葉も根も食べられる
- ・保存ができる
- ・いろいろと料理できる
- ・おいしい
- ・1年に2回収穫できる
- ・4つの
「よし!」

生で, よし!
 にて, よし!
 ほして, よし,
 しみらかせて, よし!

まとめ

大根は昔から沢内の大切な食材であり, 人々の工夫により食生活の中で伝えられてきたものである。