

## 第3学年 総合的な学習の時間 学習指導案

八王子市立由木西小学校  
平成24年10月26日(金) 5校時  
3年1組 男子6名 女子2名

### 1 単元名 大豆博士になろう

### 2 単元のねらい

- (1) 大豆は、どのような形に姿を変えて私たちの生活に役立っているかについて、興味をもち、課題を設定することができる。
- (2) 栽培、観察、体験等の方法を取り入れ、大豆の栽培から食品加工に至るまでの過程を意欲的に調べることができる。
- (3) 調べたことや考えたことが相手に伝わるようにまとめたり、発表したりすることができる。
- (4) 大豆のよさと自分たちの「食」との関係を考え、健康な生活を送ろうとする意識をもつことができる。

### 3 評価規準

主体的・創造的・共同的態度	課題発見・解決の能力	学び方・考え方	かかわり方・生き方
・大豆の栽培に関心をもち、自分から調べたり育てたりしようとする。 ・収穫した大豆をどのように活用していくか、自分の考えをもつとともに、友だちと意見を交換し、共同して作業を進めることができる。	・大豆づくりの中から、課題や疑問を見付け、それらを解決していこうとする。 ・大豆の活用方法や加工方法などから課題を見付け、解決していくことができる。	・大豆について、多面的に調べ、理解を深めることができる。 ・友達と意見を交わしながら考えを深めていくことができる。 ・活動してきたことを発表することができる。	・大豆を育てるために、地域の人とのかかわりを深めていくことができる。 ・大豆が自分たちの生活に深くかかわっていることに気付き、食生活について考えを深めることができる。

### 4 研究主題とのかかわり

- (1) 食の視点
  - ・各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。

- (2) 単元について

大豆は日本の食文化を支えてきた代表的な食物である。豆腐、味噌、納豆、醤油など様々に加工され、貴重なタンパク源として食されてきた。児童にとって身近な食物であり、様々な観点から探究活動に取り組める題材である。本校では、広い畑を活かして栽培することができることから、3年生で大豆を使った学習に取り組むことにした。

本単元において、大豆を育てることを通して、身近な地域で作られる食物についての児童の興味・関心を高めたい。また、きなこや豆腐、味噌を実際に作ることを通して、児童は、大豆を用いる日本の食文化の豊かさに触れることができると考える。

本単元の中で、児童は大豆を育て、収穫し、味わう。これらの活動を柱に、自分たちで育てた大豆で何かを作ったり、おいしく食べたりしたいという児童の思いを大切にしながら、その過程で生じる疑問を解決したり、思いを形にする方法を考えたりして、学習を進めていきたい。

課題には「虫を防ぐにはどうしたらよいか」というような共通のものや、「〇〇はどのようにして作られるか」というような個別のものが考えられる。育てている大豆がベースとなり、一人一人が明確

な課題をもって取り組むことができると考える。

解決の方法としては、観察する、友達と相談する、家族や地域などの人に聞く、本で調べる、試してみる、が中心となる。その際、校内には畑の作業に詳しい先生がいる。地域には、作物を育てる仕事をする人がいる。本単元を通して、児童は様々な人とのかかわりを深めることができる。

分かったことは、ノートにまとめる。そして、友達と考えを交流させたり、発表したりする。また、自分たちが作った食品を給食に使ってもらうことで、学習の成果を確かめることができる。

自分で考え、友達と協力しながら、育て、作り、活かし、片付ける。大豆博士になることを目指す過程において、児童が探究活動の基礎を身に付けるとともに、食生活についての考えを深めることができると考え、本単元を設定した。

## 5 児童の実態

畑の活動には6月初めから取り組んできた。昨年の3年生の取り組みを知っている児童は、大豆の栽培を楽しみにしていた。種は昨年収穫されたものを受け継いだ。畑作業に詳しい先生から種の蒔き方や世話の仕方を教わった。その都度人とのかかわりも深めながら大豆の成長を見つめてきた。

茎が倒れたり、実に虫がついたりしたとき、初めの頃は教師が声をかけ、どうしたらよいか児童に問いかけた。次第に「棒を立てよう」「虫や雑草を取るように見回ろう」と、児童自ら畑に足を運ぶ回数が増えてきた。

膨らんだ実を採り、塩ゆでにして食べた。「採りたては、おいしいね」「味が濃いよ」と、児童は喜び、味わった。

興味をもった児童が調べたことを紹介するなど、大豆が様々な食品にすがたを変えることを、知識として共有した。自分たちが収穫した物をおいしく食べたいという気持ちを児童は強くもっている。自分たちで作れそうなものは何か、どのようにすれば作れるのか、調べ方やまとめ方を考えながら、主体的に取り組めるように支援していきたい。

## 6 指導の具体的な手立て

### (1) 大豆にかかわる場を設定する。

育てる段階においては、畑の様子を毎日見ることによって、「自分たちの大豆」という意識を高めたい。始業前や休み時間、時には給食当番が準備をするわずかな時間も使って、全員が一日一回は畑に足を運べるようにする。「今日は、どんな様子だった？」と問いかけたり、担任が気付いたことを嬉しそうに話して聞かせたりする。担任も一緒に観察を楽しむ。また、身近なところに本を置き、いつでも調べることができるようにする。

### (2) 食物を加工する過程を体験的に学ばせる。

児童が作りたいと思う中から3つを取り上げ、実際に作ってみる。作り方を調べ、味わう。比較的易しいものから手間のかかるものへ、自分たちで食物を加工する体験を通して、大豆に関する伝統的な知恵や文化に触れられるようにする。

本時では、前の時間に自分たちが碾いたきなこを団子に付けて味わう。団子は各自家から持ち寄った米を、その場で粉にしたもので作る。できるだけ児童が手をかけて作った物を食す場を設けることが、食物に対する思いを深めることにつながるものと考ええる。

### (3) 成果を確かめる場を設定する。

作ったきなこを、全校もちつきの際に、学校みんなに味わってもらう。また、収穫した大豆を次の学年に渡す場を設定する。「おいしい」「ありがとう」という言葉は児童にとって何より嬉しいものであろう。人と楽しい時間を共有することを通して、主体的に活動する態度を育て、食生活に対する考えを深めさせたい。

## 7 指導計画

- ・ 大豆を育て、観察しよう 12時間
- ・ 大豆を収穫しよう 2時間
- ・ 大豆について調べよう 5時間
- ・ 大豆を使った料理を作ろう 9時間（本時3／9時間）
- ・ 学習の振り返りをしよう 5時間

## 8 本時について

### (1) ねらい

- ・ 大豆が自分たちの生活に深くかかわっていることに気付く。
- ・ 収穫した大豆の活用方法から、課題を見付けることができる。

### (2) 展開

児童の主な活動	○指導上の留意点 ☆評価
<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center; margin: 10px auto; width: 80%;"> <h2 style="margin: 0;">きなこをおいしくいただく</h2> </div>	
<p>1 大豆はさまざまな食品に加工され、日々の食生活に利用されていることを想起する</p> <p>2 活動の見通しをもつ。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ めあてを確かめる。</li> <li>・ 活動の流れと時間配分を知る。</li> <li>・ 身支度をする。</li> </ul> <p>3 団子を作る。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ テーブル、食器、調理用具の支度をする。</li> <li>・ 持参した米を粉にする。</li> <li>・ 鍋に水を入れ、湯を沸かす。</li> <li>・ 米粉に水を加え、団子にする。</li> <li>・ 団子を湯に入れ、茹でる。</li> <li>・ 団子を器に入れる。</li> </ul> <p>4 きなこを団子にまぶして、味わう。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ きなこに、好みの量の砂糖を加える。</li> <li>・ 団子にきなこをかける。</li> <li>・ そろって、「いただきます」をする。</li> <li>・ 作りながら考えたことや味などの感想を述べ合う。</li> </ul> <p>6 片付けをする。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ そろって、「ごちそうさま」をする。</li> <li>・ 手順を確認する。</li> <li>・ 食器を洗い、使った物を元にもどす。</li> </ul> <p>7 活動を振り返り、次時に期待をもつ。</p>	<p>○ 煮豆、納豆、味噌。実物を示し、イメージを共有する。</p> <p>○ 安全に、友達と協力して進めること。</p> <p>○ めあて、活動の流れ、時間配分を掲示する。</p> <p>○ 三角巾、エプロン、マスク、布巾。</p> <p>○ 4人×2班で調理する。TT体制。</p> <p>○ 校内の竹で作った器、自分で作った菜箸を使うことによって活動に対する意欲を高める。</p> <p>○ 製粉機を使う。</p> <p>☆ 丁寧に準備を進めることができたか。</p> <p style="text-align: right;">＜食育＞</p> <p>○ 手順を掲示する。</p> <p>○ 鍋の水の量が多すぎないか、確かめる。</p> <p>☆ 安全、衛生に注意して、団子を作ることができたか。</p> <p style="text-align: right;">＜食育＞</p> <p>○ おいしくいただくために、砂糖の量やきな粉のまぶし方、盛りつけ方を考えるよう声をかける。</p> <p>○ 児童の活動に見られた丁寧さや盛りつけの工夫など、良い点をほめる。</p> <p>☆ 収穫した大豆の活用方法から、課題を見付けることができる。</p> <p>○ 残ったきなこは、ジッパー付きのビニール袋に入れて、各自持ち帰るようにする。家の人にも味わってもらい、感想を聞いてくるように伝える。</p> <p>○ 思ったことや考えたこと、良くできたところなどを話し合わせる</p> <p>☆ 大豆が自分たちの生活に深くかかわっていることに気付く。</p>