

1 単元名 つたえよう！えいようまんてん大豆パワー

2 単元の目標

- 身近な食材について調べる中で、食べることが自分の成長や健康に結びついていることを理解することができる。 (知識及び技能)
- 追及活動で得た情報を整理分析し、自分の考えをまとめたり、相手や目的に応じた表現方法で発信したりすることができる。 (思考力・判断力・表現力等)
- 調べたことや話し合ったことをもとに、自分の食生活を見直したり、食材のもつ素晴らしさを伝えようと進んで発信したりしようとする。 (主体的に学習に取り組む態度)

3 単元について

(1) 教材観

本単元では、総合的な学習の時間「つたえよう！えいようまんてん大豆パワー」で地域とつながって学習を進めていく。他教科（国語，社会，理科，学級活動）の学習を通して，大豆の成長，加工品，栄養素などについて知ることができる。また，大豆食品の素晴らしさをもっと広めたいという思いをもち，学習したことを発信したり，自分の生活に生かしたりすることができる学習である。

実際に，地域で活躍をされている醤油や味噌，豆腐を作っている方や，食生活について考えている方との交流を通して，食材について継続して関わるることができる。また，調べていく中で疑問に思ったことがあるときも，再度確かめることができるため，学びが連続していけると考える。

そのうえで，大豆が形を変え，給食や家庭で食べられていることに気づくとともに，大豆食品を美味しく食べるためのメニューを伝えようと考え，表現していくことで，食材の持つ素晴らしさについて振り返り，自分の生活を見直すことができる学習である。

(2) 児童観

子どもたちが住んでいる香椎の町は，JR・西鉄香椎駅から徒歩5分の立地で非常に便利な場所である。都市開発に伴う区画整理が行われ，美しい街並みとなっている。福岡市東区の中でも香椎の地は万葉集の歌集に名をあげられるほど，古くから歴史のある地域である。転出入も少なからずありながらも，祖父母が香椎の出身である家庭も少なくはなく，落ち着いた環境で生活をしている地域である。

本学年の子どもたちは，学校給食が好きな子どもたちは多いが，嫌いな食べ物であったり，食べることに對して苦手さをもっていたりする子どもたちもいる。また，食材に含まれる栄養素やその活用については知らない。また，他教科の学習を通して，調べたことをまとめる経験はあるものの，取材したことを整理分析し，視点を持って表現方法を選択した経験が少ない。そして，食べ物が体を作るうえで必要であることは理解できているが，食べ物を無駄にしないという思いをもったり，自分の生活につなげようとしたりする意識に個人差がある。

(3) 指導観

はじめに，国語科「すがたをかえる大豆」の学習を通して，大豆の加工品や作り方について学んでいき，理科「植物の育ち方」の学習では，大豆を種から育てることを通して，植物の育ち方に順序があることを理解し

ていく。学級活動「給食に感謝の気持ちをもとう」の学習では、大豆には多くの栄養素があることから、給食のメニューにも多く登場していることに献立表を見て気づいていく。

そして、本単元の導入では、大豆食品について自分の食生活を振り返る中で、大豆食品を消費していることに気づき、大豆食品についてもっとくわしく調べていこうとする意欲を持たせる。

次に、社会科「はたらく人とわたしたちの暮らし」の学習を学ぶ中で、地域には「味噌」や「豆腐」、「醤油」の工場やお店があることに気づく。大豆食品を作っている方の話を聞いてみたいという思いを大切にしながら、実際に工場で働いている方の話を聞く中で、加工食品に関する思いや苦勞に気づいていく。

さらに、子どもたちが実際に醤油や豆腐を作りたいという願いを形にするために、学年で醤油と豆腐を作る体験学習を取り入れる。お店や工場で話された苦勞なども実体験することで、子どもたちにとってより大豆食品への思いが高まっていくと考えられる。

最後に、給食室の先生から大豆料理の話を聞くことで、「大豆フェスティバル」に向けてのアレンジレシピを考えていくきっかけを作っていく。子どもたちが大豆の工場を見学し、調べ、実際に作る今までの学習を通して、学んだ大豆への思いをレシピとして形にしたことを、誰かに伝えたいという思いを大切にしたい。

(4) ESD との関連

・本学習で働かせる ESD の視点（見方・考え方）

○連携性・・・大豆食品における日本の食文化は、お店の方や地域全体で支えていくことが大切である。

・本学習を通して育てたい ESD の資質・能力

○コミュニケーションを行う力

工場へ直接行って、大豆食品の工程の様子を見たり、工場の方に話を聞いたりして分かったことをもとに、考えたことや学んだことを、他者へどのように発信するのかを考えていこうとする。

○つながりを尊重する態度

地域のお店の方との関わりを通し、様々な人とのつながりが豊かな学びになっているということを自覚し、尊重しようとする。

・本学習で変容を促す ESD の価値観

○世代内の公正

いつの時代においても健康で安心した食事をして暮らしたいという人々の思いは同じだから、大豆食品が食文化の1つとしてずっと作られてきたし、これからも作り続けてほしい。

・達成が期待される SDG s

2 飢餓をゼロに

3 すべての人に健康と福祉を

8 経済成長と雇用

4 単元の評価規準

(ア) 知識及び技能	(イ) 思考力・判断力・表現力等	(ウ) 主体的に学習に取り組む態度
① 地域のお店の方や工場の方の話を聞き、大豆食品が作られる工程を理解している。	① 地域のお店に関わる人々の工夫や努力、思いについて考えている。	① 大豆食品に関心をもち、大豆食品の学びから自分に何ができるのかを意欲的に考えようとしている。
② 大豆食品を調べたり、作っ	② 大豆食品のよさを伝える	

たりする活動を通して、大豆食品について分かったことをまとめる技能を身につけている。	ために自分たちにできる取り組みは何かを考え、レシピなどで表現している。	② 栄養豊富な大豆食品から家族や地域、社会に目を向け、自分なりの考えをもとうとしている。
---	-------------------------------------	--

5 単元の指導計画 (全10時間)

学習活動	○ 学習への支援	○ 評価・備考
見つめる 1 大豆食品について調べる。 <ul style="list-style-type: none"> 豆腐や醤油、味噌などは大豆から作られている。 大豆食品には豊富な栄養がある。 地域に工場やお店があるから話を聞いてみたい。 ② 	○ 図書館から借りてきた大豆に関わる本を貸しだし、大豆食品の作られ方や、栄養素について調べさせる。	ア② (知・技) ウ① (主体的)
調べる 2 大豆食品の工場の方やお店の方に話を聞く。 <ul style="list-style-type: none"> ○ 味噌作り GT② ○ 醤油作り GT① ○ 豆腐作り GT① 上記3つの大豆食品を作られている方々の話を聞く中で、作られ方の工程や手間などの苦勞がわかる。 <ul style="list-style-type: none"> 大豆食品をこよなく愛す思いが伝わってくる。 	○ 事前に作り手の手間や苦勞、工程について説明してもらえるように、GTに依頼しておく。 ○ 工場での見学やお店の話を聞く上での視点を与える。 (視点) <ul style="list-style-type: none"> ・工程 ・手間 ・苦勞 ・思い 	ア① (知・技) イ① (思判表)
深める 3 大豆食品を作る。 <ul style="list-style-type: none"> 実際に大豆食品を作る体験活動を通して、工場やお店の方々の思いに寄り添うことができる。 ○ 醤油づくり (毎日混ぜる) ○ 豆腐作り ① ○ 黄な粉作り ① 	○ 調理手順を確かめたり、道具の準備をしたり安全に調理ができるようにする。 ○ 見学時の工程を思い出させ、実際に体験するとき気を付けたほうが良いことを考えさせる。	ア② (知・技)
広げる 4 相手に喜んでもらえるような大豆食品のレシピを考える。 <ul style="list-style-type: none"> どのようなレシピであれば相手は喜んでもらえるのかを考える。 GT① 	○ 相手に伝えるレシピを考えていく上で、自分なり大豆食品に対する思いを形にできるようにする。 <ul style="list-style-type: none"> ・栄養面 ・手軽さ ・おいしさ 	イ② (思判表)
5 子どもが考えたレシピを相手に渡す。 <ul style="list-style-type: none"> 考えたレシピはどうだったかな。 	○ 相手にレシピを紹介し、感想を聞かせることで、自己有用感を持たせることと、今後大豆食品に対する関わり方について	イ② (思判表) ウ①

	考えさせる。	(主体的)
<p>6 大豆食品の学びを通して、今後も継続して自分にできることを考える。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 今後も大豆食品のお店のためにできることを考えて行動していきたい。 ・ 学んだことを後輩にも伝えたいな。 <p>①</p>	<p>○ SDGsの観点から、持続してできることの視点を持たせ、自分事としてできる「行動化」をとらえさせる。</p>	<p>イ① (思判表) ウ② (主体的)</p>

6 成果と課題

○ 生活に身近な食の「大豆」を教材の題材にできたことで、子どもたちがイメージを持って主体的に活動することができていた。また、地域にある工場に見学に行き、生産の様子を見たり、工場の方々から話を聞いたりしたことで、子どもたちの学ぶ意欲を継続することができていた。



「調べる」場面：みそ工場を見学している様子



「深める」場面：黄な粉作りの様子

● 給食室の先生に調理方法を聞いたり、ゲストティーチャーに味付けなどを聞いたりして学習を進めてきたものの、3年生の生活の経験値ではアレンジレシピを考えるのは難しい内容(味, 調理)であったと考える。しかし、子どもたちの豊かな発想を表現する上では、大変有意義で興味深かったと考える。



「広げる」場面：子どもたちが考えた「とうふココア」と「パンケーキ」

「広げる」場面：発表の様子

● 「自分事」としてどれだけ学習に取り組むことができていたのか評価が難しかった。家庭でアレンジレシピを作る子どもたちがいたことは、その児童の意識が継続していたからだと考える。今後、学習前後の意識の変化も含めた継続したアンケートをすることで、子どもたちがどれだけ自分事として学習をとらえることができているのかを探り、単元の構成および内容をよりよくすることができると考える。

現在の学年終了時に目指す姿

身近な食材について調べの中で、食べることで自分の成長や健康に結びつけていることを理解することと、自分の食生活を見直したり、食材のもつ素晴らしさを伝えたりしようとする。

大豆はこのように成長していきのかあ。初めてみるなあ。

理科「植物の育ち方」(大日本図書)
身近な食材である大豆がどのように成長していくのかを観察することで、大豆の成長を間近に見ることができ、大豆への興味関心を更にした。

大豆には豊かな栄養が含まれていて、日本ではずっと大切にされてきた食材の1つなんだな。

特別活動「給食に感謝の気持ちをもとう」
大豆には豊かな栄養分が豊富であることを学ぶ。体の栄養を考え、給食にも大豆食品は多く使われている。普段の食事にも大豆が使われているため、食生活を見つめると以外に多く大豆食品を消費している。

総合的な学習の時間
「つたえよう！えいようまんてん大豆パワー」
○主に養いたいESDの資質・能力

コミュニケーション力

大豆食品の工程の様子を見たり、工場の方に話を聞いたりして分かったことを、他者とともに、考えたことや学んだことを、他者へどのように発信するのかを考えていくとする。

つながりを尊重する態度

地域のお店の方との関わりを通し、様々な人とのつながりが豊かな学びになっているということを自覚し、地域とのつながりを尊重しようとする。

○主に育てたいESDの価値観

世代内の公正

いつの時代においても健康で安心した食事をして暮らしたいという人々の思いは同じだから、大豆食品が食文化の一つとしてずっと作られてきたため、これからも作り続けてほしい。

大豆がいろいろなものに姿を変えるのはすごいなあ。

国語科「すがたをかえる大豆」(光村図書)

大豆は味噌や豆腐などの形に変化し、日本で長くから親しまれている。体にもよく保存がきくことから、古くから日本で大切にされてきた。

地域の中にもいろいろな仕事をしている人がいるなあ。どのような思いで働いているのだろうか。

社会「はたらく人とわたしたちのくらし」(教育出版)

地域ではたらく方々の仕事について興味関心を持ち、地域の中にもいろいろな仕事に従事していることに気づく。その中で、大豆からすがたを変えた醤油や味噌、豆腐を作っているお店や工場があることに気づき、働く方々の思いに触れていく。

