

いわし団子スープクッキング [3月1日]

親子クッキングに都合で参加できなかった子にも「いわしでクッキングを・・・」と、グループに分かれてさっそく手で開きました。包丁でください混ぜて団子をつくりました。

一度したことのある魚の開きは、抵抗なくてきばきと始まりました。子ども同士教えてあげる姿もみられました。野菜はみじん切りという表現を使いますが、骨切りしながらいただくことを伝えました。

包丁を握る前に一度手洗いをしましたが、途中「手を洗いたい」という文句は聞こえませんでした。



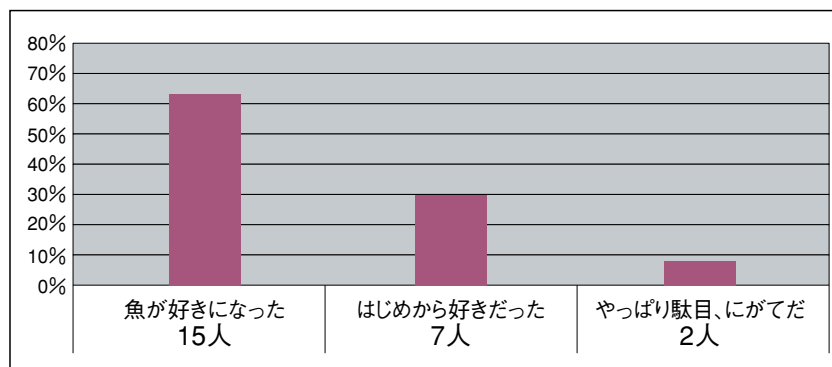
当初予定していなかった企画でしたが、親子クッキングに不参加だった子どもにとっては初めての体験となり、真剣に取り組む姿がみられました。就学前の大切な時期に、今回のように臨機応変な対応をとることも企画する側の大切な役目だということがわかりました。

⑧子どもの行動の変化

(栄養士から)

・すべての企画終了後、24人に質問しました。

[Q:「お魚が好きになりましたか?」⇒A:はい15人 前から好き7人 どうしても駄目2人]



・魚やさんの見学から、給食に出る魚の料理に興味を示す子が増えました。

(保育士から)

・親子クッキングを行ったことは、保護者にも子どもにも刺激があり、反響が多く、「スーパーでいわし買って」「餃子作ったよ」という声を聞くことができました。

・一匹焼を食べたとき、満足感・達成感を感じている様子が見られました。

⑨食育活動実施後の感想

(栄養士から)

- ・ 昨年に引き続き、「今年も・・・」と4月に保育士に企画を持ちかけたところ、保育士は心よく賛成してくれました。9月を待っての実施。見学に行く前に魚の話をして導入しました。触れあいトークでの食の研修会参加から、「是非親子での魚を取り入れたクッキングをしなければ・・・」と宿命みたいなものを感じました。健康の意味を理解できる年齢に達しているとはいえ、体験での教育が後に実を結んでくれればと節に願います。
- ・ 魚の一匹焼をサンプルケースに陳列すると、大人たちからは驚きの表情が見られました。「こんなに骨の多い魚を一人で食べられるのか？」大人が子どもたちの自立の芽生えに気づいてくれればと思いました。
- ・ 親子クッキングでは、他の保育士が「姉妹を預かり保育しましょう」と声かけてくれたことが、連携のあかしと感謝しました。
- ・ 何よりも、クッキングを日曜日にすることで、子ども24名中親子21組の参加が得られたことが良かったです。
- ・ 魚を食べる方法を伝えるために、媒体づくりに実習生が精魂こめて作ってくれたので、今後活用していきたいです。

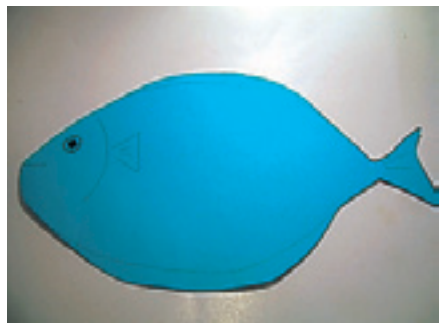
(保育士から)

- ・ 昨年のすみれ組が魚やさんに行ったりしていたので、いいことだなと思っていました。今回、担任になって、今年も実施すると聞いて嬉しかったです。魚やさんの見学、魚クッキングは、5歳児の発育・発達過程に合っており、来年もすると良いと思います。
- ・ 野菜の栽培・調理を栄養士と連携して計画できてよかったです。

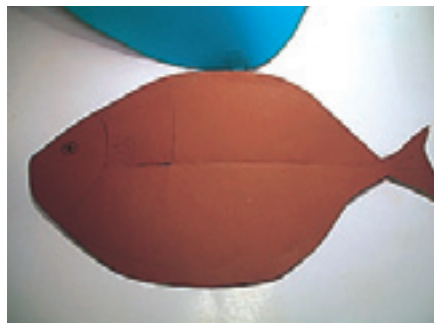
(施設長からのコメント(副園長の原文のまま))

- ・ 飽食時代、食べたい物を食べただけ食べている現代、心も身体も健全に育つ事ができるでしょうか？当園では、以前から栄養士が中心になり、全職員で野菜の栽培、調理に取り組んでいます。
- ・ 人間は、魚、野菜、果物などの尊い命を頂いて生きていることに感謝し、この元気な体は食べた物からできていることを知らせていき、いろいろな物を進んで食べられる子に育てたいと思います。

(参考)
かれのいの媒体



なまのかれい



焼いたかれい



少しだけ身をと



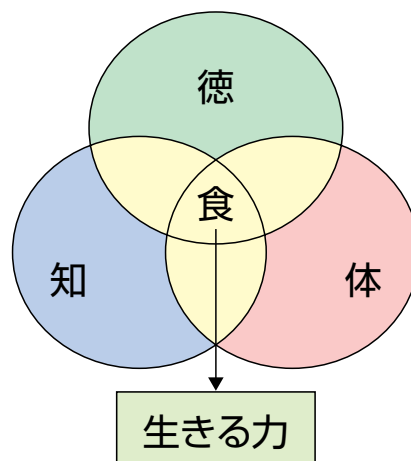
- ・ 実習生に媒体づくりをお願いしたら、素晴らしい媒体を作ってくれました。
- ・ 実施日まで、リハーサルを何度もして、ゆっくり話すことなどアドバイスを受けて、子どもたちの前で実施しました。
- ・ 見つめる子どもたちの目は、真剣な表情でした。

(4) 学校での食育活動 ～学校で「食育」をスタートするにあたって～

【実践の考え方】

- ・「食育」に何を求めるのか。何のための食育か。

学校における全ての活動は、教育目標の達成をめざして行われるものです。だから、学校で「食育」を推進するにあたっては、「食育」だけが一人歩きするのではなく、教育目標を達成するために、今「食育」が大事であるという認識を、全教職員がしっかり持つことが、スタートするにあたって何よりも大切なことです。「食育」を一つのテコにして、今、求められている「生きる力」を培っていかうという自覚を、まず第一に全職員がしっかり持ってスタート地点に立ちたいものです。



- ・「食育」を通して、子どもに、どんな学びの姿を求め、どんな力をつけるのか。

今日の教育的課題でもある青少年の「心の問題」「健康の問題」、また、「食糧問題」「環境問題」など地球規模でのさまざまな問題においても、「食」を入り口にして、子ども自らが、自分の問題としてとらえ、自分の頭でしっかり考えながら、主体的に学ぼうとする「学びの自立」をめざしたいものです。

- ・そのために、大切な「食育」の内容は何なのか。

「食」には、人間が生きていく上で、学ぶべき大切なことがたくさん含まれています。また、「食」は、その学びや求めに応えられるだけの無限の広がりや深まりも持っています。

戦後わずか60年の間に、貧困のどん底から世界の経済大国にのし上がってきた我が国において、この経済成長がもたらしたことは、「豊かさ」という一言につきます。

学校の教育目標に「心豊かな人間の育成」という目標がない学校はありません。しかし、今日、この目標を達成するためには、この「ものの豊かさ」が大きな障害となっています。ものが豊かになればなるほど、心の豊かさは育ちにくいものであり、まず、教師自身がこの「心の豊かさを育む」ということを「食育」の大きなテーマとして心に持ちながら、子ども達が「食」について自ら考え、学んでいく中で、どこかで「ものの豊かさ」が、「心の豊かさ」へとつながっていく学びをさせたいものです。教師自身が、こういった視点（教師自身がこうだと思ふもの）をしっかり持ちながら、「食育」の内容を考えることが何よりも大事です。

- ・それらの「食育」の内容を、どの領域で取り扱うのか。

「食育」は教育活動全体を通して行われるのが理想であり、栄養教諭等と連携し、あらゆる領域で取り扱うことが可能ですが、決して無理をしてはいけません。長続きするもので、子どもにつけたい力に焦点を合わせて、その内容と取り扱う領域を考えるとよいでしょう。

【実践例】

■越廼小学校

『生きる力を育む「食育」』

①ねらい

○生涯にわたって健康な生活を送ることができる基礎を培う(健康な体づくり)

「食」に関する正しい知識を身につけ、食の大切さに気づき、自己の食生活を改善し、望ましい食習慣を身につけようとする態度を養います。

○豊かな人間性、社会性を培う(豊かな心づくり)

「食体験」を通して思いやりの心(ものを大切に作る心＝むだをしない、むだにしない)や感謝の心を育てるとともに、人と楽しくかかわり合おうとする態度を養います。

②内容と領域

	低学年	中学年	高学年
食と健康	(1) 規則正しい食生活の大切さ(一日三度の食事の大切さ、特に朝食の大切さ)		
	(2) 好き嫌いせず、食べることの大切さ(特に野菜の大切さ、赤・黄・緑の食品)		
学級活動	(3) 給食の食材の形と名前(野菜、果物、魚、肉) (4) 給食の献立名 (5) 「よくかんで食べよう」(保健)	(3) 体によいおやつ (4) 「清涼飲料水と砂糖」「スナック菓子とカロリー、塩分」 (5) 食物繊維の大切さ 「うんこからのメッセージ」 (6) 咀嚼と消化・吸収(保健)	(3) 和食のよさ・ごはんの力 「ま・ご・わ・や・さ・し・い」 (4) 食の安全・安心 「食品添加物」「環境ホルモン」 (5) 食と病気「食と生活習慣病」 (6) 食と咀嚼「歯の健康と咀嚼」
	食と文化	1) 食事のマナーの大切さ(全学年) ①「食べ方」 ・食事の時の姿勢 ②「箸の使い方」 ・正しい持ち方・箸の便利さ・よくない使い方8つ ③「いただきます・ごちそうさま」(感謝の心) ・おいしくいただく。残さずにいただく。(献立や食品の栄養についても話す。)	2) 伝統食(行事食、郷土食)に触れる。(全学年) (給食の献立に取り入れて説明する。) 3) 和食(ごはん、大豆等を生かした食事) ・「ま・ご・わ・や・さ・し・い」 ・和食の作法
給食時間			
食といのち	<p>食べ物の「いのち」を感じ、「感謝の心」を育てる『食体験』</p> <p>・野菜、果物、肉、魚などすべての食材は、豊かな自然が育んだものである。人間はその「いのち」をいただいて生きているということを実感できるように活動を仕組む。(いただく3つの感謝)</p> <p>*五感を使っでの直接体験「かかわり」を大切にすること</p> <p>——「いのち」を感じるプロセス——「感謝」に気づくプロセス</p> <p>育てる(世話)→収穫する→料理する→食する→気づく(考える)→生かす(知恵)</p>		
	生活家庭総合徳	低学年	中学年
食と環境	・四季を感じる野菜づくり(トマト、キュウリ、白菜、大根等) ・地域の食材を生かした料理体験(わかめ干し等)	・野菜(ジャガイモ、さつまいも、キュウリ、カボチャ等) ・地域の食材を生かした料理体験(いかの一夜干し等)	・米「ごはんのみそ汁」「健康弁当」 ・大豆(枝豆)→豆腐、味噌等 ・地域の食材を生かした魚料理(さばき体験 → へしこ)(発酵食品の体験)
	食と流通	・旬の食べ物(野菜、魚等) ・生ゴミの処理(残飯、残菜等)「社・理」	・食料自給率と食べ残し「社・理」 ・食料の生産と環境(自然破壊) ・安全・安心な食材「家」(BSE、鳥インフルエンザ等)(消費期限と賞味期限)
	(3~6年)(教科の発展として扱う。)	・地域の産業(農・水産業)「社」 ・流通のしくみ ・スーパーマーケット見学	・日本の産業(農・水産業)「社」(各地の特産物調べ)(食料の生産→流通→消費) ・地産地消 ・世界とのつながり

③具体的実践

その1 2年 生活科 単元名「ぼうけん はっけん 村たんけん」

ア 年間指導計画(第2学年)

※食育関連単元

	栽培活動	自分と自然とのかかわり	自分と人や社会とのかかわり
4月	<p>*植えて育てて収穫して(2)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・しいたけの木を立てよう 		<p>2年生になったよ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・1年生と遊ぼう
5月	<p>*野菜を育てよう</p> <ul style="list-style-type: none"> ・畑に野菜の種をまこう トマト、メロン、パプリカ かぼちゃ、じゃがいも 枝豆、とうもろこし、さつまいも 	<p>*冒険発見、村探検</p> <ul style="list-style-type: none"> ・村のひみつを教え合おう 	<p>わかめとり ← 村を探検しよう</p>
6月	<p>生きものと友だち</p> <ul style="list-style-type: none"> ・学校のまわりの生きもの ・磯遊び 	<p>わかめ干し → みそ汁を作ろう</p>	<p>村を紹介します</p> <p>朝日西小との夏の交流会</p>
7月～9月	<p>*野菜の収穫</p>	<p>わかめとり、わかめ干し、みそ汁作り、わかめ料理、村探検の発表</p>	<p>サラダを作ろう</p> <p>おいしい野菜ができるまでを家の人に発表しよう</p>
	<p>村と仲良し</p> <ul style="list-style-type: none"> ・村の秋を見つけに行こう ・秋と遊ぼう 		<p>村ともっと仲良くなろう</p> <ul style="list-style-type: none"> ・なぎさ苑訪問
10月	<p>*秋野菜・冬野菜の種をまこう</p> <ul style="list-style-type: none"> ・畑の後始末と整地、土作り だいこん、ほうれん草、レッドチャイム、冬菜、白菜、キャベツ、玉ねぎ さつまいもの収穫 	<p>ふかしいも</p>	
11月	<p>越前かんたけの栽培</p> <ul style="list-style-type: none"> しいたけの場所移動 ・肥料やり 	<p>他にどんなおやつが作れるだろう</p> <p>スイートポテト</p> <p>(お祭りの時に来てくれた人たちにプレゼントしよう。)</p>	
12月	<p>なかよしフェスティバル</p>	<p>だいこんの葉っぱでおはづけ</p> <p>冬菜やレッドチャイムを畑から取ってきて味わったり、家に持って帰ってお家の人にも食べてもらおう</p>	<p>計画を立てよう</p> <ul style="list-style-type: none"> ・準備をしよう(おみこし、ししまい、お店) ・フェスティバルを楽しもう <p>保育園児や1年生、普段お世話になっている先生を招待しよう</p>
1月		<p>*大根や白菜、しいたけなどを使って何か作ろう</p> <p>豚汁を作ろう</p> <ul style="list-style-type: none"> ・朝日西小学校との冬の仲よし交流会 	
2月	<p>*冬と仲良し</p>		<p>明日へジャンプ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・小さい頃の自分探し ・大きくなった自分 ・保育園訪問もうすぐ3年生
3月	<p>キャベツ、玉ねぎの成長を確認</p> <p>もうすぐ春 春の自然</p>		

イ 授業の実践

単元1 「ぼうけん はっけん 村たんけん」(22時間)

ねらい

- 村の探検で見つけたこと、やってみたいことなどをまとめて紹介し合い、もう1度行ってみたい所などを見つけることができる。
- わかめとりや探検で見つけたわかめ干しを体験し、村の自然や人々とのかかわり合いを考えようとしている。
- わかめのすばらしさについて知り、わかめのみそ汁を作ったことをもとに楽しかったことや思ったことを書く。

<活動の流れ>

○町を探検しよう

この小単元の前に自分たちの住んでいる地区に目を向け、自分たちが知っている村の秘密をみんなに発表しました。その後行ってみたい場所や見たいものについて話し合い、村探検の計画を立てました。それから、いよいよ探検計画にそって探検に行き、カードに書いたり、地域の人々にインタビューをしたりしました。途中ちょうど倉庫で、わかめ干しをしていました。

児童たちはこの時期5月ごろになると、わかめが干してある光景をよく目にしていたので、興味を持ったのか、倉庫の中に入れてもらい、実際にわかめを洗っているところや干し方などを見学させていただきました。



(わかめとり)

○わかめをとりに行き、干してみよう

探検の後、「自分たちもわかめとりをし、わかめを干してみよう」ということに決めました。「わかめとり」は昨年も行いましたが、「わかめ干し」の方は、はじめてだったので、児童たちのおじいちゃんおばあちゃんに、数人ボランティアをお願いしました。児童たちはボランティアの方々の言われることをよく聞き、何枚もわかめ板を作ることができました。



(わかめとり)



(わかめ干し)

○おいしいおみそ汁をつくろう

とったわかめは、塩わかめにして冷蔵庫にも入れておいたので、それをつかって、おみそ汁を作りたいということでした。みそ汁を作り終え、試食した後どの児童も、「最高だね。」と話していました。中には何杯もおかわりした児童もいました。また、普段は少食ですが、この日は「みそ汁」に入っているたくさんの野菜も残さず食べました。

みそ汁を作るときの児童の様子は、各班で協力して教え合い助け合って活動していました。



(わかめのみそ汁作り)

○わかめについてまとめよう

「わかめとり」「わかめ干し」「わかめを使った料理」「ぐみぎたんけん」の4つの班にわかれて、それぞれいろいろな方法でまとめることにしました。紙芝居にしたりクイズ形式にしたりして、発表し合いました。そして、栄養士の先生にわかめの働きやわかめの各部を説明していただきました。また、夏の朝日西小とのなかよし交流会でもこれらのことを発表しました。その結果、わかめの栄養など、わかめのすばらしさについてわかり、越廼村の自然の豊かさや自然を大切にしていきたいという村の人の願いに気づくことができました。

<成果>

- 実際にわかめを干したり、調理したり、わかめほしの名人の話を聞いたりしたので、村の人たちの思いや願いを知ることができました。
- わかめの栄養を知り、調理して味わうことで、「食」への関心が高まり、自分たちで作ったみそ汁(わかめ+野菜たっぷり)は最高だとどの子も感じたようです。
- 身近な近所の方に越廼の自慢をしていただいたので、その後道で会ったりすると、あいさつをするようになりかわりことができました。

その2 3年学級活動「食物繊維」 (学校栄養職員と担任によるチームティーチング)

ア 題材の目標

- 排便が健康のバロメーターになっていることに気付くことができる。
- 食物繊維の働きと食物繊維の多い食べ物を知り、それらを積極的に食べようとする意識を持つことができる。




イ 指導計画

期 日	活動の場	活動の内容
9月27日	朝の会	食と便通に関するアンケートを実施する
10月18日 ～21日	毎日の朝の会	前日の家での食事で食物繊維を多く含む食品をどのくらい食べたかを調査する
10月22日	学級活動(本時)	うんこからのメッセージ
10月25日 ～28日	毎日の朝の会	前日の食事での食物繊維を多く含む食品の摂取量と便の状態を調査する
随 時	給食の時間等	どの食品に食物繊維が多く含まれているか確認をしていく

ウ 本時の指導過程

過程	学習活動	教師の支援・指導と評価	
導 入	1.本時の課題を確かめる。 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> テーマ「うんこからのメッセージ」とは どういう意味でしょう。 </div>	・「メッセージ」が人に情報を伝えるものであることから、便の状態が何か大事なことを知らせてくれるのではないかということに気付かせる。 ・トイレから出てきてすっきりした顔のAさんと苦しそうな顔のBさんの絵を見せ、自由に発表させる。 ・便の模型を2つ提示し、どれが二人の便だと思うか、またその理由も説明させる。 (評) 自分なりに理由を考えながら、二人の便について説明できる。	
	2.トイレから出てきたAさんとBさんの様子を見て、気付いたことを発表する。 3.AさんとBさんがしたうんこについて話し合う。		
展 開	4.二人のうんこからのメッセージを栄養職 から聞く。 ①便のでき方について ・食べたものがお腹を通過して、そのかすが うんことして出てくる。	T1(担任)	T2(学校栄養職員)
		・エプロンシアターを提示し、T2の説明を補助する。	・食物が消化管を通るうちに便になる様子を説明する。

展 開	<p>②食物繊維とうんこの形について</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食物繊維が多い食事からはバナナ状で、ある程度の大きさのあるうんこができる。 <p>③食物繊維の働きについて</p> <ul style="list-style-type: none"> ・悪い物質を腸内から排出する <p>④食物繊維の多い食品について</p> <ul style="list-style-type: none"> ・芋、野菜、果物、豆、海藻 <p>5.食物繊維を取出す実験をする。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・みかんやさつまいもには不溶性、寒天には水溶性の食物繊維 <p>6.食物繊維を多く含む食品を食べてみる。</p> <p>みかん, さつまいも, 心太</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・食物繊維の文字カードと説明カード、便の模型を提示する。 ・便に見立てたスライムをホースの中に通し、ゴミなどを付着しながら出てくる様子を見せる。 ・二人の昨日の食事の絵カードや食品の実物を提示する。 ・みかんとさつまいもから繊維質のものを取り出す簡単な実験をさせる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・食物繊維を多く含む便が健康な便であることを説明する。 ・食物繊維と健康との関係について、簡単に分かりやすく説明する。 ・二人の食事のどの食品に食物繊維が含まれているか説明しその量を比較する。 ・寒天(心太)を提示し、水溶性の食物繊維があることを説明する。
		<p>(評) 便の様子と食物繊維の関係、またその働きについて理解しようとなることができ。食物繊維を取り出す実験に意欲的に取り組むことができる。</p>	
ま と め	<p>7.今日の学習で分かったことや感想を書く。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・これからの生活で気を付けようと思うことも考えさせ、実践につなげる。 <p>(評) 進んで食物繊維の多い食品を食べようとする意識をもつことができる。</p>	

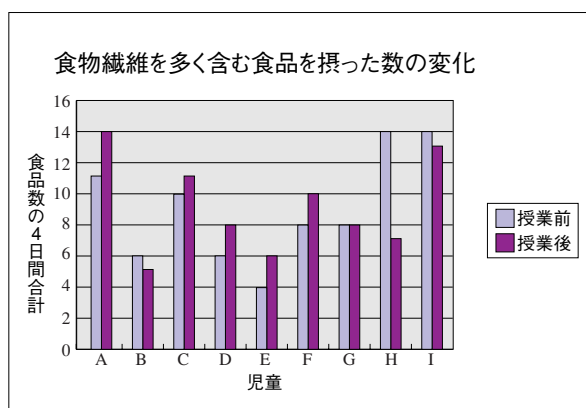
エ 授業後の児童の感想

- ・食物繊維にそんな働きがあるのは知りませんでした。野菜にいっぱい食物繊維があるなんて知りませんでした。もっと食物繊維を食べようと思いました。
- ・でっかいうんちが出た方がいいのが分かりました。今日はうんちのことや体のことがいっぱい分かってよかったです。食物繊維が入っている食べ物を食べるといいのが初めて分かりました。
- ・今日は食物繊維のことをいろいろ知りました。食物繊維は大腸を掃除してくれる役目があります。食物繊維をなるべく食べたいと思います。
- ・体のことや食物繊維のことをくわしく教えてもらったのでよかったです。あと、本物の食物繊維が見れてよかったです。さつまいもの食物繊維はすじがあって、みかんの食物繊維は毛みたいのがありました。
- ・いろいろなことが分かりました。食物繊維をいっぱい食べないとうんちが汚くなるということも分かりました。みかんとさつまいもとところてんを食べました。みかんの食物繊維は皮とすじだと言っていました。さつまいもの食物繊維はすじと皮と言っていました。ところてんにもすじがあると聞いていたけど見えなかったです。学級活動の勉強は楽しかったです。

オ 成果と課題

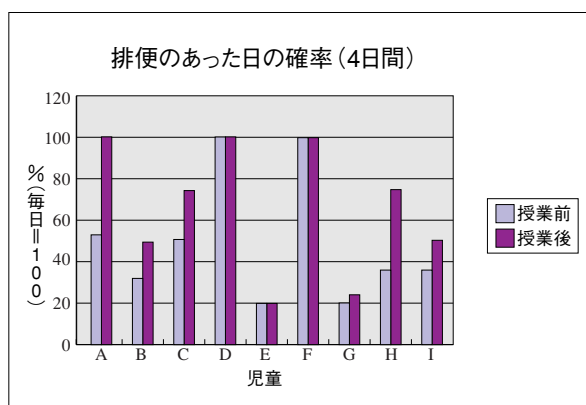
学校栄養職員とのチームティーチングにより、食物繊維の働き等をより分かりやすく説明してもらえたのと同時に、実際に食物繊維を目で確かめたり食べてみたりすることが容易になりました。児童も興味・関心を持って授業に取り組むことができ、食物繊維を摂取する必要性を認識することができたようです。

右のグラフは、食物繊維を多く含む6食品（いも、豆、野菜、果物、きのこ、海藻）を家庭でどれだけ食べたかを、授業の前と後の4日間で比べたものです。5名の児童は授業後の4日間の方が増加していますが、3名の児童は授業後の4日間の方が減少してしまいました。児童の意識の中には食物繊維を摂らなければならないということが分かっていますが、嫌いな野菜等を食べることに抵抗があるのでしょう。児童Hはもともと野菜やいもが嫌いだと言っていますので、食物繊維が大切だと分かっても簡単には実践に移せていないのかもしれませんが、



場合もあるのでは、正確に摂取量を調査する工夫が必要であると感じました。食物繊維が十分に摂れているかどうかを見る目安の一つに排便の状態を調べることがあるので、同時にその調査も行いました。

右のグラフは、授業前後4日間で排便（バナナ状）のあった日がどれだけあったかを比べたものです。毎日あったという児童は授業後3名に増えました。その他の児童もほとんどが、授業後の方がよく排便するようになりました。児童Eや児童Gはまだまだ排便回数が少ないですが、この調査結果からは全体的に食物繊維をよく摂るようになったのではないかと推測できます。



また、児童が食物繊維をよく摂取するかどうかは、各家庭の食に対する考え方にも大きく左右されます。学級便り

で、この授業を行ったことと食物繊維の重要性について掲載しましたが、そう簡単に変えられるものでもなく、機会のあるごとに児童や家庭に働きかけていく必要があります。特に児童には、好き嫌いをなく多くの食品を食べられるように、家庭と学校で協力しながら教育していくことがとても重要であると思います。

その3 6年 総合的な学習 「大豆は小さなスーパーマン」

ア 単元名 「大豆は小さなスーパーマン」(大豆は「和食の顔」)

イ 単元の目標

- 大豆の特徴を知り、栽培から食べ物の命を考える。
- 豆にはいろいろな種類があることを知る。
- 豆からたくさんの食品がつくられ利用していることを知る。
- 大豆の栄養について知る。



ウ 児童の実態

児童は、毎日の食事の中で、様々な大豆の加工食品を口にしています。しかし、児童には、これらの加工食品が大豆から作られているものだという意識はほとんどありません。児童にとって非常に身近な存在であるはずの大豆が、加工されてしまえばまた違った食べ物に感じられるのでしょうか。また、大豆をもとにたくさんの加工食品が作られていることを知っている児童も、それらを口にするにあたって、「大豆はどこで作られたものだろう」「大豆を作っている人にはどんな苦労があるのだろう」といったことまでは考えることがありません。加工という行程の中で、食品とその原料である大豆とが切り離されてしまっているのです。

そこで、日本人にとって昔から伝統的な加工食品として食べられてきた大豆について、栽培活動や調べ活動を通して子どもたちにいろいろなことを気づかせていきたい。また、大豆の加工食品を毎日の食生活に取り入れようとする態度を育てたい。

エ 単元について

(ア) この単元をもうけた意義

大豆は、弥生時代に稲とともに中国から日本に伝来したと言われていています。穀物に豆を加えた食物を「五穀」と称し、豆は古来より重要な食物として取り扱われてきました。特に、豆の中でも大豆は食肉禁止の時代には重要なタンパク質源であり、大豆の性質を巧みに利用し、日本各地で特有の食文化が生まれるようになりました。このように昔から日本人にとってなじみの深い大豆ですが、その自給率はここ数年間はわずか2～3%となっており、年間消費量のほとんどを輸入大豆に頼っているのが現状です。また、遺伝子組み換え大豆の安全性の問題も議論されています。この単元では、大豆の栽培活動や調べ活動を通して、大豆が自分たちの食生活に深く関わっていることに気づき、自給自足の大切さと、大豆の栄養について目を向けさせたい。また、栽培した大豆をもとに加工食品を作り、それらを格別な思いで食することができるよう、活動を展開していきたい。

(イ) 教科とのかかわり

第1学期の理科で、「動物のからだのはたらき」を学習します。食べ物に含まれる養分がどのように体内に取り入れられるのかについて学習しながら、大豆の養分にも目を向けることができるようにしていきたい。また、第2学期の理科で、「生き物のくらしとかんきょう」を学習します。人や動物の食べ物のもとには植物であることを学習しながら、改めて生き物は互いに関わり合って生きていることに触れ、畑で大豆を大事に育て、感謝して食することの大切さに気づかせていきたい。

(ウ) 学習計画(40時間配当)

目標とする学び	学習活動・児童の思考	教師の指導・支援としかけ
<p>○大豆と自分たちの食生活との関係を考えることができる。 (課題を見つける)</p>	<p>大豆ってどんな豆? (1h)</p>	<p>○いろいろな大豆の加工食品を食べることで、大豆を育てて観察しようとする意欲を持たせる。</p>
<p>○農家の方の話を聞いて、大豆の種のまき方や育て方が分かる。 (問題を解決する力)</p>	<p>大豆を育ててみよう (14h)</p>	<p>○農家の方をゲストティーチャーとして招き、大豆の栽培についての話や大豆についてのいろいろな質問に答えてもらう。 (準備物)大豆の種・肥料など</p>
<p>○友達と協力しながら、一生懸命に大豆の世話をすることができる。 (問題を解決する力)</p>	<p>大豆を作っている人に聞いてみよう(1h)</p>	
<p>○収穫する喜びを感じたり、伝えることができる。 (生かす力)</p>	<p>大豆の種をまき、育てていこう(13h)</p>	<p>○継続的にみんなで協力して大豆の世話ができるようにする。</p>
<p>○豆の種類について自分なりの方法で調べることができる。 (問題を解決する力)</p>	<p>豆の仲間 全員集合 (9h)</p>	<p>○インターネットや図鑑を利用し、豆の種類が多いことに気づかせる。</p>
<p>○豆が世界中で工夫されて食べられていることが分かる。 (問題を解決する力)</p>	<p>豆の仲間を探そう (2h)</p>	<p>○豆は世界中で重要なタンパク質食品であり、様々に工夫されて食べられていることが学べるよう支援する。</p>
<p>○大豆と日本人の関わりについて感じたことを発表することができる。 (生かす力)</p>	<p>日本と世界の豆料理を調べよう(3h)</p>	<p>○豆に関する情報の活用を支援する。 (準備物)資料「世界の豆料理」</p>
<p>○ポートフォリオ評価により、自己またはお互いの活動を振り返ることができる。(生かす力)</p>	<p>あんこを作ろう(4h)</p>	<p>○和菓子屋さんをゲストティーチャーとして招き、日本の伝統的なお菓子作りを体験させる。</p>

- 大豆の加工食品について、自分なりの課題を見つけることができる。
(課題を見つける)
- 情報をうまく活用することができる。
(問題を解決する力)
- いろいろと教えてもらった情報を生かして発表することができる。
(問題を解決する力)
- 大豆の加工食品づくりの経験を生かし、感じたことを発表したり、家で挑戦したりすることができる。(生かす力)

- 自分の考えで調べたいテーマを決めることができる。
(課題を見つける)
- 自分や友達が調べていく中で、お互いの良い点を見つけることができる。
(問題を解決する力)
- 栄養士の話から感じたことを発表し、どのように生かしていくかをまとめることができる。
(生かす力)

へんし〜ん 大豆
(10h)

大豆の加工食品を
調べよう(3h)

豆腐屋さん・味噌屋さん
聞いてみよう(3h)

豆腐や味噌を
作ってみよう(4h)

畑の肉 大豆
(6h)

大豆の栄養を
調べてみよう(2h)

大豆のすばらしい力を
知ろう(2h)

ご飯とみそ汁で理想の
朝食を作ろう(2h)

- グループごとにヒントを出し、大豆の加工食品を整理させる。
- 家の人にも協力してもらい加工食品探しを支援する。
- 情報を利用し、協力して課題探しができるよう支援する。
- 変身の行き先について加工食品ごとにグループ分けをし整理させ発表させる。
- 地域の豆腐屋さん、味噌屋さんと連絡を取り、見学を依頼して、児童の学習意欲を支援する。
- 日本の伝統の食品の良さが感じられるよう支援する。
- 豆腐や味噌の作り方のプリントづくりを支援する。

- 大豆が世界から注目されている優れた食品であることを知らせ、調べてみようとする意欲を持たせる。
- 本やインターネットで調べたり、家の人やインターネットで調べたり、家の人やインターネットで調べたり、家の人やインターネットで調べているかを聞いたりしながら、地域との交流を図る。
- 栄養士をゲストティーチャーとして招き、話をしてもらう。
- 積極的に質問する児童をほめる。
- 栄養士に支援を依頼する。
- 家庭でも食生活と健康について話し合う機会が持てるよう支援する。

参考) 学習計画〔平成17年度「食育推進事業」学年別年間計画(6年生)〕

	4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	
総合的な学習の時間	「大豆は小さなスーパーマン」 (40時間配当)	「大豆ってどんな豆?」(1時間) 「大豆を育ててみよう」(14時間) ・大豆を作っている人に聞いてみよう(1) 【ゲストティーチャー1名】 ・大豆の種をまき、育てていこう(13) (もやし)	「豆の仲間全員集合」(9時間) ・豆の仲間を探そう(2) ・日本と世界の豆料理を調べよう(3) ・あんこを作ろう(4) (枝豆)	「へんしん大豆」(10時間) ・大豆の加工食品を調べよう(3) ・豆腐屋さん、味噌屋さんに聞いてみよう(3) 【ゲストティーチャー2名】 ・豆腐や味噌を作ってみよう(4) (納豆)	「畑の肉 大豆」(6時間) ・大豆の栄養を調べてみよう(2) ・大豆のすばらしい力を知ろう(2) ・ごはんともそいで理想の朝食を作ろう(2)							
学級活動	ねらい:食に関する知識を身につける。(食と健康・栄養・日本の伝統食・食の安全等)健康な体づくりのために、食べ物が重要な役割を果たしていることを理解する。 ①栄養バランスのとれた食事 ・健康の保持増進のためには、規則正しい1日3度のバランスの取れた食事が大切であることが分かる。また、学校給食が大きな役割を果たしていることが分かる。 ・「正しいバイキングについて」(修学旅行の事前指導)(5月) ②食の安全性を自ら考え、判断し、安全・安心な食品を選ぶことができる。 ・「食品添加物について」(10月 1時間) ・「食と生活習慣病」(1月 1時間)											
教科	理科 「動物のからだのはたらき」 家庭科 「朝ごはんをつくろう」 ・ゆでてみよう ・いためてみよう ・自慢の朝ご飯をつくろう (朝食の大切さ)	理科 「植物のからだのはたらき」	理科 「生き物のくらしとかんきょう」			家庭科 「家族のために、食事を作ろう」 ・バランスを考えて、一食分の計画を立ててみよう ・考えて買い物をしてみよう (食品の安全性 添加物等) ・一食分の実習計画を立て、調理しよう				理科 「人とかんきょう」 社会 「日本と関係の深い国々」	社会 「世界の平和と日本の役割」	
道徳												
給食指導	①配膳の安全、衛生 (1~6年生まで) ・身支度(正しい服装) ・手洗いの仕方 ・安全で衛生的な運搬 ・配膳の仕方(食器の並べ方)	②しつけ指導(食事のマナー) ・あいさつ(食前食後) (感謝) ・箸の使い方 ア)正しい持ち方 イ)箸の使い方 ウ)箸使いのタプー	ウ)放送の聞き方 エ)かたづけ方 オ)歯磨き									
保健指導	(保健指導)「歯の健康と咀嚼」											