

第4学年 総合的な学習の時間 学習指導案

尾道市立吉和小学校
指導者 T1 教諭 菅 都
T2 栄養教諭 工藤 倫子

1 日 時 平成29年9月14日（木） 第5校時

2 学 年 第4学年1組 男子14名 女子20名 計34名

3 場 所 第4学年1組教室

4 単元名 「ふるさとの味は今！」
本単元で育成する資質・能力 論理的思考力 主体性(協調性) 自己肯定感

5 単元について

(1) 単元観

本単元は、小学校学習指導要領における総合的な学習の時間の目標「横断的・総合的な学習や探究的な学習を通して、自ら課題を見付け、自ら学び、自ら考え、主体的に判断し、よりよく問題を解決する資質や能力を育成するとともに、学び方やものの考え方を身に付け、問題の解決や探究活動に主体的、創造的、協同的に取り組む態度を育て、自己の生き方を考えることができるようにする。」を受けて設定した。

本単元は、1学期に取り組んだ吉和川の学習から吉和の海へと自然環境をテーマに児童の学びをつなぎ、学習内容を広げていくことのできる単元である。また、吉和の海や魚を使った郷土料理などについて漁業協同組合、保健推進委員及び郷土料理を作っている地域の方からの話を聞くことを通して、文化や伝統を見つめ直し、吉和の「よさ」に気付き、自分の生まれ育った郷土を誇りに思い、郷土を愛する心や地域の自然環境を大切にする心が育成できると考える。さらに、本校が取り組んでいる自己肯定感の育成についても、ふるさと吉和のひと・もの・ことを食と結び付け、それらの関わりを通して、ふるさと吉和を愛し、誇りに思うとともに、自分のよさや友達のよさに気付き、自信をもって将来への夢や目標を抱き、挑戦していく実践的な力を育成することができる単元であると考ええる。

(2) 児童観

本学級の児童は、第3学年の総合的な学習の時間に、地域の特産物である分葱について学習してきている。育て方や、分葱を使った料理も味わい、ふるさとのよさを感じる学習を行ってきた。また、吉和川をきれいにしてホタルを飛ばすため、ホタルの飼育や川の啓発ポスターづくりに取り組んだ。さらに、第4学年1学期の総合的な学習の時間では、川をきれいにする方法を調べ、EM菌作りを通して清掃活動を主体的に行ってきた。これらの学習を通して、吉和川について関心を高め、愛着を深めている。

本単元の学習を始めるに当たり、児童に事前アンケートをとった結果では、吉和で昔から食べられてきた料理（郷土料理）を知っている児童は、34人中18人で学級全体の52%であった。「ぬた」や「たこめし」など、学校給食で、郷土料理が出ているにも関わらず、それが吉和の郷土料理であると認識している児童が少ないことが分かった。一方で、吉和の特産物については、児童が第3学年で分葱を育てるとともに、本校で取り組んでいる「ぶちうま吉和定食」のメニューにも分葱が入っていることから、分葱は吉和の特産物だと児童は自信をもって答えることができる。

また、吉和小学校で受け継がれている踊り「ええじゃん」の歌詞の中には、「えびもあなごも大漁だ」「吉和の魚は日本一」など、特産物である魚をアピールする箇所があり、児童は「ええじゃん」の踊りを通して、吉和の素晴らしさを実感している。

また、本時の導入で活用する「給食人気メニューランキング、嫌いなメニューランキング」のアンケート結果は、次の通りである。好きなメニュー、嫌いなメニューどちらにも、吉和の特産物である「たこ」と「わけぎ」が入っている。

	給食で好きなメニュー	給食で嫌いなメニュー
1位	たこボール	ぬた
2位	カレーライス	ゴーヤチャンプル
3位	わけぎ料理（ぎょうざ・うどん）	なす・大根の料理

育成したい資質・能力については、7月に実施したアンケート結果から、「自己肯定感」に課題が見られる。自分に自信をもちにくい児童や自分の特徴やよさに気付きにくい児童が9名おり、授業においても自分の考えを出しにくいという現状が見られる。

（３）指導観

本単元全体を通して、児童が主体的に取り組めるよう、次の工夫を取り入れる。1点目は、探究の過程における工夫である。導入では、食に関するアンケート結果や郷土料理について栄養教諭から話を聞く中で、課題を設定する。その後、課題解決に向けて、図書や資料・インターネットを活用した調べ学習や栄養教諭、ゲストティーチャーへの聞き取りなど、学習方法を工夫する。そして、学習を進めていく中で、郷土の味が失われつつあることを知り、郷土料理を大切に思い、受け継いでいこうとする実践的な態度の育成につなげていく。

また、地域のよさだけでなく、自分や友達のよさにも気付かせるためにも、次の2点の工夫を取り入れる。1点目は、自然や人々とのふれあい、体験的な活動を十分に確保し、栄養教諭、漁業協同組合や保健推進委員との連携を十分に図ることである。2点目は、毎時間の振り返りの時間を有効に活用し、自分たちの活動や成長を確認しながら、次時への活動の意欲や自信をもたせるようにする。

本時は郷土料理の一つである「ぬた」について、児童の苦手な給食メニューベスト3に入っていることから話を切り出し、「なぜ、ぬたが苦手なのか。」また、「なぜ、ぬたが好きなのか。」を理由に挙げさせる。そして、「ぬたが吉和で食べ続けられている理由」について考えさせる。栄養教諭から、郷土料理にぬたが入っている理由を教えてもらい、他の郷土料理についても調べていこうとする意欲をもたせる。

その後、学習を進めていく中で、実際に郷土料理や吉和の特産物を取り入れた給食のメニューを考え、そのメニューを給食室で作ってもらったり、食べたりする活動を行い、郷土料理のおいしさを体験させる。この体験をもとに、郷土料理のすばらしさをまとめさせ、地域へ発信していく。

本単元の学習を通して、尾道・吉和の食文化や伝統について深く知り、誇りをもって故郷を語り、大切にしようとする態度を育てていきたい。

6 単元目標

- 吉和の郷土料理について調べることを通して、地域のよさに気付き、地元の食文化を守るために自分たちにできることを考え、実行することができる。

7 食育の視点

- 自分たちの住む地域には、昔から伝わる料理や季節、行事にちなんだ料理があることを知り、尊重する心をもつ。〈食文化〉

8 単元の評価規準

課題発見・課題解決力				関わろうとする力	生き方を探究する力
課題を設定する力	情報を収集する力	整理・分析する力	表現する力	協力して活動する力	学習活動への意欲
○調べ学習や体験活動から生まれた疑問や問題を生かしながら課題を決定している。	○インタビューやアンケート、本を使った調べ学習、体験活動など、多様な方法で課題解決に向けて必要な情報を集めている。	○集めた情報を比較し、課題を解決するための根拠を探し、整理・分類している。	○自分が追究してきたことや課題を目的に合わせて適切な方法で表現している。	○友だちと協力したり、積極的に地域の方と関わったりしながら、課題を解決している。	○学習したことを自分なりに受け止め、自分の生活やこれからの学習に生かそうとしている。
主体性		論理的思考力		協調性	自己肯定感

9 学習計画 全 70 時間（本時 27／70）

	学習活動		学習活動		学習活動
第一次 25 時間	探検！発見！吉和川！ - 吉和川探検後の交流 - 課題の設定（主体性） - 川清掃による実態調査 - 情報の収集（協調性） - 調べた内容を整理、表現方法の検討（新聞・チラシ 等） - 整理・分析（論理的思考力） - 新聞掲示・EM 菌（チラシ）配布 - ゲストティーチャー、家族への聞き取り - 振り返り - まとめ・表現（自己肯定感）	第二次 30 時間	ふるさとの味は今！ 「郷土料理」と出会う - 本時 - 課題の設定（主体性） - 漁業協同組合、栄養教諭への聞き取り - 給食メニューの提案 - 郷土料理の調理、試食 - 試食後のアンケート実施 - 情報の収集（協調性） - 調べた内容を整理 - 整理・分析（論理的思考力） - 調べたことを交流 - 学習の成果をまとめる（新聞、パンフレット形式等） - 振り返り - まとめ・表現（自己肯定感）	第三次 15 時間	わが家わが町味自まん 「わが家の一品」調べ - 課題の設定（主体性） - 作ったり食べたりしている家族にインタビュー - 情報の収集（協調性） - レポートにまとめる - 整理・分析（論理的思考力） - 地域・保護者へ向けて発表（二分の一成人式） - 振り返り - まとめ・表現（自己肯定感）

10 本時の展開

（1）本時の目標

- 「ぬた」（郷土料理）について意見交流したり、栄養教諭から「ぬた」について教えてもらったことを通して、「ぬた」が吉和で食べられている理由を考えることができる。

（2）生徒指導の三機能との関連

- 友だちの発表から、郷土料理を作り続けている人の気持ちを考えさせる。《自己決定》
- 意見交流の際にはペアや全体での話合いの時間を十分に取り入れる。《共感の人間関係、自己存在感》
- 机間指導の際には、細かな声かけをし、児童の考えや態度を称賛する。《自己存在感》

（3）準備物

○掲示物（アンケート結果表） ○ぬたの写真 ○地域の方にインタビューした映像（DVD）
 （４）学習の展開

学習の展開				
学習段階	学習活動	○指導上の留意点 《生徒指導の三機能との関連》		☆評価規準【観点】 (評価方法)
		T 1	T 2	★望ましい姿 【資質・能力】
1 学習課題の把握	1 給食アンケートの結果から意見交流する。	○児童が苦手な「ぬた」を挙げ、どうして苦手なのか理由を挙げさせる。 ・食感・におい ・あまずっぱさ・見た目	○インタビューの映像を見せ、学習課題への興味を高めさせる。	
	2 本時の学習課題をとらえる。			
	「ぬた」が吉和で食べ続けられている理由を考えよう。			

2 学習課題の追究	3 いろいろな視点から、「ぬた」が食べ続けられている理由を考え、交流する。 ・吉和の特産物である「わけぎ」が使われているから。 ・吉和の特産物である「たこ」が使われているから。 ・「ぬた」には栄養があるから。 ・昔から伝わる料理を受け継いでもらいたいという願いがあるから。 4 全体で交流する。 5 インタビューの映像の続きを見る。	○「ぬたが苦手な人が多いが、なぜ給食で出されているのだろうか。」と投げかけ、自分たちの問題として考えられるようにする。 ○書く内容に悩んでいる児童には、第3学年での分葱作りの経験から、栄養があっているいろいろな料理に使われていることを思い出させる。《自己決定》 ○全体交流の前にペアワークを取り入れ、自分の考えに自信をもたせる。《共感的人間関係、自己存在感》 ○机間指導で把握した児童の意見を生かし、意図的指名を加えながら意見交流をさせる。 ○地域の方の郷土料理に対する思いについて触れさせる。	○他の地域の「ぬた」料理と比較して理由を考えることができるように、「全国ぬたマップ」を掲示する。 ○机間指導で、一人一人の考えについて称賛し、課題への意識を高めさせる。 ○「ぬた」について、児童から出た意見から話をする。 ・分葱の栄養 ・たこの栄養 ・ぬたの由来 ・酢の効果 など ○次時の郷土料理学習への意欲付けとなるような話をする。	☆課題を解決するための根拠を見付けて書いている。 【整理・分析する力】 (ノート・発言・振り返りの記述内容) ★郷土料理の問題を解決するために、意欲的に課題に取り組んでいる。 【主体性】 (ノート・行動観察)
3 振り返り	6 本時の振り返りをする。	○本時の学習課題を確認し、意識させた上で本時の振り返りを記述させる。		○全国ぬたマップから、広島だけでなく、全国的にぬた料理があることが分かった。 ○昔の人は、ぬたの料理をよく考えてつくっていたことが分かった。 ○自分たちも地域の人から郷土料理について話を聞いてみたい。 ○他の郷土料理についても、調べていきたい。

(4) 板書計画

㊦ 「ぬた」が食べ続けられている理由を考えよう。

給食アンケート
結果

「ぬた」の写真

苦手な理由

- ・食感
- ・におい
- ・あまずっぱい
- ・見た目

なぜ、「ぬた」が食べ続けられているのか。

- ・特産物の「わけぎ」が入っているから。
- ・特産物の「たこ」が入っているから。
- ・栄養があるから。
- ・昔から伝わっている食べ物だから。

「ぬた」

- ・由来
- ・えいよう
- ・酢のパワー ぼうふ・さっきん効果

昔の人々の知え

思い