

8. 単元名「うどんを作ろう」(全 52 時間) 1次案 4年2組

	子どもの声・姿・意識 (総合的な学習の時間→総合)	活動の展開	教師の関わり(手立て)	単元の評価規準 ○知識・技能 ◎思考・判断・表現 ●主体的に学習に取り組む態度 <キャリア・未来デザイン教育の視点> [探究的な学びの視点]
一学期	<b>うどんを作ろう(15)</b>			<p>◎人と関わる活動、繰り返し行うことができる活動になっていることを確かめ、自分たちにできることは何か考えている。</p> <p>[1:課題を見出し、把握している]</p> <p>●うどん作りを通して、友達と協力して話し合いながら活動することができる。また、活動を振り返ることで課題を見つけ、解決するための方法を考えることができる。</p> <p>[2:課題解決の方法を考えている]</p> <p>[3:協働して学んでいる]</p> <p>◎うどんやつゆの作り方について収集した情報を、取捨選択したり、複数の情報を比較したり、関連付けたりしながら、解決に向けて考えている。</p> <p>[2:課題解決の方法を考えている]</p> <p>[4:学びを振り返り、次につなげている]</p> <p>○活動を通して調べたことや分かったことを、相手意識や目的意識を明確にしながらまとめる方法が分かる。</p> <p>◎手作りうどんについて、伝える相手や目的に応じて内容を変えてまとめ、適切な方法で表現している。</p> <p>[4:学びを振り返り、次につなげている]</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校は楽しいところだと、地域の保育園や幼稚園の子どもたちに伝えたい。</li> <li>・日本の文化を外国の人々に伝えたい。</li> <li>・麺って日本の食べ物かな。</li> <li>・うどんならアレルギーの心配なく全員で作れる!</li> <li>・なかなかまとまらないし、すぐ切れてしまう…。</li> <li>・ぼそぼそして粉っばい…。硬い…。</li> <li>・うどん作りのコツをうどん屋さん聞きに行きたい。</li> <li>・教えてもらったコツを生かして分量を変えて試してみよう。</li> <li>・見た目はともかく、おいしくできた!</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○日本の様々な麺を調べ、興味をもって探究できそうなものを探す。</li> <li>○新聞に載っていたレシピを参考に、うどんを作る。</li> <li>○自分たちが作ったうどんと、市販のうどんを食べ比べ、課題に気付く。</li> <li>○課題を解決するために、どこを変えるべきなのか考え、試してみる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「人とわたし」「探究活動になるもの」などの視点をもって話し合いができるようにする。</li> <li>・家庭科室を借りたり、必要なものを購入したりして、調理ができるように準備する。</li> <li>・児童が課題点を自ら見付けられるようにするため、市販のうどんも用意しておく。</li> <li>・地域のうどん屋さんと連絡を取り合い、連携を図る。</li> </ul>	
二学期	<b>おいしいうどんを作ろう(25)</b>			
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <p><b>夏休み</b> 各家庭でうどんを食べる様々な食べ方があることを知る。</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>・自分たちで作ったうどんは長さがばらばらだ。</li> <li>・自分たちで作ったうどんはなんだかかたい。</li> <li>・自分たちで作ったうどんはたくて火が通っていなかった。</li> <li>・それぞれのうどんの特徴を分かりやすくまとめよう。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○等しい長さや太さに切れるように練習する。</li> <li>○こねる時間や踏む回数でこしが変わるのか確かめる。</li> <li>○うどんを食べ比べることで、味や食感の違いを見付けて言葉にし、まとめる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・今までの学習を生かせるように、学習の軌跡を残しておく。</li> <li>・調べたことや確かめたいことに応じてグループ分けをして探究したいことを探究できる環境を整える。</li> </ul>	
三学期	<b>手作りうどんのレシピを広めよう(12)</b>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・日本のうどんの手間や工夫を伝えたい。</li> <li>・手作りの楽しさを伝えたい。</li> <li>・自分たちで作ったレシピを広めることで残したい。</li> <li>・レシピを作るならきれいで分かりやすい写真を撮りたい。</li> <li>・自分たちが学んだうどん作りのコツを地域の人に広められた!</li> <li>・外国の人々が日本の食文化に興味をもってくれた!</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○相手に伝えるにあたり、見た目にも気を配らないといけないことに気付く。</li> <li>○伝える相手に相応しい伝え方を考える。</li> <li>○今年度の成果と課題をまとめる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・盛り付け方や配色、写真を撮るにあたっての画角や明るさなど、見た目にもこだわりをもつべきだと気付けるよう、うどん屋さんのパンフレットやホームページを見る機会を設ける。</li> <li>・さらに追究したいことを記録しておく。</li> </ul>	

**材(うどん)のもつ価値**

- ・うどん作りを繰り返し行い、新たな課題を見付け、その課題に向き合いおいしさを追究することで、課題を解決する力を身に付けることができる。
- ・自分たちが考えたレシピのうどんを食べてもらい、おいしいと言われることで達成感を得ることができる。
- ・麺作りやつゆ作りなどを繰り返し考え試すことで、強いこだわりをもつことができる。

**材(うどん)に寄せる子どもたちの思いや願い**

- ☆シンプルな材料で作られているうどんに奥深さを感じ、探究したいと思っている。
- ★技術面を向上させ、細くてきれいな麺を作り、おいしく食べたいと願っている。
- ☆自分たちが作ったうどんのレシピを広めることで、様々な人に日本食の文化や食の楽しさを伝えたいと願っている。
- ☆本学級には外国で生まれた児童や外国で育った児童、外国にルーツをもつ児童が多く、日本の文化を外国の人々に伝えたいと願っている。

★…子どもたちの深層にある求め(子どもたちが一番やりたいこと・願い)