

第5学年 総合的な学習の時間 活動略案

令和6年11月22日 5校時
5年4組 31名

1. 単元名「未来へ繋げろ！日本の文化！～まだ見ぬお寿司を目指して～」

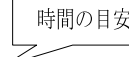
2. 本時のねらい

探究的な学習の過程において、課題解決しようと調べてきた寿司握りの技術を試すことで、課題解決する学習のよさや新たな課題を見付ける楽しさを味わうことができる。

3. 本時の展開(30/52)

主な学習活動・学習内容	○…指導上の留意点等 評…評価
<p>1. 前回の寿司作りで出た課題を確認する。 C:ネタの味付けが薄かったからもっと濃くしよう。 C:握りの形が上手いかなかったから見た目をきれいに握ろう。 C:友達と自分の寿司を比較して、良い点と課題を見付けたい。</p>	<p>○一人ひとりの課題を掲示しておく。 ○手を清潔に保ちながら寿司握りを行うよう、手洗いや消毒を徹底する。</p>
<p>オリジナル寿司をより美味しくするにはどのような工夫をすればよいだろう？</p>	
<p>2. 寿司を握る。</p> <div> <p>【オリジナル寿司】</p> <p>① お肉寿司アレンジグループ・・・焼き鳥・ねぎ・チーズ・のり</p> <p>② お魚寿司アレンジグループ・・・カニカマ・チーズ・油揚げ</p> <p>③ お菓子寿司アレンジグループ・・・じゃがりこ（じゃがバター味）・クッキー・たまごボーロ・チーズ・のりバター・</p> <p>④ 野菜寿司アレンジグループ・・・ほうれん草・じゃがいも・鰹節・チーズ・蒲焼のたれ・コーン・のり</p> </div> <p>C:前回は寿司酢の好みがそれぞれ違うことが分かったので、自分に合わせて調節して作りたい。 C:ネタとシャリのバランスを考えて作りたい。</p> <p>3. 自分の班の寿司を実食する。 C:食材の組み合わせが悪く、メインの食材の味が目立たなくなっていました。 C:野菜の水気が残っていて、シャリとの一体感がなくなっていました。</p> <p>4. 他の班の寿司を実食する。 C:ネタの食感が意外とシャリに合っていておいしかった。 C:入れたい食材を全て入れたので、全体のバランスが悪く、見た目が悪くなっていました。</p> <p>5. 活動を振り返る。(タブレットで記入) C:基本が大事だから、握りの技術を高めたい。 C:前回よりも美味しくできた。</p>	<p>○班で相談して味付けをしたシャリを用意しておく。 ○IH コンロを使う班には、火傷に気を付けるよう声を掛ける。 ○握りの成長を記録するために、動画で子どもの様子を記録する。 ○一貫握ったら班の友達に見てもらい、感想を言うなど、見た目の評価を伝え合うよう促す。 ○一貫握ったら友達と試食し合い、アドバイスをもらってから次につなげるようにする。(タブレットのボイスメモを活用) ○班で作った寿司を試食後、いくつかの調味料を用意し、自分好みにアレンジできるようにしておく。 ○後で振り返って感想を記録するために、忘れないよう声に出して感想を言い合うよう促す。</p> <p>評 自己の取組を振り返ることを通して、より美味しい寿司を作ろうと探究活動にすすんで取り組もうとしている。【主体的に学習に取り組む態度】(観察・ロイロノート)</p> <p>○前回課題だったことが改善されたかどうかを中心に振り返るよう促す。</p>
<p>6. 片付けをする。</p>	<p>○使った後の調理道具や食器を清潔に保つことの大切さを伝えて、片付けにも真剣に向き合うよう促す。</p>

4. 板書計画

未来へ繋げる！日本の文化！～まだ見ぬお寿司を目指して～		
前回の課題を解決するためには？		
1 ネタ・シャリ作り	事前 	
2 握る！！		
3 実食・振り返り		
4 片付け		
5 着席・挨拶		