

	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・理解 ○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	「1年間を通して扱う材を決め、材について詳しく知る」(8)			
		○一昨年、昨年度の総合や桜町フェスティバルの振り返りをして、新年度の総合についてのアンケートをする。(1)	・昨年度の総合を具体的に思い出すように写真や昨年度行った振り返りの記録を見るよう促す。	
	【昨年度の振り返りや、新年度に行ったアンケートでの児童の声】 ・一昨年の総合で地域の人(桜新町商店街)と関われたから生かしたい！もう一度関わりたい！ ・寿司で学んだことを生かして材を決めたい！ ・日本文化の良さを実感できたから、日本文化を続けて探究したい！ ・また食に関わりたい！ ・外国の文化も取り入れていきたい！ ・昨年度の6年生が行っていた、外に出て行う活動をしたい！ ・昨年度は広く活動したのもっと狭めていきたい！ ・寿司をもっと追究したいが、どうレベルアップすべきか考える必要がある！ ・地域の人に自分たちの活動をもっと発信したい！ ・友達と喧嘩しながらも探究できたのが楽しかった！成長できたと感じる。 ・他教科との関わりをもっと寿司のことを考えられていたから、今年もそうしたい！ ・去年は寿司づくりにお金がかかりすぎてしまったから、お財布に優しい材にしたい！ ・自分たちで考えて取り組めるのであれば何を探究することになっても楽しみ！ ・川場で学んだ木材などを使用した材がいい！ ・米作りのリベンジで、何か育ててそれを使いたい！ ・受験等でストレスがたまると思うので、リラックスできるスペース作りなどを行いたい！ ・食材同士の合う合わないを探究したい！ ・日本文化である漫画を作りたい！ ・和食について探究したい！ ・和菓子を探究したい！ ・伝統工芸品を作る！ など			
	・和菓子の種類がたくさんある！ ・見た目が綺麗で、和菓子じゃないみたい！ ・日本文化を追究できることがうれしい！寿司の学習の流れを生かせそう！ ・和菓子の歴史は長いから、社会と結び付けて学習できそう！ ・地域に「タケノとおはぎ」「伊勢屋」「亀谷万年堂」「望月製館所」などがあるから関われそう！ ・今年度は材料を育てるところからやりたい！ ・甘いのが苦手な人でも食べられる和菓子を考えて作りたい！ ・職人さんはどんな技術をもっているのか知りたい！！	○今年度追究していく材(和菓子)について思いを膨らませる。種類や歴史などを調べていく中で、今年度はどんな工夫ができそうかと考える。(1) ○クラスでどのように取り組んでいけそうか考えつつ、様々な和菓子について作り方を調べて、取り組みそうな和菓子をピックアップする。(1) ○【練り切り】【どら焼き】【羊羹】【だんご】【おはぎ】【最中】【せんべい】などスタンダードなものを作ってみる。または粘土等で練習する。(5)	・一人ひとりの意見を聞くために、ロイロノートを活用してアイデアを出し合うようにする。 ・他教科との結び付きが可能かどうか、児童が考えられるよう、全教科の教科書を参考にする。 ・昨年度の学習を生かして更なるレベルアップを目指すために寿司、商店街での活動を想起するよう促す。 ・学習の広がりを考えるために、ウェビングマップで材について関係のあることを書き出していく。 ・相手意識につながるように「どんな人に食べてもらいたい？」と聞く。	[1:課題を見出し、把握している] ＜③課題対応能力＞ ＜④キャリアプランニング能力＞  ○和菓子には様々な種類や歴史があり、おいしさを追究した結果生まれた日本の誇れる食文化であることを理解している。 ＜②自己理解・自己管理能力＞
	「自分の追究したい和菓子を繰り返し作る。課題と向き合い、上手くなる」(12)【随時】			
	・模様を作るのに使う調理器具で、どのように工夫すればよいか調べたい！ ・何度も練習したい！ ・味付け方法もいろいろある！甘さに差を付けられそう！ ・グラム単位の変化が味や見た目に影響しそう！ ・形を整えるのが難しそう！ ・手にあんこがくっつきそう…。綺麗に見えるように練習する。 ・上手く色を出すことができなそう…。 ・大きさが均一にならないから食感に差が出そう…。 ・本などを参考にデザインを考えてみたい！インターネットにもたくさん載っている！ ・桜町をモチーフにしたい！ ・商店街をテーマにしたい！	○テーマを決める。(1) ○和菓子を探究していくために、どのように探究するかクラスで考える。(1) ⇒種類は一つに絞り、模様を工夫する。 様々な種類を各グループに分かれて探究する。 など  ○あんこの作り方、練りきりやどら焼きなど、自分オリジナルの和菓子を作るにあたり、必要なことを調べる(1) ○オリジナルの和菓子のデザインを考える。(1)	・テーマを考えるにあたり、1年間の見通しをもてるように和菓子についてやってみたいこと、挑戦したいこと、ワクワクすることなどを聞く。   ・職人さんの気を付けていることや和菓子の共通点を調べることで何から始めていくか考えられるようにする。	◎和菓子づくりを目的をもって行うことから、課題を作り、解決に向けて自分にできることを考えている。   ◎和菓子づくりや和菓子の魅力発信を目指して必要な情報を、手段を選択して収集している。 [1:課題を見出し、把握している] [2:課題解決の方法を考えている] [3:協働して学んでいる] ＜① 人間関係形成・社会形成能力＞
	・楽しい！夢中になれる！粘土みたい！ ・何度もやり直せて工夫できる！ ・ほんのり甘くて癒される…。 ・色付けが難しい…。思ったような色が出ない…。 ・思ったような硬さにならなくて、形が崩れる…。 ・繰り返し練習していると慣れてきた！ ・本物の和菓子屋さんの和菓子を食べ比べてみたい！ ・季節によってデザインを変えて作っていききたい！ ・あんこから自分たちで作りたい！ ・プロにコツなどを聞いてみたい！自分たちの和菓子がどうか、感想を聞きたい！	○オリジナルの和菓子をつくる。(2)×4回程度 →繰り返し行う。月に1回以上。 <div>クラスごとに目指すことの順番やテーマが変わる可能性 ・練りきりの模様の探究 ・どら焼きの柔らかさの探究 ・羊羹の模様の探究 ・あんこの味付けの探究 ・あずきを育てる ・商店街のお店とのコラボ商品 ・季節による和菓子の開発 など</div> ○和菓子屋さん(伊勢屋さん・タケノとおはぎさん・望月製館所さんなど)に作り方のコツや自分たちの作った和菓子の現在地、課題等を聞く。(2)	・作るにあたり、様々な情報を整理するために、出し合った情報から何を重視するか(手軽さなど)考えるよう促す。 ・児童が自身の成長を感じられるように、初回の和菓子作りから写真等で記録を取っておく。 ・家庭科で昨年学習した白玉団子の作り方等を思い出せるように学習環境を整える。 ・和菓子に関係する本や情報など、教室掲示等を活用し児童がいつでも和菓子について考えられるような学習環境を整える。 ・プロに話を聞く機会は、児童が課題をもった時や困り感のあるタイミングにする。	●自己の取組を振り返ることを通して、よりおいしい和菓子を作ろうと探究活動に進んで取り組もうとしている。 ◎和菓子づくりや和菓子の魅力発信を目指して収集した情報を、取捨選択したり、複数の情報や考えを比較したり、関連付けたり焦点化したりしながら、解決に向けて考えている。 [4:学びを振り返り、次につなげている] ＜①人間関係形成・社会形成能力＞ ＜③課題対応能力＞ ＜②自己理解・自己管理能力＞ ＜④キャリアプランニング能力＞



「和菓子×癒し空間・音楽・器・お茶・書道・華道・農業など関連付けて広げる」(22)（各クラスによって目指すことやテーマ、扱う和菓子の種類が変わってくる予定）				
二 学 期	<ul style="list-style-type: none"><li>・様々な和菓子を試したい！</li><li>・和菓子の種類を一つに絞って探究したい！</li><li>・もっとおいしくするためには何を工夫すればよい？</li><li>・甘いのが苦手な人にはどんな工夫が必要だろう？</li><li>・彩り、見た目も大事な・・・。</li><li>・いろんな人に見てもらい、食べてもらいたいな！</li><li>・職人さんに作った和菓子を見てもらいたい！</li><li>・和菓子について改めてもっと知りたい！</li><li>・職人さんはどんな思いで作っているんだろう？</li><li>・職人さんになるまでにどのくらい修行しているんだろう？</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>・和菓子に使う材料(あんこなど)を自分たちで育てたい！</li><li>・外国籍の方に日本文化のすてきさを知ってもらいたいな！</li><li>・和菓子が有名な京都など、趣のある場所を再現したい！</li><li>・和菓子を食べているとお茶を飲みたくなる。5年の家庭科を生かして、お茶を入れたい！</li><li>・和菓子のお店に行くと日本の音楽が流れている。自分たちで作りたい！</li></ul>	<div>夏休み 各家庭で和菓子づくり (繰り返し・扱えなかった和菓子など)</div> <p>○クラスで考えたテーマに向かってアイデアを出し合う。(2)</p> <p>○出したアイデアを絞る。またはアイデアごとにグループを作り、探究する。(8)</p> <p>○どんな人に食べてもらいたいかなど、相手意識をもって和菓子づくりの内容を再考する。(4)</p> <p>○和菓子屋さん(伊勢屋さん・タケノとおはぎさん・望月製餡所さんなど)はどのようなことを考えて作っているのか、相手意識をもって作っている人の話を聞く。(4)</p> <p>○和菓子に合う空間や音楽などを調べ、作る。(8)</p>	<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き、振り返りやすいようにする。</li><li>・意見が反映されやすいように小グループでの活動を促す。</li><li>・1学期の和菓子づくりから同様の準備手順を示し、効率よく素早く準備できるよう環境を整える。</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>・安全管理を徹底して行う。児童もその意識を強くもつよう促す。</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>・和菓子屋さんに意図を説明し、講話の場を設ける。</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>・他教科(専科等)とのカリキュラムマネジメントを行う。</li></ul>	<p>[1:課題を見出し、把握している]</p> <p>◎和菓子づくりを、目的をもって行うことから課題を作り、解決に向けて自分にできることを考えている。</p> <p>◎和菓子づくりや和菓子の魅力発信を目指して必要な情報を、手段を選択して収集している。</p> <p>[2:課題解決の方法を考えている]</p> <p>●課題解決に向けた自分の取組や状況を振り返り、和菓子や日本の食文化のためにできることを積極的に考え、粘り強く取り組もうとしている。</p> <p>[3:協働して学んでいる]</p> <p>&lt;③課題対応能力&gt; &lt;②自己理解・自己管理能力&gt;</p> <p>○活動を通して調べたり考えたりしたことについて、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っている。</p> <p>○和菓子の発展は人々の思いがつながっているからこそ実現していることや日本の食文化の現状への理解は、繰り返しの和菓子づくりや他教科と結び付けて探究的な学びを重ねた成果であると気付いている。</p> <p>[4:学びを振り返り、次につなげている]</p>
三 学 期	「和菓子の魅力を広める」「1年間の成果となる和菓子を地域や保護者に振る舞う」(10)			
	<ul style="list-style-type: none"><li>・学習発表会で和菓子の魅力を伝えたい！</li><li>・和菓子職人さんのすごさを伝えたい！</li><li>・自分たちの成長を、関わった方に見てもらいたい！</li><li>・日本の食文化について今の状況を多くの人に知ってもらいたい！（昨年度の寿司も含めて伝えたい！）</li><li>・和菓子紹介ブックを作りたい！</li><li>・自分たちの考えたオリジナル和菓子を紹介したい！</li><li>・下級生に和菓子作りの楽しさ、日本の食文化の素敵さを伝え、町の和菓子屋さんや寿司屋さんを紹介したい！</li><li>・卒業式で自分達が頑張ってきたこと(和菓子作りなど)を伝えたい！</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>・6年間の感謝の思いを、和菓子に入れたい。(学校、保護者、地域など)</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>・探究することが楽しかった！</li><li>・悩んでも、考え続ければ答えが見つかる経験ができた！</li><li>・誰かに喜んでもらうことが自分の喜びになった！</li><li>・友達と協力して作れたことが一番の思い出になった！</li></ul>	<p>○和菓子や職人さんの魅力をまとめる。(4)</p> <p>○学習発表会等で和菓子や職人さんの魅力を紹介する。(2)</p> <p>○1年間の成果となる和菓子を、地域の方や保護者に振る舞う。(2)</p> <p>○今年度の成果と課題をまとめる。(2)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>・今までの活動の写真をもとに、自分たちにしかできない魅力発信を考えるよう促す。</li><li>・自分が和菓子づくりに関わることで、初めて感じたことを基に、職人さんにインタビューするなど情報収集できる環境を整える。</li><li>・広めたい、伝えたいという子どもの思いは、他教科とのつながりで、より効果的に発信できるようにする。卒業への気持ちの高まりに合わせて、今までの探究活動での成長を実感できるようにする。</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>・今までの学習の軌跡について、児童が自分の成長を、実感をもって話すことができるようたくさん記録をとっておく。</li><li>・昨年度の寿司を振る舞った会を参考に、課題等を修正して行うよう促す。</li><li>・和菓子作りを通して学んだことを中学校につなげるためにキャリア・パスポートを活用する。</li></ul>	<p>[1:課題を見出し、把握している]</p> <p>[2:課題解決の方法を考えている]</p> <p>○活動を通して調べたり考えたりしたことについて、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っている。</p> <p>●和菓子の魅力を発信するために、友達の考えを生かしながら、協働して課題解決に向けて取り組もうとしている。</p> <p>[3:協働して学んでいる]</p> <p>◎和菓子づくりの方法や和菓子の魅力を、伝える相手や目的に応じて考えをまとめ、適切な方法で表現している。</p> <p>○和菓子の発展は人々の思いが繋がっていることや日本の食文化の現状への理解は、繰り返しの寿司づくりや、他教科と結び付けての探究的学びを重ねた成果であると気付いている。</p> <p>[4:学びを振り返り、次につなげている]</p> <p>&lt;④キャリアプランニング能力&gt; &lt;②自己理解・自己管理能力&gt;</p>
材（和菓子作り）のもつ価値		材（和菓子作り）に寄せる子どもたちの思いや願い		
<ul style="list-style-type: none"><li>・和菓子づくりを繰り返し行い、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。</li><li>・日本文化に触れることで「和」の知識や日本人としての誇り、四季など日本の良さを感じることができる。</li><li>・外国の方や甘いものが苦手な人にも興味をもってもらうためにはどうすればよいか、など目的をもってアイデアを出し合うことで、目を向ける視点を増やしたり、視野を広げたりすることができる。</li><li>・自分の作った和菓子を食べてもらい、おいしいと言われることで達成感を得ることができる。</li><li>・和菓子の作り方やあんこの味付けなどを繰り返し考え、試すことで、強い愛着をもつことができる。</li><li>・地域の和菓子屋さんの話を聞くことで、プロの技術を身に付けるための努力に憧れをもつことができる。</li></ul>		<ul style="list-style-type: none"><li>★おいしい・美しいと感じられる和菓子を作りたいと願っている。</li><li>☆オリジナルの和菓子を作りたいと考えている。</li><li>☆他教科でも和菓子に関する学習をして、和菓子について、いつも考えていたいと思っている。</li><li>☆甘いものが苦手な人にも和菓子を好きになってもらいたいと考えている。</li><li>☆日本の食文化を盛り上げることに関わることができ、うれしいと思っている。</li><li>☆和菓子について深く知ることで、職人さんの凄さを体感したいと思っている。</li></ul> <div>★…子どもたちの深層にあると予想される求め・思い・願い</div>		