

	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 ●学びに向かう力、人間性等 <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」(10)			
	<ul style="list-style-type: none"> ・2年生の生活科では、桜新町商店街を作れて楽しかった。 ・総合って、どんな学習をするのか楽しみ。 ・食べ物のことを調べたり、何かを作ったりしてみたいな。 ・大豆っていろいろな食べ物に変身している！すごい！ ・「すがたをかえる大豆」に書いていなかった大豆の秘密をもっと見つけたい。 ・大豆を使った料理を作りたい。 ・どうやって育てたらいいのかな。 ・2年生でミニトマトやナスを育てたから大豆もできそうだ。 ・育て方を調べてみよう。 ・調べた情報を基に実際に育ててみたい。 	<ul style="list-style-type: none"> ○これまでの他学年の取り組みや、探究プロセスやカリキュラムマネジメントを通して教科横断的な学習を知ることで、総合の全体像を理解する。(1) ○将来の夢や子どもたち自身が今後どのような人になりたいのか考え、そのために必要な力を身に付けていく学習にしていける方向性を決める。(1) ○総合の学年テーマ「食文化」を基に学級のテーマを決める。(1) ○大豆に関して、育て方、歴史、料理など興味あることを調べる(4) ○調べた情報を基に共有し、実際に大豆を育ててみる(3) 	<ul style="list-style-type: none"> ・総合との出会いを大事に、自分たちで探究できる楽しい時間であることを味わえるように子どもの思いを大切にすること。 ・総合の魅力を伝えることで「自分もやりたい！」という意欲が高まるようにする。 ・大豆に関する本がすぐに手に取れるようにする。 ・振り返りをロイロノートに一括してまとめることで、これまでのあゆみをすぐに確認できるようにする。 ・失敗してもまた繰り返し挑戦できること、課題を見つけることでよりよくなることを声掛けする。 	<ul style="list-style-type: none"> [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> ○大豆には様々な種類や歴史があり、日本の誇れる食文化の一つであることを理解している。 <②自己理解・自己管理能力> ◎調べたことを生かして大豆をより良く育てるために、自分なりに考えながら行動している。
	「おいしいを追究して繰り返し作る。課題を見つけて、探究する。」(26)			
二学期	<ul style="list-style-type: none"> ・大豆料理はどのように作られているのだろう。 ・教科書の説明だけだと作るの不安だな。 ・まずはきな粉を作ってみよう。 ・どれくらいの時間煎ったらいいな。 ・かたい大豆が残ってしまう。どうしたらいいだろう。 ・砕いた後すり潰したらうまかった。 ・豆腐も作ってみたい。 ・上手く形にならない。 ・形を整えるにはどうしたらいいだろう。 ・スーパーの物と、老舗の物を食べ比べてみたい。 ・思った通りの食感にならないなあ。 ・おうちの人にも食べてもらって感想やアドバイスを聞きたい。 ・繰り返し練習していると慣れてきた。 ・プロにコツなどを聞いてみたい。 	<ul style="list-style-type: none"> ○大豆料理を作るにあたり、作り方や材料、必要な器具を調べる。(2) ○大豆料理に仕組み、さらにおいしく作るにはどうしたらよいかを考え、探究する。(15) ○どんな人に食べてもらいたいかなど、相手意識をもち、大豆料理の内容を再考する。(4) ○さらにおいしく食べるにはどうしたらよいかを考え、探究する。(5) 	<ul style="list-style-type: none"> ・大豆料理についてやってみたいこと、挑戦したいこと、などを聞く。 ・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、振り返りしやすいようにする。 ・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。 ・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。 	<ul style="list-style-type: none"> ◎大豆料理や大豆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> ●自己の取組を振り返ることを通して、よりおいしい大豆料理を作ろうと探究活動にすすんで取り組もうとしている。 ◎大豆料理や大豆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> <②自己理解・自己管理能力> <③課題対応能力> <④キャリアプランニング能力>
三学期	「大豆の魅力を広める」「1年間の成果となる料理本を保護者や地域に見てもらおう」(16)			
	<ul style="list-style-type: none"> ・自分たちの成長を、関わった方に見てもらいたい。 ・自分たちで作った料理本を紹介したい。 ・他の学年の人に大豆の魅力を紹介したい。 ・探究することが楽しかった。 ・おうちの人に食べて喜んでくれたのが嬉しい。 	<ul style="list-style-type: none"> ○おいしく作るための工夫を生かし、大豆料理に取り組む。(2) ○大豆の魅力の発信方法や内容を考えまとめる。(2) ○関わってくれた方へのお返しの仕方を考え、計画し実行する。(10) ○今年度の成果と課題をまとめる。(2) 	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・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。 ・総合を通して学んだことを4年生につなげるためにキャリアパスポートを活用する。 	<ul style="list-style-type: none"> ○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まとめる方法が分かっている。[2:課題解決の方法を考えている] ●大豆の魅力を生かすために、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。 [3:協働して学んでいる] ◎大豆料理の作り方や大豆の魅力を、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。[4:学びを振り返り、次につなげている] <④キャリアプランニング能力> <②自己理解・自己管理能力>

材(大豆)のもつ価値

- ・大豆栽培や大豆料理を繰り返し作り、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。
- ・大豆を使った料理は身近な食べ物なので、手作りのものと市販のものを食べ比べることができる。
- ・自分の作った料理を食べてもらい、おいしいと言われることで達成感を得ることができる。

材(大豆)に寄せる子どもたちの思いや願い

- ★大豆を育てたい、大豆料理を作り続けたいと願っている。
- ☆よりおいしい大豆料理をつくりたいと願っている。
- ☆情報収集で得た知識や、料理を通して得た経験をたくさんの人に伝えることで、大豆がいろいろな物に使われていることを知ってもらいたいと考えている。

★…子どもたちの深層にあると予想される求め・思い・願い