

子どもの声・姿・意識 (総合的な学習の時間→総合)	活動の展開	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 <キャリア教育の視点> [探究的な学びの視点]
「1年間を通して扱う材を決め、材について詳しく知る。大豆料理を作り、味わう。」(10)		
<p>一学期</p> <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。 ・桜町フェスティバルで様々な学年の取り組みを知れた。自分もやってみたい。 ・大豆を育ててみたい。 ・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。 ・大豆を変身させたい。 ・大豆とは違う味や食感だ。 ・どうやって作られているのかな。 	<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) ○大豆を観察し、どのように育つか予想する。(1) ○大豆の育て方を調べる。(2) ○調べた情報を基に実際に大豆を育ててみる(2) ○大豆を原料とした食べ物を味わう。(1) ○簡単な作り方で豆腐やきなこを作り、味わう。(2) 	<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。 ・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。 ・調べたことをロイロノートでまとめ、互いに見合えるようにする。 ・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。
「大豆料理を繰り返し作り、おいしいを追究する。大豆などを育て、課題を見つけ探究する。」(26)		
<p>二学期</p> <ul style="list-style-type: none"> ・もっと大豆料理を作ってみたいな。 ・大豆を原料とした食べ物はどのように作られているのかな。 ・教科書の説明だけだと作るの不安だな。 ・普段食べているのとは少し違うな。何が違うのかな。 ・他の班とも味が違う。何が違うのかな。 ・次は新しい工夫をして作ってみたいな。 ・お店のものと食べ比べてみたいな。 ・自分たちが作ったものとは違う。何か工夫があるのかな。 ・材料の表示から分かるかな。お店の人に聞けないかな。 ・繰り返し作っていると、慣れてきたぞ。 ・みんなでお世話するのは大変だな。 ・大きく育て、花が咲いた。他の植物と違うところがある。 ・実ができてきた。自分たちで育てた大豆を返信させて食べてみたいな。 	<ul style="list-style-type: none"> ○大豆を原料とした食べ物を作るにあたり、作り方や材料、必要な器具を調べる。(2) ○大豆を原料とした食べ物作りに取り組み、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。(12) ○どんな人に食べてもらいたいかなど、相手意識をもち、大豆を原料とした食べ物の内容を再考する。(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。(4) ○みんなで仕組みを考えながら、水やりや草取りなど世話をす。虫食いなど課題の解決について調べたり話し合ったりする。(4) 	<ul style="list-style-type: none"> ・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。また、次の工夫に生かせるようにする。 ・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。 ・世話をした子、見てきた子の話を共有し、気にかけて続けられるようにする。 ・課題に気付けるよう声かけする。
「大豆の魅力を伝える。1年間の成果を味わう。」(16)		
<p>三学期</p> <ul style="list-style-type: none"> ・自分たちで育てた大豆を変身させたい。 ・作ってきたものを食べてもらいたい。 ・関わってくれた方に、お返しができないかな。 ・大豆を原料とした食べ物を作って楽しかったな。他の料理に生かせないかな。他の食べ物でできないかな。 	<ul style="list-style-type: none"> ○おいしく作るための工夫を生かし、大豆を原料とした食べ物作りに取り組み。(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"> ・活動を振り返って工夫を確かめてから取り組むよう促す。 ・1年間の活動を振り返り、どんな方からお世話になったか振り返られるように記録をとっておく。 ・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。

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。
- ・自分の作った料理がよりよくなっていくこと、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、大豆を原料とした食べ物を作り続けたいと願っている。
- ☆よりおいしい大豆料理を作りたいと願っている。
- ☆自分が育てた大豆や、繰り返し作ってきた大豆料理を、他の人にも知ってもらったり、食べてもらったりし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