

## 第5学年

## 「総合的な学習の時間」指導案

福岡市立野芥小学校  
指導者 5年2組担任 田中 純子  
栄養職員 豊田 法子

### 1 単元名 「野菜ソムリエを目指して」

### 2 指導観

#### このような子どもたちだから

- 本学級の子どもたちは、1学期の家庭科の調理実習に向けて、総合的な学習の時間で旬の野菜について調べ、土作りをし、夏野菜の苗を植え育ててきた。夏休みの宿題「アイデアおにぎり」や「家族へのおかず～ゆでる調理法を作つて～」では、野菜を使った料理を作っている。第1回お弁当の日では、自分一人でお弁当を作る中で、いろいろを考えたおかげで、野菜を使つた料理に挑戦した子どももいる。毎日の給食時間にも、給食の放送や栄養士の話を聞いて、使われている材料やその産地、栄養、家庭での調理法などについてさまざまに話をするなど、野菜に関する興味・関心が高い傾向にある。

- 子どもたちは、課題に対し、インターネットや本などを使って意欲的に調べ、情報を収集することができるが、得られた情報整理・分析したり、各教科で身に付けたものの見方、考え方を総合的に活用したりすることは十分とは言えない。しかししながら、友だちの意見や考えを柔軟に受け入れ、自分の考え方と比べたり重ねたりして問題を解決できる子どもが多い。

- 子どもたちは、一つの課題に対し、一人一人が自分のこととして考え、クラスみんなで意見を出し合って発信することができる。自分の生活経験と照らし合せて考えたり、学習したこと自分自身の生活につなげて生かしたりする子どもが多い。

#### このような教材で

- 本单元では、身近にありながらも知らないことが多い野菜について、情報を収集し、整理し、まとめて発信することにより、見通しをもつて主体的に探求活動をしたり、野菜の魅力を知り、分かりやすくまとめ表現したりすることができると考える。
- 野菜の栽培や家庭科での調理を通して、調べたことと体験をつなげて実践的に学び、自己の生き方と関連づけて実感を持つて学習を進めることができると考える。
- 友だちや栄養士、家族などと学習する中で、自分がさまざまな関わりの中で生活していることに気づいたり、協同して課題を解決したりして、自分の役割を自覚し、有用感をもつことができる。

#### このような指導を

- 課題設定場面において、野菜の栽培活動を通し、野菜に対する関心を高めた後、「野菜ソムリエ先生」(栄養士)が子どもとのモデルとなる魅力的なプレゼンテーションを行うことで、意欲的に探求活動に取り組むことができるようとする。
- 他教科(家庭科、社会科、理科、道徳)の学習と関連付けて、横断的に学ぶことで、課題意識を持続させ、学びを広げたり深めたりすることができるようとする。
- 友だちと協同的に探求活動を行うことで、一人では解決できない問題を解決したり、異なる見方で自分を振り返り自分の考え方や意見を再構築したりできるようにする。
- 探究過程で、さまざまな人物(家族、生産者、地域の人、調理業務員など)と関わりながら学ぶことを通して、自分たちだけではなくことがができるようになる。

### 3 単元目標

- 野菜について関心を持ち、野菜について学ぶ楽しさに気づくことができる。
- 体験したことや調べたことをもとに課題を追究し、自分の考えを分かりやすくまとめる、表現することができる。
- 積極的に野菜を食べていくことがよりよい生活になるというのを自覚し、これから食を考えることができる。

#### 【主体的・創造的な態度】

- 【問題解決にあたっての学び方や考え方】  
○ 積極的に野菜を食べていくことがよりよい生活になるというのを自覚し、これから食を考えることができる。
- 【自己の生き方への自覚】

4 学習指導計画（23時間）

段階	活動のねらい	学習活動	主な支援	配時
○ 野菜を育てた経験から、家庭科と関連させ、学習課題をつくり、解決への見通しをもつことができる。	1 1学期に自分達で野菜を作ったことを想起し、これから活動について話し合う。 (1) 野菜を栽培し、育った旬の野菜を家庭科の調理実習に使う予定だったことから、秋・冬の野菜をみそ汁の実にする見通しをもち、秋・冬の旬の野菜について話し合う。	<ul style="list-style-type: none"> <li>家庭のみそ汁の具について想起させ、その中で秋・冬にとれる野菜について話し合わせるようになる。</li> </ul> <p>(1)</p> <p>(2)</p> <p>(3) どんな方法で調べていくのかを考え、情報を収集する。</p> <p>(4) 調べたことを生かして、学級菜園で育てる野菜を決め、植え付けをする。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>家族や地域の人へのインターネットなど、情報収集させる。</li> </ul> <p>(1)</p> <p>(2)</p> <p>(3)</p> <p>(4)</p>	① 本時
出 会 う	2 「野菜ソムリエ」先生の話を聞き、学習問題をつくる。 (1) 野菜についてさまざまな視点から知り、調べる野菜を決める。	<ul style="list-style-type: none"> <li>1学期の学習で学んだことも生かして、栽培計画を立てさせる。</li> <li>命のつながりを実感させるために、種から栽培させる。</li> </ul> <p>(1)</p> <p>(2)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養士ができるだけ多くの視点から調べ、追求學習や発信のモデルになるようにする。</li> <li>・栄養士は食に対するこだわりや思いについても話ををする。</li> </ul> <p>(1)</p> <p>(2)</p>	① 本時
さ ぐ る	3 調べ学習を行い、野菜について理解し、まとめ、発表し、関心を高める。 (1) 自分の調べる野菜の情報を収集する。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調べ方やまとめかたについて、前時のプレゼン資料を使って提案する。</li> </ul> <p>(1)</p> <p>(2)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>図鑑、インターネット、インターネットなど、さまざまな情報収集手段を使わせるようになる。</li> </ul>	②

<p>○ 追求の過程で、さまざまな人が自分たちの食を支えていることやその思いや願いに気付くことができる。</p> <p>(3)まとめたことを発表し、質疑応答を行う。</p>	<p>(2)調べたことを整理・分析し、分かりやすくまとめる。</p> <p>(3)まとめたことを自己評価、他者評価から、新たな課題を生み出せるようとする。</p>	<p>③ 必要なものを精選し、整理、分析を行ってまとめるようとする。</p> <p>② 自己評価、他者評価から、新たな課題を生み出せるようとする。</p> <p>①</p> <p>・たくさん情報の中から必要なものを効果的に生かすために、料理や調理法に興味をもたらせるようとする。</p> <p>・自己評価、他者評価から、新たな課題を生み出せるようとする。</p> <p>①</p> <p>・学んだ野菜を効果的に生活に生かすために、料理や調理法に興味をもたらせるようとする。</p> <p>②</p> <p>・栄養士が産直市場の取材から、伝統食や加工品(つけもの、乾物、こんにゃく)について知らせるようする。</p> <p>①</p> <p>・地城の旬の食材を使つた料理を知るための支援を行う。</p> <p>・お弁当の日に向けて、野菜の魅力を生かしたおかずにも視点がいくように掲示物などで示唆する。</p> <p>②</p> <p>・効率よく調理ができるように計画表に役割や時間配分を明記する。</p> <p>②</p> <p>・グループで取り組んできた活動や解説できた内容について発表する。</p> <p>①</p> <p>・家庭でも、この活動が続くように、学年通信や掲示板で保護者に知らせていく。</p>
		<p>まとめ・いかず</p>

## 5 本 時 (5／23) 平成23年10月25日(火) 5校時 5年2組教室

### 6 本時目標

- 野菜についてさまざまな視点から知ることによって、野菜のもつ魅力にふれ、さまざまな野菜を調べてみたいという意欲を持つことができる。

### 7 本時指導の考え方

これまでに子どもたちは、1学期には夏野菜の栽培や家庭科での調理実習を通して野菜の旬や栽培のしかた、ゆでる調理法について体験的に学んできた。学んだことを生かして、夏休みには“野菜をゆでる”ことをテーマに家族へのおかげ作りにも取り組んでいる。2学期には、秋・冬野菜を栽培し、家庭科の調理実習の際に利用する計画を立てている。その際に、命のつながりを実感できるように種から栽培している。第1回「お弁当の日」には、野菜を使った料理に挑戦したり、親子ふれあい学習では小麦からうどんを作った経験をしたりしている。また、家庭科「元気な毎日と食べ物」では、毎日の食事や使われている食品に关心を持ち、バランスを考えた食事をしようしたり、体に必要な栄養素と働きについて知り、食品を組み合わせてとる必要があることについて学んだりしている。

本時学習においては、既存の知識以外にも野菜には様々な秘密があることを栄養士のプレゼンテーションを通して知り、たくさんの中から自分で調べる野菜を決め、自分も同じように野菜の秘密を探っていこうとする意欲を高めていきたい。

導入段階では、家庭配布用の献立表から学校給食に使われている野菜の種類の多さや使われる頻度の高さに着目し、野菜には何か秘密があるのでないかという疑問から「野菜の秘密についてさぐろう」というめあてをつくりだす。そして、本時学習の見通しをもち、栄養士のプレゼンテーションを聞く視点を明らかにしていく。

展開段階では、明らかにした視点をもとに野菜の「野菜ソムリエ」である栄養士のプレゼンテーションを聞かせるようになる。ここでのプレゼンテーションでは野菜は食べ物として捉えているが、食用としてだけでなくいろいろな人の知恵で加工され、生活に役立てられている面もあることやその後には、働く人の姿が見えるよう児童が広い視野で野菜をとらえることができ、子どもが「野菜ソムリエ」になりたいと憧れるような内容にまとめておく。さらに、調べる内容だけでなく調べ方や分析の仕方、発信の仕方も示すものになるよう担任とのやりとりの中で示唆できるよう工夫する。聞く祭には、追求の見通しをもつために視点に沿つて書き込めるワークシートにメモをとらせる。プレゼンテーションの提示後、分かったことや感想を交流させる中で、「他の野菜についても知りたい」、「『野菜ソムリエ』になりたい」という意欲を高め、調べてみたい野菜について話し合わせる。野菜のイメージがしやすいように写真や絵のついた野菜カードを用意しておく。その際、本单元での野菜としてとらえるものの定義として、米、麦など穀からとれる全てのものを提示する。たくさんの野菜の中から自分の課題に責任をもつて調べることができるように、調べたい野菜をいくつかに絞るようにする。

終末段階では、本時学習を振り返ることにより、次時からの活動への見通しをもつとともに、一人ひとりの活動が学校、家庭、地域へ野菜からのメッセージを「野菜ソムリエ」として伝える活動となり、調べまとめたことを「5の2野菜図鑑」としてひとつにすることを活動の最終目標とし、意欲を高めていくようにする。

### 8 準 備

教師：調べたワークシート、掲示用資料、野菜カード、「野菜ソムリエ」バッヂ

児童：学習プリント

## 9 本時の展開

学習活動と内容	主な支援○担任△栄養士□両方	評価規準
1 本時の学習に見通しをもち、めあてについて話し合う。 ○ 本時の目的を確認し、めあてをどちらること	○ 家庭配布用献立表から、学校給食にどんな野菜がどれくらい使われているか話し合わせ、野菜に秘密があるのではないかという視点をもたらせるようにする。	※家庭配布用献立表から、野菜について興味を持つている。(発言、観察)
2 栄養士の話を聞き、野菜(にんじん)について詳しく知る。 ○ 栄養士の話を聞き、さまざまなお野菜(にんじん)について知ること ・特徴や自慢 ・旬や産地 ・栄養 ・種類 ・料理	◇ 児童が調べる視点がわかりやすい提示用資料を用意し、プレゼンをおこなう。 ◇ 受動的に話を聞くだけにならないよう、提示用資料を工夫したり、児童とやりとりしながら話をしたりする。	※ 栄養士の話を聞き、初めて知ったことや思つたことを書いていいる。(記述)
3 栄養士の話について質疑応答を行い、学習課題をつくる。 ○ 栄養士の話についての質疑応答から課題をつくること	□ 多様に質問を出させ、それに栄養士が答えることで、野菜ソムリエへの憧れを抱けるようにする。 ○ にんじんに関するものとその他の野菜に関するものを分けて板書し、学習課題をつくる手がかりとなるようにする。	※ 栄養士が答えることで、野菜ソムリエへの憧憬を抱けるようになる。
4 自分が調べてみたい野菜をいくつか挙げ、次時からの活動の意欲をもつ。 (1) 調べてみたい野菜をいくつか挙げる。 ○ 知っている野菜を出し合い、調べたい野菜をいくつか挙げること ○ 次時から行う調べ学習についての意欲をもつこと (2) 「今日の学習で」を書き、発表する。	□ できるだけたくさん種類の野菜を出し合い、その中からいくつか選ぶことで、意欲的に調べることができるようにする。 ○ 次時から調べ学習をおこない、最後に発表会をすることを知らせ、活動への見通しと意欲をもつようになる。	※ たくさんの野菜の中から、自分の調べたい野菜を選び、調べ学習の見通しをもつている。(記述、発言)

## 10 板書計画

野菜ソムリエを目指して

めあて

野菜秘密の秘密をさぐろう

学校給食（11月分）に使われている野菜の名前と写真

学習課題

野菜ソムリエになろう！

野菜を選ぶ

↓

調べる

↓

まとめる

↓

発表する

Q にんじんは何種類？

A 種類

Q にんじんの他の料理は？

A 肉じゃがやカレーなど

Q いつ日本に伝わった？

A 江戸時代

Q 他にもオレンジ色の野菜はある？

A かぼちゃ・パプリカ

Q 小松菜にはどんな栄養がある？

A カロテンやカルシウム