



まずは、題材のねらいと評価規準を設定しましょう

ねらい・地域の食文化について理解するとともに、地域の食材を用いた汁物の調理が適切にできる。

（知識及び技能）

- ・地域の食材を用いた汁物の調理における食品の選択や調理の仕方、食文化について問題を見いだして課題を設定し、解決策を考え構想し、実践を評価・改善し、考察したことを論理的に表現するなどして課題を解決する力を身に付ける。（思考力、判断力、表現力等）
- ・家族や地域の人々と協働し、よりよい食生活の実現に向けて、地域の食文化や地域の食材を用いた汁物の調理について、課題解決に主体的に取り組んだり、振り返って改善したりして、生活を工夫し創造し、実践しようとする。（学びに向かう力、人間性等）

評価規準

知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
地域の食文化について理解するとともに、地域の食材を用いた汁物の調理が適切にできる。	地域の食材を用いた汁物の調理における食品の選択や調理の仕方、食文化について問題を見いだして課題を設定し、解決策を考え構想し、実践を評価・改善し、考察したことを論理的に表現するなどして課題を解決しようとする力を身に付けている。	家族や地域の人々と協働し、よりよい食生活の実現に向けて、地域の食文化や地域の食材を用いた汁物の調理について、課題解決に主体的に取り組んだり、振り返って改善したりして、生活を工夫し創造し、実践しようとしている。

つぎに、ゴールを見据えて題材を構想しましょう

※①～④が示す観点については Web 版を参照

題材の指導と評価の計画

（●…指導に生かす評価 ○…記録に残す評価）

時間	主な学習活動など	知	思	態
1	地域の食文化を理解するために、事前に調査した家庭の汁物の食材やだし汁、味付けについて共有する。	●		
2	だしの役割やよさを考えるために、汁物2種類（湯+塩、だし汁+塩）を飲み比べ、塩分濃度計を使って塩分量をスプレッドシートにまとめることで、味覚を数値化する。 題材の学習課題「わたしの考える『絶品！おいしい汁物』～地域の食材を用いて～」		①*	①*
3	地域の食材のよさについて理解するために、地元農業関係者のインタビュー動画を見たり、栄養教諭から学校給食の食材についての話を聞いたり、地元産の食材を調べたりする。	○		②
4	地域の食材を用いた汁物の調理の仕方を理解し、適切に調理をするために、地域の食材（かんぴょう、卵、ねぎ）を用いた汁物の調理実習を行う。	○		③
5	調査した地域の食材を用い、汁物の調理計画を立てる。各自考案した「絶品！おいしい汁物」について、友達や栄養教諭のアドバイスを受けブラッシュアップする。		②*	
6	家庭において「絶品！おいしい汁物」の調理を実践する。			
7	「絶品！おいしい汁物」をさくら市民にPRし地域の食材を用いるよさを伝えるために、		③*	
8	家庭における実践をレポートにまとめる。	○	④	

題材の見通し

生徒それぞれが、「絶品！おいしい汁物」のレシピを考え、実際に調理し、地域の食材や食文化のよさを再発見するという題材を貫く学習課題を設定します。だしの役割や地域の食材を用いるよさを理解した上で、課題解決のために家庭でも実践を行い、気付いたことを地域のイベントでPRしていきます。このような学習過程の工夫は、生徒の主体性を育み、食生活を工夫し創造しようとする実践的な態度の育成につながると考えます。



ICTの活用

感覚に頼りがちな味覚を数値化し比較するために、スプレッドシートに汁物の塩分量をまとめる活動を行います。調理計画では、思考ツールを用いて自分の考えを整理し、さらに友達と共有することで客観的に見直し、改善につながる視点をもてるようにします。自分の「絶品！おいしい汁物」の調理実践をまとめPRするレポートを作成する際に、写真やイラストを効果的に活用することは、思考力、判断力、表現力等の育成につながると考えます。

本時のねらい 地域の食材やだしのよさを生かし、「絶品！おいしい汁物」の調理計画について考え、工夫することができる。

この時間は、地域の食材やだしのよさを生かした、自分の考える「絶品！おいしい汁物」について、調理計画を考えていきます。これまでの学習で学んだ内容や考えてきたことを確認し、思考ツールを用いて整理し、使う食材や調理の段取りについて細かく計画を立てていきます。

学 習 活 動

1 学習課題を確認する。

地域の食材を用いた「絶品！おいしい汁物」の調理計画を立てよう。

2 地域の食材を用いた「絶品！おいしい汁物」について考える。

- 思考ツールを使い、自分の思いや調理のアイデアを整理する。
- グループで考えを共有し、よかったところや気付きについて伝え合う。

3 調理計画を立てる。

- 整理した思考ツールを基に、調理計画を立てる。

4 調理計画を見直す。

- 調理計画をタブレット上で共有し、気付いたことをコメントし合う。
- 友達からのコメントや栄養教諭のアドバイスを受け、自分の調理計画を見直す。

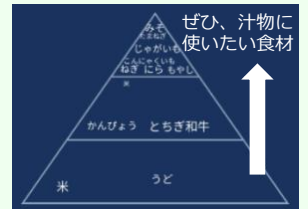
5 本時の振り返りをする。

- 振り返りシートの記入を行う。



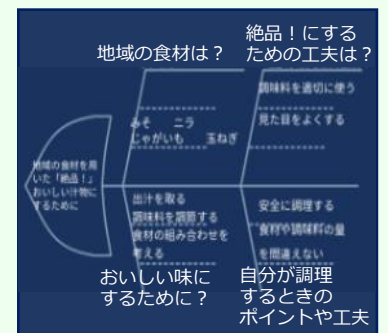
本時の見どころはココ！

- これまでの学習で学んだ地域の食材を、「汁物に使いたい食材か」という視点で、ピラミッドチャートに位置付けることで、自分の作りたい汁物のイメージを明確にしていきます。



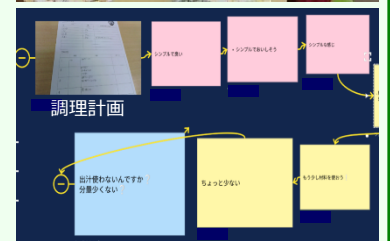
ピラミッドチャートの上位にある食材を用いて汁物を作れば、私の考えるおいしい汁物ができそうだな。

- 地域の食材を用いた「絶品！おいしい汁物」にするためにはどうすればよいかを、四つの視点にそってフィッシュボーンチャートに整理することで、調理計画に自分の思いやアイデアを生かしやすくなります。



- ワークシートに記入した調理計画を写真に撮り、ロイロノートで共有します。色分けされた付箋を使い、気付いたことをコメントし合うことで、汁物に対する視野を広げていきます。

- 友達からのコメントを受けて、再度自分の調理計画を見直す時間を設けることで、より深く多面的な視点で計画を捉え直すことができます。



生徒の振り返り

地域の食材を選ぶところから自分で調理計画を立てるのは初めてだったけれど、自分が絶品だと思う汁物を考えられたと思います。さくら市産の野菜を食材に選び、食べ物の匂いや色合い、栄養バランスも考えました。計画どおりに、食材の購入から調理まで自分で行き、「絶品！おいしい汁物」を作りたいと思います。

最後に、題材を振り返り、生徒にどんな力が身に付いたか確認しましょう



題材を貫く学習課題を設定することで、生徒が見通しをもって学習に取り組む様子が見られました。ICTを活用し、思考ツールで考えを整理したり共有したりしたことは、地域の食材・食文化を広く深く考える上でとても効果的でした。地域のイベントで実際PRするために、地域の食材を用いることのよさを知り、自分の思いをもって計画を立て、家庭で調理したことは、生活を工夫し創造しようとする実践的な態度の育成につながったと思います。