

【第5学年 家庭科 「食べて元気！ご飯とみそ汁」】

第5学年1組 家庭科学習指導案

平成27年9月15日 第5校時

場所 5年1組教室

指導者 あさざり町立免田小学校 教諭 梅田 里香

○研究テーマ	食から見つめ直す健やかな心と体 ～学校・家庭・地域との連携を通じた自己管理能力の育成～
○めざす子どもの姿（高学年）	心身の健康のために、自らの生活を見つめ直し、よりよい生活習慣を築く子ども

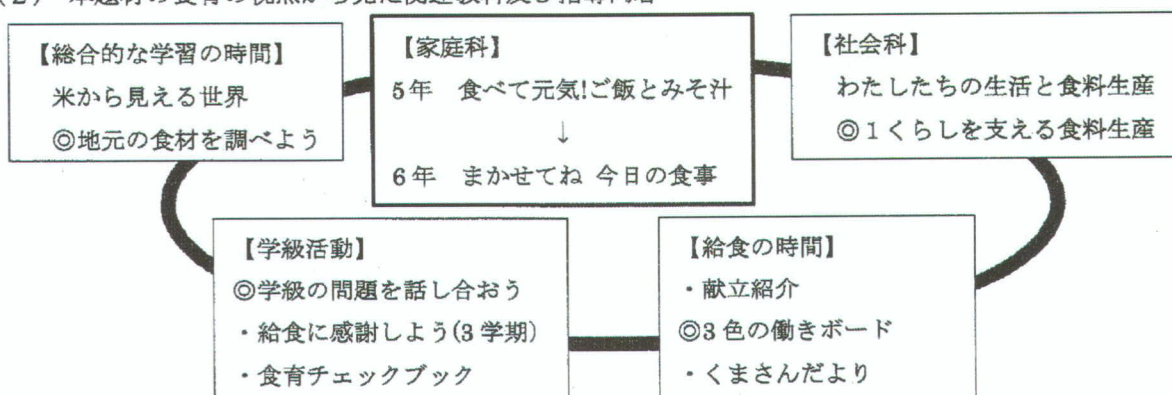
1 題材名 「食べて元気！ご飯とみそ汁」

2 題材について

- (1) 最近、朝ごはんの大切さ、特に「ご飯とみそ汁」といった日本の伝統的な朝食が見直されている。これは、生活の多様化で朝食をとらない、菓子パンやおかしなどで朝食を済ませる子どもたちが増え、そのことが様々な問題の原因の一つになっていると考えられるからである。

本題材は、学習指導要領の内容「B 日常の食事と調理の基礎」の中の「(2) 栄養を考えた食事」について「A 体に必要な栄養素の種類と働きを知ること」「イ 食品の栄養的な特徴を知り、食品を組み合わせるとる必要がわかること」と「(3) 調理の基礎」の中の「エ 米飯及びみそ汁の調理ができること」を受けている。日常の食事に目を向け、さまざまな料理や食事に興味・関心をもてるようにするとともに、日本の伝統的な日常食であるご飯とみそ汁の調理について学習する。また、本題材を通してなぜ、どのように食べるのかを考えることにより、栄養的にバランスのとれた食事をとることが大切であることを理解して、日常生活に生かすことができると考えられる。さらに、調理の計画や実習を通して、二つのものを調理する手順や調理の技能を高めることができるだろう。児童自身が生活の主体者として食に関心を持ち、健全な食生活について考え、自らの食生活を見つめ直すことができる実践的な態度を育てることをねらいとしている。

(2) 本題材の食育の視点から見た関連教科及び指導内容



(3) 児童の実態（男子13名、女子18名、計31名）

質問内容	回答の様子
①調理することは好きですか。	とても好き16人 まあ好き12人 あまり3人
②毎日朝ご飯を食べますか。	必ず毎日食べる26人 食べない日もある5人
③食べない日もある理由は何ですか。	食欲がないから3人 食べる時間がないから1人 用意されていないから1人
④朝ご飯として食べているものは何ですか。（複数回答可）	ご飯かパン29人 みそ汁かスープ17人 野菜3人 卵肉魚豆類14人 果物2人

⑤朝、どんな悩みがありますか。	食欲がない、起きられない、時間がない、ねむいなど
-----------------	--------------------------

本学級は家庭科に対してとても意欲的に取り組み、特に調理実習を楽しみにしている。また、家庭で調理したり手伝いをしたりする児童が半数以上おり、関心の高さが分かる。栄養に関する知識は、ほとんどの児童が赤・黄・緑の色を知っていたが、3色の働きまで分かる児童は7人とどまった。

アンケートより、朝食をとらないことがある児童がおり、その理由が朝の課題（悩み）と一致する結果となった。また、朝食はとつても主食のみ食べる、主食と汁物を少量食べるという児童も多く、それが朝の課題の原因になっていることも考えられる。

(4) 指導に当たっての留意点

【食育の視点より】文部科学省「今後の学校における食育の在り方について」(H25.10月)

- ①食事の重要性…必要な栄養素を食事によってとっていることに気付き、食事の大切さが分かる。
- ②心身の健康…様々な食品にはそれぞれ栄養的な特徴があり、それをふまえて自分の食生活を見つめ直し、よりよい食習慣を形成しようと努力する。
- ③食品を選択する能力…食品に含まれる栄養素やその働きを考え、自分にあつた食品を選択する。
- ④食文化…日常の食事は、地域の文化や産物と関連していることを知る。

【本校の研究の視点より】

視点1…食への興味・関心を高め、正しい知識と望ましい食習慣を定着させる学習指導の工夫

- ◎児童が自分自身の学習（テーマ）として捉え、主体的に活動する意欲を高めるために、「俺の朝みそ汁（オリジナルのみそ汁）」を作るという学習課題を設定する。
- ◎児童の課題が朝に多い実態から、考える実を朝のみそ汁に限定する。

視点2…健やかな心と体づくりにつながる自己管理能力を高める日常指導の工夫

- 食についての知識を深めたりその知識を活用したりすることができるように、社会科や総合的な学習の時間、給食指導との関連を図り、様々な角度から食について取り上げる。

視点3…食や運動の課題を見つめ、変容を実感する調査・分析・啓発の工夫

- 生活チェックカードや食のアンケートの結果をもとに学級の実態や課題を把握し、それを児童と保護者に授業や学級通信等を通して伝える。
- 食のアンケートの結果をもとに学級の実態や自分の課題を見つけ、行動面と食生活面における改善策をより具体的に考えることができるようにする。

視点4…学校・家庭・地域が連携し、望ましい食習慣と体づくりへの関心を高める食育活動の推進

- ゲストティーチャーに栄養教諭や食生活改善推進委員を活用し、食に関する意欲を高める。
- 家庭での食生活の見直しや正しい食習慣の実践化につなげるために、家庭でオリジナルみそ汁の調理に取り組む課題を与え、それを学校で評価する。

【人権が尊重される授業づくりの視点及びUD教育の視点】

- ・食事の内容調べなどで児童の家庭の食事を取り上げる時は、プライバシーに十分配慮する。
- ・全ての児童に分かりやすい学習となるように、活動中の思考と同じ流れで方法を示すなどして、学習内容を視覚化した板書や学習過程を工夫する。

【道徳教育との関連】

【価値項目B－（11）相互理解、寛容、C－（17）郷土の伝統と文化の尊重、郷土を愛する態度】

- ・友達の考えを認め、互いに励まし合い、仲良く助け合おうとする態度を育てる。
- ・日本の伝統的な食事や様々な郷土料理、あさぎり町の特産物を知り、郷土に対する愛情を育てる。

3 題材の目標及び評価規準

- 日常とっている食事、特に日本の伝統的な日常食である米飯とみそ汁に関心をもち、食事の役割を考えて食事を大切にしようとする。（関心・意欲・態度）

○おいしい米飯及びみそ汁の調理の仕方について考えたり、自分なりに工夫したりしている。

(創意・工夫)

○安全や衛生に気を付けて、ご飯とみそ汁を調理することができる。(技能)

○五大栄養素の種類と働きや栄養を考えて食事をとることの大切さや米飯及びみそ汁の調理の仕方について理解している。(知識・理解)

家庭生活への 関心・意欲・態度	生活を 創意工夫する能力	生活の技能	家庭生活についての 知識・理解
食事に含まれる栄養素が体の成長や活動のもとになることに興味をもっている。	米飯とみそ汁の調理の仕方を考えたり、栄養バランスのとれたみそ汁の実の組み合わせを工夫したりしている。	安全や衛生に気を付けて、おいしいご飯とみそ汁を調理することができる。	五大栄養素の種類と働き、栄養を考えて食事をとることの大切さについて理解している。

4 題材の指導計画及び評価基準 (10時間扱い 本時は 10/10 時間)

次	主な学習活動	活動のねらい	関	創	技	知	評価基準及び方法	食育の視点
1	① 毎日の食事を見つめる。	・食事は主食・汁物・おかずを組み合わせることに気付かせる。	○			○	・日常とっている食事に興味をもち、食事の役割を考えて大切にしようとし、理解している。 (関・知) ※観察	食べ方に興味・関心をもつ。 【食事の重要性】
2	②③栄養素の種類と働きを知る。	・五大栄養素の種類と働きについての知識を得る。	○			○	・五大栄養素の種類と働きについて興味をもち、栄養を考えて食事をとることの大切さを理解している。(関・知)	五大栄養素について知り、体内での栄養素の働きが分かる。 【心身の健康】
	④⑤米やみそについて知り、ご飯とみそ汁の作り方を調べる。	・米飯及びみそ汁の調理の仕方について理解できる。	○			○	・伝統的な日常食である米飯及びみそ汁に関心をもち、調理しようとしている。(関・知) ※ワークシート	食品の栄養素をふまえ、簡単な日常食の調理をする。 【心身の健康】
	⑥ 計画を立てる。	・安全で衛生的な調理の仕方を身に付ける。	○		○			
	⑦⑧ご飯とみそ汁の調理をする。	・安全で衛生的な調理の仕方を身に付ける。	○		○	○	・米飯及びみそ汁の調理ができる。(技) ※観察	
	⑨ 調理の振り返りをし、米やみそを使った他の料理を知る。	・食への興味関心を高める。	○	○		○	・米飯及びみそ汁に関心をもち、他の調理法を理解している。(関・知) ※観察・ワークシート	地域の伝統や気候風土と深く結びつき、多様な食文化があることを知る。【食文化】
3 (本時)	⑩ 学習を生かして、自分なりに工夫したみそ汁を考える。	・自分で考えたことを生活の中で実践しようとする意欲を高める。	○	○		○	・栄養のバランスを考え、食材を生かした実の組み合わせを工夫できる。(創) ※ワークシート	食品の栄養素やその働きを考え、適切な選択をする。 【食品選択の能力】

関・・・家庭生活への関心・意欲・態度 創・・・生活を創意工夫する能力 技・・・生活の技能 知・・・家庭生活についての知識・理解

5 本時の学習

(1) 目標

栄養のバランスや地域の特徴を生かして、自分の生活の悩みを解決できるようなみそ汁の実の組み合わせを工夫することができる。

(2) 展開

過程	時間	学習活動 言語活動	主な発問と指示(○) 児童の反応(◇)	指導上の留意点及び評価	準備物
つかむ	5	1 みそ汁の良さを確認する。 2 本時のめあてを知る。	○みそ汁にはどんな良さがありましたか。 ◇伝統食。◇朝にぴったり。 ◇栄養完ぺき。 「俺の朝みそ汁」を考えよう。	・本時までに学習したみそ汁の良さ（栄養面や文化面、心情面）について振り返り、本時の意識付けをする。 ・本時までに自分の朝の悩みや「旬」「地産地消」について、他教科で学習しておく。	調理実習でのみそ汁の写真
考える・深める	30	3 「俺の朝みそ汁」を考える。 (1)全員で意見を出しながら考える。 (2)個人で考える。 (3)食改さんに認定印をもらう。 【言語活動のねらい】 栄養教諭や食改さんに自分の悩みを解決するにはどうしたらよいかを尋ねたり、確認してもらったりすることで、自分の考えを高め、学びを深める。	◎今までの学習を元に、どんなみそ汁を作りたいか考えてみましょう。 (俺の朝みそ汁の掟) 一、栄養のバランスを考えるべし。 二、旬やあさぎり生まれのものを1つは使うべし。 三、朝の自分の悩みを解決すべし。 四、実は4種類まで。 五、生肉・生魚は使うべからず。 ◇眠気がさめるみそ汁にしたい 豆腐、かぼちゃ、油あげ、ねぎ →食べた目目が覚めるように、 ビタミンBの含まれる、自分の好きな物の豆腐を選びました。	・掟を確認する中であさぎり町で採れた物を実際に見せ、食や調理への意欲を高める。 ・児童の活動中と同じ順番で考え、活動手順を分かりやすく示す。 ・自分の朝の悩みから、それを解決する実選びを促す。 ・ワークシートに、食材を選んだ理由を書くようにする。 ・困ったら師匠にアドバイスをもらう。 栄養師匠…食品の栄養素が示され、こんな課題にはこの食品を食べるとよい等を助言してもらえる。栄養面の相談役。 食改師匠…組み合わせ方などのアドバイスをもらったり、認定印を押してもらったりする。調理面の相談役。 ・早く終わった児童は、みそ汁の絵を描いたり食材の切り方などのアドバイスをもらったりしてイメージを膨らませる。	掟の巻物 あさぎり町の産物 みそ汁の写真 ワークシート 認定印
ふり返る	10	4 児童が考えた「俺の朝みそ汁」を発表する。 5 学んだことを振り返る。	○何人かの「俺の朝みそ汁」を見てみましょう。 ○今日学んだことを書きましょう。	・「俺の朝みそ汁」を発表させ、様々な悩みに対応した実選びがあることに気付かせる。 ・今日の授業で学んだことをワークシートに書き、本時を振り返るようにする。	

<授業の様子>

■「さ」段階 **さがす**

児童が自分の学習としてとらえ、主体的に活動する意欲を高めるために、「俺の朝みそ汁（オリジナルみそ汁）」を作るという学習課題を設定した。自分の生活を見つめて悩みを明らかにした後、それを解決するにはどうしたらよいかを行動面や食生活面などから考えるようにした。



■「し」段階 **知る**

児童は五大栄養素を学んだ上で、栄養バランスに気を付けながらみそ汁の具の組み合わせを考えた。目を覚ますためにごぼうやにんじんなどのよく噛む固い食材や、こんにやくなどの噛み応えのある食材を選んでいた。

■「す」段階 **ステップアップ**

授業には、栄養教諭と食生活改善推進委員の方に入っていた。児童一人一人がみそ汁の具の組み合わせを考える際に、栄養面や好みを踏まえたそれぞれの食材について、栄養面を主に栄養教諭から、組み合わせ方などの調理面を主に食生活改善推進委員の方から助言をもらうようにした。



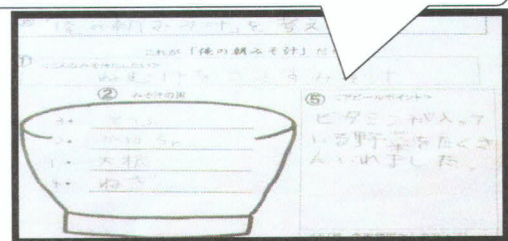
■「せ」段階 **生活にせまる**

授業後、自ら考えたみそ汁を家庭で調理する課題を出した。自分で作ったものを家族が食べ、それを「おいしい」と言ってくれることがとてもうれしかったようだ。また、使われている食材の栄養や働きを保護者へ知らせることができ、家庭への啓発としても効果的だった。

■「そ」段階 **育てる**

社会科や総合的な学習の時間に学習した旬の食材や地産地消について、「俺の朝みそ汁」にも生かしてほしいと思い、実際に地域の食材を用意した。児童からは「食べたい」という声があがり、児童の興味関心を高めることができた。

栄養教諭から学んだ「ビタミンB1」を多く含む豆腐や野菜を中心にして、実の組み合わせを考えた。



【児童が考えた「眠気を覚ますみそ汁」】

<成果 (○) 及び課題 (▲) >

- みその栄養やそれに具を加えたみそ汁の栄養バランスのよさを学んだことで、児童は実生活でも、みそ汁を食べる回数や自分で調理する機会が増えた。
- 授業を通して、自分の体調に合わせて食品を選択するということを知り、それを実践しようとする意欲が高まった。
- ▲児童が栄養教諭や食生活改善推進委員の方の助言を得る時、会話が一方通行で、児童からの返しが少なかった。やりとりをしながらよりよいものを考えられるように、児童の食に関する知識や取捨選択する技能を高めたい。

<ワークシート>

食べて元気！ご飯とみそ汁 ワークシート

5年 名前

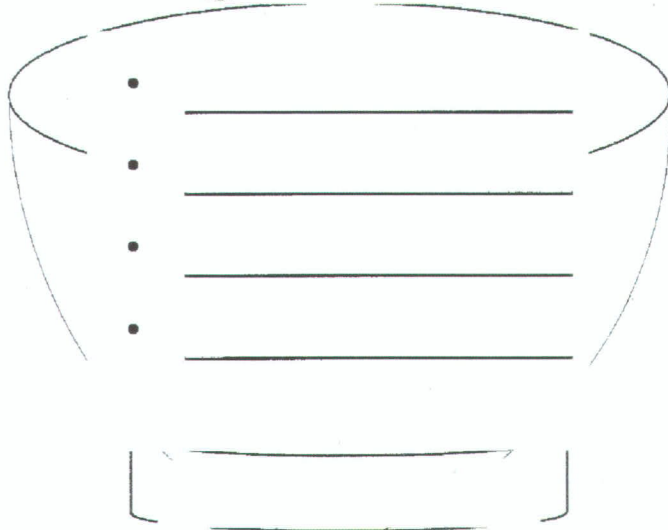
②め

これが「俺の朝みそ汁」だ！！

①

<こんなみそ汁にしたい>

② みそ汁の実



⑤ <アピールポイント>

メモ(絵、食改師匠からのアドバイスなど)

③ 俺の朝みそ汁をふり返ろう

一、栄養のバランスを考えるべし。

二、旬やあさざり生まれのものを1つは使うべし。

三、朝の自分の悩みを解決すべし。

四、実は4種類までにするべし。

五、生肉・生魚は使うべからず。

④

印

今日学んだことを書きましょう。

⑤食への関心を高める体験活動

【第1学年 生活科 サツマイモ栽培及び収穫】

○体験のねらい

サツマイモ栽培を通して、生産することの大変さや喜びを体感するとともに、食べ物や命の大切さを考える態度を養う。

○活動の実際

1年生は、6月に芋の苗植えを行い、草取り等の体験をしながら、11月には育った芋の収穫を行った。たくさんの収穫があり、子供たちは笑顔いっぱい掘っていた。

収穫後、その芋を用いて、芋の「蒸しパン」を調理し、芋パーティを行った。収穫の喜びだけでなく、それを味わう楽しさを感じることができた。

芋パーティの際には、保護者の方々を教育支援ボランティアとして依頼し、保護者と一緒に蒸しパン作りを行った。その他の芋については、家庭に持ち帰り、親子で調理をしていただいたり、給食の材料として活用したりした。給食では、さつま芋サラダとして提供し、「旬」の学習とともに、一口メモで全学級に紹介をした。

また、畑を貸してくださっている浦本さんには、手紙を通しての交流を行った。



【大きく育つといいね】



【おいしい蒸しパンできるかな？】

		えにつぎ①
川がつほにち金ようび	だい	なまえ
わくわくいもパーティー	わくわくいもパーティー	
ギョウ、かていかしつていもパーティー	わくわくいもパーティー	
をしました。はじめてしたことは	わくわくいもパーティー	
むすことです。むすこととむすこと	わくわくいもパーティー	
をしました。びっくりしたことは、	わくわくいもパーティー	
にくまんもいもをつくりかただたあ	わくわくいもパーティー	
らです。いもむしはんはおいしい	わくわくいもパーティー	
ったです。いもでもチャレンジが	わくわくいもパーティー	
したいです。	わくわくいもパーティー	

【お芋パーティー 児童の絵日記より】

【成果(○)と課題(▲)】

- 自分たちが植えた苗が、大きく育っていると感じ、また自らの手で収穫を行うことで喜びを味わうことができた。
- 調理によって、芋から蒸しパンへと変化する過程を知ることで、調理の手間暇を感じ、食事に関わる人々への感謝の気持ちをもつことができた。
- 教育支援ボランティアに調理に参加していただくことで、家庭と学校が連携して食育へ取り組むことができた。
- ▲収穫までに、児童自らが関わる機会が少ないため、日常的に生産体験に関わる機会を増やす必要があると感じた。

【第2学年 生活科 「ぐんぐんのびろ」 野菜づくり】

2年生の生活科で、野菜づくり（サツマイモ、ミニトマト、キュウリ、カブの栽培）に取り組んだ。児童が進んで野菜の世話をしたり、観察したりする活動を通して植物に興味・関心をもち、それらが生命をもっていることや成長していることに気付くことや、生命を大切にすることができるようになることをねらいとして学習を進めた。

この学習では、野菜を収穫するたびに、どのように調理して食べるかということについても考えさせた。また、冬野菜の特徴や栄養については、栄養教諭が専門性を活かし指導を行った。



その中で、冬野菜の代表のひとつであるカブを栽培する学習では、日本の伝統料理であるおせち料理「菊花かぶ」に取り組んだ。

地域の「カブづくり名人」（児童のおじいちゃん）に指導してもらい、種まき、草とり、間引き、収穫を体験した。菊花かぶ調理の際には、たくさんのお母さんやおばあちゃんに協力していただいた。



<成果（○）と課題（▲）>

- 野菜づくりを通じて、植物や食材に対する興味・関心を高めることができた。
- 自分が育てた野菜を調理して食べる体験を通して、食材に対する感謝の気持ちを高めることができた。
- 学習の経過を児童の日記やワークシート、学級通信等で家庭に知らせたり、収穫した野菜を持ち帰らせたりしたことで、家庭でも野菜づくりや調理の仕方について話題にしてもらうことができた。
- ▲栽培に適した時期や育て方、調理方法の関係で、児童が育てたいと思っていた植物について調べたり、実際に栽培したりする活動が十分設定できなかった。

【第3学年 総合的な学習の時間「大豆はかせになろう」】

第3学年は、総合的な学習の時間にあさぎり町の特産物である「大豆」に焦点を当て学習を行った。児童の中にも大豆を苦手な食べ物としてあげる児童が多く、自分たちの食生活と向き合うのに適している題材であった。

まず、児童に大豆から思いつく言葉をたくさん想起させた。納豆は児童の多くが思いついたが、それ以外の食べ物はほとんどの児童が知らないという状態だった。

そこで、まず始めに大豆栽培を行った。大豆の栽培は、南稜高校にご協力いただき、植え方、育て方から収穫までご指導していただいた。途中「つるぼけ」の状態になり、最後は実がならないというハプニングに陥ってしまったが、児童には簡単に大豆が手に入るものではないという意識が芽生えた。

次に、大豆を加工し、様々な食品に変わっていく過程を体験した。南稜高校に豆腐づくりを、地域のみそ工場の方に味噌づくりをご指導していただいた。

豆腐や味噌づくりのどちらの作業も簡単ではなく、いつも自分たちが口にしている食べ物が多くの人の努力によってできていることを実感することができた。

学習の後半になると、大豆製品が苦手だった子どもたちの給食の食べ方が変わってきた。苦手でも残さずに、自分の体のために食べようとする姿が見られるようになった。



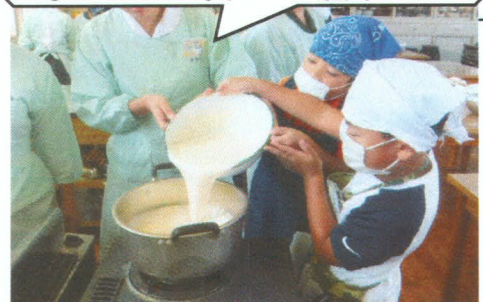
【大豆栽培の様子】

大豆と麴を混ぜ込むのには、こんなに力が入るのか。



【味噌づくりの様子】

大豆がどんどんさらさらの液体になっていくよ。おいしそう。

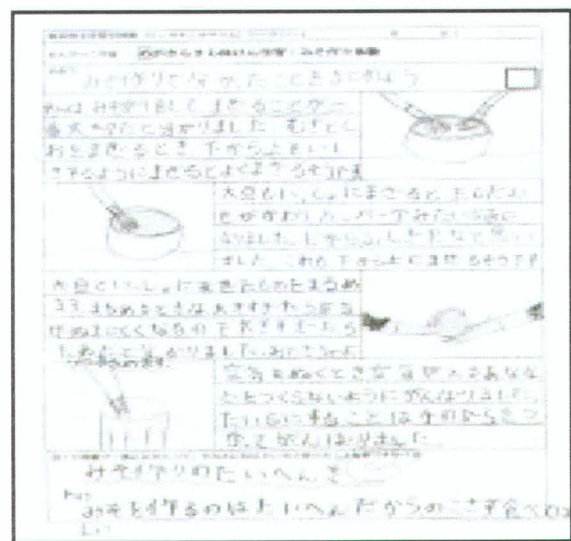


【豆腐づくりの様子】

<成果 (○) と課題 (▲)>

○様々な体験活動を行ったことで、生産者や加工に携わる人々の工夫や思いを感じることができた。日頃、簡単に口にしていた食べ物が長い時間かかってできたことや早朝から作られていることを知り、「絶対に残さなくて、栄養として自分に取り込もう」という意識が芽生えた。

▲味噌や豆腐づくりでは、講師としての人材が減っており、依頼も難しい現状である。また、味噌の保存も学校では難しいので、工場に保存してもらったため、途中の観察を行うことができないのが残念である。



【味噌づくりを体験した児童の感想】

【第4学年 総合的な学習の時間「探れ！あさぎり町の世界文化遺産」梅保存食づくり】

4年生における総合的な学習の時間では、ふるさとのよさに目を向け、そのよさを見つめ直し、他に広げる学習を行った。今年度は、和食が世界の文化遺産になったことから、あさぎり町で普段何気なく口にしている料理や食材を取り上げ、古くから守り継がれてきた料理や食材の保存方法についても学習するようにした。

あさぎり町の梅ってこんなにいいにおいするんだ！



【梅干しの下漬け】

初めての梅干しづくり…成功するようにお願いしよう！



【成功祈願 おいしくなっ…】

4年生とその他たくさんの人たちのお世話のおかげで、私たちおいしくできたよ！！



【梅干し完成】

学習では、地域のおじいちゃんやおばあちゃんへのインタビューで地域の特産物や伝統料理、旬の食材の生かし方、珍しい食べ物などについて調べ学習を行った。その結果、あさぎり町には、旬の野菜が豊富にとれることや、健康によい食材があることが分かった。また、インターネットや本等での調べ学習で、和食は健康や長寿によい影響を与えることなどを知ることができた。

人吉球磨地方では、初夏になると梅の保存食づくりシーズンに入ることから、たくさんの梅に関する情報が集まった。そこで、食生活改善推進委員の方々の手ほどきを受けながら、あさぎり産の梅を使い、梅ジュースや梅干しづくりの体験学習を行った。子供たちは、それぞれの家庭から作り方のコツを集めてきた。



【梅干しできた!自作お弁当にのせて完成】

私は、1学期から、行事食を調べました。日本の昔の人々の知恵のおかげで、日本や世界の人々が長生きできることを知り、みんなで感謝しながらずっと未来へその和食を伝えていき、日本がいつまでも長生きの国でいれるようにしたいです。そのためには、みんなに和食のよさをもっと知ってもらえるように、和食のよさを世界に広めたいです。

私は、学習発表会で、1年生から6年生までのみんなや、お家の方、地域の方に昔の人たちの知恵のすごさを知ってもらえて嬉しかったです。私は、保存食について調べて、はじめて実際に作ったりしました。例えば、梅干しは、塩で漬けられているから100年持つものもあるそうです。昔の人たちの知恵ってすごいなあと思いました。

1学期から、はじめて知ったこと、したことがたくさんあって楽しかったです。今後、私たちが昔の人たちの知恵を守っていく番なので、大人になっても忘れないで守っていこうと思います。

【児童の感想】

<成果 (○) と課題 (▲)>

○祖父母や地域のお年寄りへのインタビューを通して、今や世界の宝になった和食について調べたことで、子供たちが和食や地元でとれる食材のよさを知り、それを大切に、未来へ残そうという気持ちを高められた。

▲梅干しづくりは、天候に大きく左右されるため、7月の長雨と台風で、一部の作業を体験できないところがあった。

【第5学年 総合的な学習の時間 「米から見える世界」米づくり】

5年生は、総合的な学習の時間のテーマを「米から見える世界」とし、年間を通して、日本の主食である米を作る苦労や収穫の喜びを体験するために様々な米づくり体験を行った。

5月は、JA青壮年部の方と一緒に田植えを行った。社会科の学習では、米づくりについて学習していたが、実際に田植えをしたことがある児童は少なく、泥の感触を楽しみながら、多くの苗を植えた。



【JA青壮年部との田植え体験】

9月には、米を鳥から守るための案山子づくりを行った。大切な米を守るという思いでアイデアを出し合い、2メートルほどの案山子を10体作った。地域の方に投票をしてもらいコンテストも行った。



【案山子コンテスト】

11月には、稲刈り・竿がけ体験を行った。5月に植えた苗の成長を確認しながら、たわわに実った米を大切に刈っていた。田んぼに落ちている稲を最後まで拾っている児童もおり、食への感謝と収穫の喜びも感じる事ができた。



【餅つき・餅丸め体験】

12月には、JA青壮年部の方や保護者の方、地域のおばあちゃんと一緒に餅つき・餅丸め体験を行った。児童は、初めて体験する餅つきを喜び、つくたての餅を笑顔でほおぼっていた。餅は、お世話になった人に届け、家庭にも持ち帰り、家族と一緒に収穫を喜ぶことができた。

また、収穫した米の一部は、給食センターに届け、3学期の給食に使ってもらうことになっている。総合的な学習の時間における調べ学習で、「餅米料理」を調べていて、子供たちが考えたメニューが採用されることになった。その際は、お世話になったJA青壮年部の方をお招きして、感謝祭を行う予定である。

そのほかにも、5年生は、「銘酒会」とも体験学習を行っている。これは、PTAの親子活動の一環として行っており、田植え、アイガモ放鳥、稲刈り、焼酎仕込み体験を行っている。米がご飯以外にも変身することが分かり、興味を持って体験活動を行った。また、「焼酎」という人吉球磨の風土を生かした特産品を知ることで食文化についても理解することもできた。

<成果(○)と課題(▲)>

○米づくり体験を通して、食の大切さと喜びを体感できたことで、作物を作るのには多くの手間がかかることや苦労を知ることができた。また、餅つきや焼酎仕込みなどの体験を通して、昔からの食文化を理解することができた。

○自分たちの手で作った物をとても大切に、笑顔でおいしそうに食べていたことから、収穫の喜びを味わうことができた。

【第6学年 総合的な学習の時間 パンづくり体験】

食べ物ができる過程や作る喜びを感じさせることをねらいとして、児童にとって身近な食べ物であるパンづくりを行った。

近くにある南稜高校の生徒の支援を受けて実施した。はじめに、簡単に説明を受けたあと、事前に用意していただいた生地でパンの成形を行った。パンは、「ひねりパン」「あんパン」「デコレーションパン」「ロールパン」の4種類を作った。



パンづくり①【作り方の説明】



パンづくり②【生地成形】

パンは給食にも出されており児童にとって身近な食べ物であるが、実際にパンづくりを経験したことのある児童は少なく、どのように作られるかを知っている児童はほとんどいなかった。今回、パンが焼けるまでの間、高校生の自作のイラストやクイズ、酵母菌発酵の実験によりパンができるまでの過程を詳しく教えてもらった。



パンづくり③【パンができるまでの説明】

発酵させるなんて知らなかった。
酵母菌の力ってこんなにすごんだ。



パンづくり④【酵母菌発酵の実験】

焼きたてのパンは、とてもいいにおいだな。
買って来たパンよりおいしそう！

<成果 (○) と課題 (▲)>

○パンづくり体験を通して、単に材料を混ぜて焼くだけでなく、発酵には生きた酵母菌の力を使うことや、発酵させる時間が必要なこと等、食べ物が自分の元に届くまでに様々な過程を経ていることを実感することができた。



パンづくり⑤【手づくりパンの出来上がり】