

メイプル学級 総合的な学習の時間学習指導案

令和8年1月20日(火) 第5校時

男子2名 女子2名 計4名

指導者 教諭 櫻内 猛将

場所 家庭科室

1 単元名 「お味噌汁を広げよう！」
～おいしいお味噌汁食べ隊～

2 単元について

(1)メイプル学級ランドデザイン

校内研究のテーマ

確かな学力を育てる

～本気の課題に向き合い 未来を『そうぞう』する～

児童の実態・思い

本学級の児童は季節を通じて野菜の栽培・収穫・調理を体験し、食への関心が高まってきている。学習の中で友達と協働して問題解決する良さも感じており、出汁と味噌の味見から自分だけのお気に入りの味噌汁を作ることができた。興味をもった活動には意欲的に参加し、経験をもとに考えたり、協力したりすることができる。しかし、異学年で学ぶため、できることやできないことがあったり、情緒面が不安定になり活動ができなかったりする。また書いたり話したりするアウトプットの力が全体的に弱い事が課題である。

なお、メイプル学級は知的障がい学級3名、自閉・情緒障がい学級3名で構成されている。「総合的な学習の時間」の対象となるのは、知的障がい学級の5年女子1名と、自閉・情緒障がい学級の3年女子1名、6年男子2名の計4名であり、合同で授業を行っている。

教材観

(その教材で学べること)

本単元は味噌汁と出汁を教材にすることで、目で見、舌で味わって、鼻で香りを感じて、実感を伴いながら食材の特徴や食への理解を深めることができる。自分たちで様々な種類の野菜を協力して育てあげることの連帯感や、収穫することで味わえるやりがいを得ることができる。

実際の調理や味見体験を通じて、五感を使った気付きだけでなく、調理をする技能や協力・分担して作業をする経験も育まれる。自分で出汁や具材(収穫した野菜や乾物等)を考え、作り、食べる過程を通して主体性や達成感が得られ、仲間との交流やコミュニケーションの幅も広がる。また、仲間と作り上げたことのうれしさや食べる楽しさ、振る舞うことの喜びを味わうことができる。味噌汁の味や香り、具材を選んで、作る楽しさなどにも触れながら、身近な「食」について多角的に学ぶことができる教材である。

教師の願いと授業の手立て

教師は、児童一人ひとりが食を通して「自分でできた」「友達と協力した」という達成感や喜びを味わい、日常生活にも活かせる自立の力を育てたいと願っている。また、他者意識をもって「誰かのために作ってあげたい」という思いをもってほしいと考えている。出汁と味噌による組み合わせや、具材による調理の広がりを通して、児童の五感を刺激し、工程や食材の違いを実感できるよう工夫する。また、活動は異学年のグループで行い、役割分担や話し合いを意識させる場面を設け、コミュニケーション力や協働性を自然と身に付けられるようにする。児童の理解や特性に合わせ、手順や作業を細分化することで視覚的な支援を行い、無理なく参加できるよう配慮する。調理の前後には、感じたことや気付いたことをワークシートや発言で自由に表現する時間も設け、個々の思いや発見を大切にす。作った味噌汁は、お世話になっている先生や職員に飲んでもらうようにし、子供たちのモチベーションを高める。「食」の体験を通して、自信や興味を広げ、学校生活や家庭生活での成長に繋がられるような授業を目指す。

(2) 「確かな学力」とは

- ア 基礎的・基本的な知識及び技能を活用して、課題を解決するために必要な思考力、判断力、表現力
- イ 学ぶ意欲や自分で課題を見付け、自ら学び、主体的に判断し、行動し、よりよく問題を解決する資質や能力等

(3) 本校の目指す児童像

- 必要感・切実感をもつ子 (入口を子供たちを中心に置いて決める)
- 主体的に学ぶ子 (過程を思いっきり楽しむ)
- 自分の生き方に活かす子 (その続きもわくわくする)

〔目指す子供たちの姿を基にした仮説〕

① 「必要感・切実感をもつ子」

- ・子供たちが行動や実践から単元の学習を始めれば、興味関心が高まり「！」(気付き)や「？」(疑問)を自ら見付けにいき本気の課題をもつだろう。

② 「主体的に学ぶ子」

- ・自分が見付けてきた「！」や「？」を学級で考えて向かう課題やめあてが決まれば安心感が生まれ、対話的になったり、没頭して取り組んだりして主体的に解決へ向かえるだろう。

③ 「自分の生き方に活かす子」

- ・生活科や総合的な学習の時間を通して、社会や自然の一員として既習事項や他教科と合科化しながら何をどのようにしていくか考えたり、自分にとって学ぶことの意味や価値を考えたりしながら、自己の生き方の糧とするだろう。

〔仮説にせまる手立て〕

<仮説①に対する手立て>

- ・子供たちが味噌の味見や出汁と味噌を合わせたものの味の違いを感じる体験的な活動をきっかけに学習を始めれば、「この食材を具にして味噌汁を作りたい」「もっと美味しい味噌汁を作りたい」「みんなで作って食べるといいな」といった具体的な「！」(気付き)や「？」(疑問)が自然に生まれる。これによって子供たちが本気で解決したい課題やテーマを見付けようとする姿勢が形成され、学びへの必要感や切実感が高まるだろう。

<仮説②に対する手立て>

- ・自分の得た気付きや疑問を学級で共有し、みんなで課題や目標を決めていくプロセスを大切にし、安心して学びに向かえる環境にする。そうすることで、やるべきことへの必要感や協力したいという気持ちが強まり、子供たちは活動に没頭し、主体的に学びを進める姿勢を身に付けられるであろう。また、その過程で、お互いを認め合い、学級全体で高め合う風土も育まれるだろう。

<仮説③に対する手立て>

- ・活動や学びを生活や社会、農作業と結び付けて考える場面を設けることで、「できるようになった」「生活に役立てたい」と、学んだことを自分の糧にしていく力が養われる。また、子供たちは学習の意味や価値を経験として具体的に実感しやすくなる。これにより、子供たちのモチベーションが上がり、より主体的で実践的な学びに向かう姿勢が発展していくだろう。

(4) 研究主題との関わり

本校では「確かな学力を育てる～本気の課題と向き合い 未来を『そうぞう』する～」を主題としている。本単元では、味噌汁づくり、味噌汁を食べる等の体験的な活動を通して、児童が自ら課題を発見し、友達と協力して解決に向かう姿勢を育むことができる。実生活と結びついた「もっと〇〇したい」「次は□□したい」という本気の課題に向き合う力を高められる。これにより、児童が未来の自分につながる「そうぞう力」を育むことができる。

本校の主題を核として、本単元では児童一人ひとりの体験や気づきを重視している。味噌汁づくりの活動では、具材選びや味の工夫、予算を意識した買い物など、実生活に即した課題を設定し、児童が自ら疑問を持ち、解決策を考える力を育成する。また、友達と意見を交わし合いながら「もっと美味しくしたい」「次は家でも作ってみたい」といった本気の課題に向き合う経験を積み重ねている。家族やゲストにふるまう活動を通しては、コミュニケーションや協調性、相手の立場を考える力も培われる。この一連の流れを通して、児童は日常生活の学びと未来への夢を結び付け、自分らしく主体的に生きる力や「そうぞう力」を着実に育てていく。

3 単元の目標

- ・「メイプル学級で最高の味噌汁を作る」という目標の実現に向けて、出汁づくりや調理、味見の活動を通して、食材の特徴やよさに五感を使って気づき、食べることの楽しさや仲間と作ることの大切さを感じながら、日常生活でも経験を活かし、自立して生活していこうとする。

4 単元の評価規準

知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
<p>① 味だけでなく、食材の特徴や彩り、栄養バランスなどについて仲間と意見を出し合って調理をすることで、より食事を楽しむことができることを理解している。</p> <p>② 野菜の特徴を観察し、季節ごとに植える野菜の違いがあることに気付くと共に、どのように育てればよいか理解している。</p> <p>③ 健康的に美味しく食べてもらいたい・味噌汁の良さを知ってほしいという思いをもって日本の食文化があることに気付いている。</p> <p>④ 調理するために、衛生面や安全面を徹底し、手順に合</p>	<p>① 調理に必要なものを準備したり、手順を考え計画したりしている。</p> <p>② おいしい調理方法や手順について、五感を使って情報収集している。</p> <p>③ 味噌と出汁のバランス、彩り、具材、味などの視点で比較しながら、味噌汁全体でのおいしさや良さをワークシートやシンキングツールを用いて整理し、分析している。</p> <p>④ 家族やゲストの人たちに最高の味噌汁を食べて笑顔になってもらうために、調理方法とその手順や工夫を関連させながら紹介している。</p>	<p>① 野菜づくりや味噌汁づくりについての話し合いを振り返りながら、自ら進んで活動しようとしている。</p> <p>② 試食したり、調理したりしている中で感じたことを伝え合い、相手の考えや得意なことを知ることそれぞれのよさを見出そうとしている。</p> <p>③ 繰り返し粘り強く取り組んだ自分や友達との関わりを大切に自分の成長に自信を持ち、活動を振り返ろうとしている。</p> <p>④ 味噌汁のよさを知ってもらいたいという思いの実現に向けて、進んで取り組んだり提案したりしている。</p>

<p>わせて器具を用意している。</p> <p>⑤ 家族に味噌汁の良さを知ってもらえたのは栽培や調理、出汁について探究的に学習してきたことへの成果であることに気付いている。</p>		
--	--	--

5 活動の流れ 全35時間

4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	
<p>小単元名「食について探ろう 育てて食べて」 (12時間)</p>				<p>小単元名「おいしいお味噌汁食べ隊」 (15時間)</p>				<p>小単元名「みんなで最高の味噌汁を作ろう」 (8時間)</p>			
<p>【小単元の目標】</p> <p>○ニンニクの栽培を通して、自分たちで育てた作物の成長や収穫の喜びを味わうことができる。また、収穫したニンニクを使った調理や味わいの体験を通じて、食材への理解を深めるとともに、生活に必要な力や他者と協働する力を育む。</p>				<p>【小単元の目標】</p> <p>○自分たちで味噌汁を作る体験を通して、材料の特徴や調理の手順について理解し、協力して作業を進める力を身につける。また、実際に作った味噌汁を味わうことで、食の楽しさや自分で作ることの大切さを感じ、食への関心を高める。</p>				<p>【小単元の目標】</p> <p>○味噌汁づくりに取り組んできた経験を活かし、クラスで意見を出し合い協力しながら、最高の味噌汁レシピを考えて作り上げる。家族やゲストにふるまう経験を通して、食を探究する楽しさと、生活や社会とつなげて実感する姿勢を養う。</p>			
<p>【課題設定】</p> <p>○夏野菜の栽培の活動をふりかえり、きゅうりやトマトなど身近な野菜の育て方や、どうすれば元気に育つか、気になることや知りたいことを自分たちで探してみる。 ※生活単元学習「夏野菜を植えよう」</p> <p>【情報収集】</p> <p>○野菜の育て方や調理方法について、本やインターネット、先生や地域の人の話を聞くなどして、必要な情報や知識を積極的に集める。</p> <p>【整理・分析】</p> <p>○集めた情報や今まで畑で育てた野菜との違いを比べたり、まとめたりしながら、野菜の成長について考え、わかったことを整理する。</p> <p>【まとめ・表現】</p> <p>○収穫した野菜で調理実習を行い、みんなで協力して調理や盛り付けに取り組むことで、食づくりの楽しさや達成感を実感し、工夫した点などを共有する。 ※生活単元学習「夏野菜を収穫しよう」 「カレー作り」</p>				<p>【課題設定】</p> <p>○味噌汁の味見からどんな味噌汁を作りたいか体験活動を通して考えていく。 ※生活単元学習「ダイコンを植えよう」</p> <p>【情報収集】</p> <p>○出汁や味噌、具材について体験活動を通して得た学びや気づき、友達の感じ方や意見とから、より美味しい味噌汁づくりに生かすための情報を広げていく。</p> <p>【整理・分析】</p> <p>○出汁の味を比べ、組み合わせを試し、味噌と出汁の組み合わせ、具材との組み合わせへと段階的に体験・分析を進める。それぞれの過程で感じたことやおいしさの違いを整理する。 ☆座標軸、レーダーチャート、フレームワーク等</p> <p>【まとめ・表現】</p> <p>○自分が追求した味噌汁を作って食べたり、まわりの人にふるまったりする。レシピや学び・気づきをワークシートにまとめる。</p>				<p>【課題設定】</p> <p>○最高の味噌汁をみんなで作りたいという思いから、どんな味や出汁、具材の組み合わせが最高かを話し合い、クラス全員で作りに上げる味噌汁レシピの目標を設定する。 ※生活単元学習「春野菜を植えよう」</p> <p>【情報収集】</p> <p>○各自がこれまでの味噌汁づくりや体験活動から得た学びや気づきを、友達と意見や感じ方を比べ合い、最高の味噌汁づくりに生かす情報を集める。</p> <p>【整理・分析】</p> <p>○出汁や味噌、具材の組み合わせを試行錯誤を繰り返しながら比べ、それぞれの味や特徴を整理し、最高のレシピ作りにつなげる。 ☆座標軸、レーダーチャート、フレームワーク等</p> <p>【まとめ・表現】</p> <p>○作り上げたレシピをもとに、調理実習を行い家族やゲストにふるまう。料理を作ったり振る舞ったりすることを通して自分たちの気持ちや工夫を表現し、達成感や喜び</p>			
<p>【地域人材・関係機関】</p> <p>・農業アドバイザー（松原さん）・なみきの農園（並木さん）・栄小学校の栄養職員（細沼先生）、調理員さん</p>											

6 単元の指導計画・評価計画 全35時間

<p>探究の過程</p>	<p>○主な学習活動 ・学習内容 「 」予想される児童の反応</p>	<p>◇指導上の留意点（配慮・手立て） ★評価 <input type="checkbox"/>評価方法 <input type="checkbox"/>発言分析 <input type="checkbox"/>記記述分析 <input type="checkbox"/>つぶやき分析 <input type="checkbox"/>行行動観察 <input type="checkbox"/>作作品分析</p>	<p>●活用する資料、外部人材 ※関連教科等</p>
<p>課題設定</p>	<p>○野菜の栽培について見通しをもつ。 ・今年はどうな野菜を育てたいか考える。 ・配置計画を連作障害やコンパニオンプランツを基に考える。</p>	<p>◇単元の大きな流れやこれからの見通しを児童に説明する。 ★知② <input type="checkbox"/>行 ★主① <input type="checkbox"/>行</p>	<p>●畑仕事に関するインターネットの情報や、農林水産省が公開している作物の育て方についての情報。</p>
<p>情報収集</p>	<p>○野菜を育てる過程を通して最適なやり方や畑の知識を身に付ける。 ○経験者が主体となって子供主体の活動を行う。 ・畑の土を耕し、土壌改善を行う。 ・マルチングを貼り、土に固定する。 ・種を畑に植えるつけ、観察する。 ・発芽した芽から間引きをしていく。 ・水やり・追肥・害虫・鳥害対策を行う。</p>	<p>◇野菜を育てる過程を視覚化し、分かりやすく提示する。また、子供が主体となる活動では活動の道筋を定めておき、やりやすい形で実施をする。 ★知② <input type="checkbox"/>行 ★主③ <input type="checkbox"/>行</p>	
<p>整理分析</p>	<p>○作物を収穫する。 ・収穫した作物を適切な方法で保管する。 ・インターネットや本などを使い情報収集を行い、料理のレシピを探す。 ・調理実習を行い、収穫した作物を皆で味わう。</p>	<p>◇収穫の段取りをあらかじめ細かく明示する。 ◇調べたことをまとめさせる際はロイロノートやスライドを活用し、自分の調べたものを直感的に操作できるようにする。 ◇調理実習の段取りをあらかじめ細かく明示する。 ★知① <input type="checkbox"/>行 <input type="checkbox"/>発 ★主② <input type="checkbox"/>行 <input type="checkbox"/>発</p>	

<p>まとめ 表現</p>	<p>○家で調理をし、家族に共有したり、次の時間につなげたりする。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・持って帰った作物を家でも調理し、写真等でクラスに共有する。 ・畑の作物を回収し、マルチングを撤収する。 ・土中の根や雑草の残りを除去し、土を休ませる。 	<p>◇学習したことを、児童の実態別、学年別にまとめやすい形でフォーマットを用意する</p> <p>★主③ 発 記</p>	
<p>課題設定</p>	<p>○オリエンテーション</p> <ul style="list-style-type: none"> ・1学期の活動を振り返る。 ・自分が一番おいしいと思う味噌汁を選んだり、友達の好きな味噌汁を知ったりする。 ・秋冬野菜を作る活動と味噌汁づくりをつなげる。 	<p>◇児童一人ひとりの興味や好みを尊重し、自分が好きな味噌汁を選ぶ場面では無理に理由を問わず自由に発言できるように雰囲気づくりをする。</p> <p>◇1学期からの活動の振り返りでは、児童が思い出しやすいよう写真や掲示物、記録など視覚的な手立てを活用する。</p> <p>★知② 発 行</p> <p>★主① 発 行</p>	
<p>情報収集</p>	<p>○出汁の種類と役割について知る。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鰹や煮干し、昆布の出汁を取る調理実習を行う。 ・実習での体験を通じて、家庭の食事の楽しさや大切さを感じる。 ・五感（味・におい・見た目・触り心地・音）を使って違いを発見する。 ・出汁同士を組み合わせ、「どれが一番うま味を感じるか」「組み合わせるとどう変わるか」を味見して、記録する。 ・出汁と味噌を組み合わせ、さらに美味しくなることを体験する。 ・お気に入りの組み合わせを探し、記録する。 	<p>◇五感を生かした活動では、「におい」や「味」など児童が気付きやすいよう具体的な声かけや問いかけを行う。</p> <p>◇難しい説明はかみ砕いて丁寧に、必要に応じて図や実物も使い分けやすく配慮する。</p> <p>◇「組み合わせてみたい」など児童の提案や興味を積極的に活動に取り入れる。</p> <p>★知④ 記 つ 行</p> <p>★思② 記 つ 行</p> <p>★主② 発 記</p>	
<p>整理分析</p>	<p>○お気に入りの味噌汁に入れる具材を決めて、スーパーに買いに行く。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・入れたい具材を精選し、買い物リストを作成する。 	<p>◇買い物リスト作成は児童が選びやすいよう、写真やイラスト、補助カードなどを活用する。</p> <p>◇スーパーでの買い物の際は安全に注</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> 買った具材とお気に入りの組み合わせを合わせて、味噌汁を作る。 <p>○栽培した野菜に合う味噌汁を作り、先生や保護者に振る舞う。</p>	<p>意し、児童それぞれに後ろから教員がつく。</p> <p>★思③ 記 作</p> <p>★主④ 発 行</p>	
まとめ表現	<p>○自分が追求した味噌汁のレシピや学び・気づきをワークシートや発表、記録などの形でまとめる。</p> <ul style="list-style-type: none"> お気に入りの味噌汁の味を周りとう共有し、友達のお気に入りの味噌汁も知る。 家族を招待し、味噌汁を振る舞うことで、喜びや達成感を味わう。 	<p>◇発表が苦手な児童には、教師のサポートやカード・絵など代替手段を用意する。</p> <p>◇児童同士の交流では、お互いの意見や好みの違いを認め合い、安心して伝え合える雰囲気づくりに努める</p> <p>◇児童の自信につながるよう、できたことを積極的に認めて励ます。</p> <p>★思④ 発 記 作</p> <p>★主③ 発 記 つ</p>	
課題設定	<p>○オリエンテーション</p> <ul style="list-style-type: none"> 2学期の活動を振り返り、お気に入りの味噌汁を作ったことを確認する。 身近な家族やゲストに作りたいたいという思いを持ち、皆で一つ、最高の味噌汁を作って振る舞うという事を目標にする。 	<p>◇児童が味噌汁作りの経験を思い出しやすいよう、写真や実物、ワークシートを用いて振り返る時間を取る。</p> <p>★主① 発</p>	
情報収集	<p>○友達と意見や感じ方を比べ合いながら新たな発見を共有し、最高の味噌汁づくりに生かす情報を集める。</p> <ul style="list-style-type: none"> 各自がこれまでの味噌汁づくりや体験活動から得た学びや気づきをワークシートにまとめる。 家族や友達にアンケートを取り、好みの味や違いについて知る。 試食会を開催し、どのお味噌汁が一番好まれたか記録する。 	<p>◇学びや気づきをまとめるワークシートは言葉・絵・写真など児童の実態sに合わせたフォーマットにする。</p> <p>◇試食会では一人ひとりが感想を言える機会を設ける。</p> <p>★主① 発 記 つ</p> <p>★思② 発 記 作</p>	
整理分析	<p>○出汁や味噌、具材の組み合わせについて体験し、それぞれの味や特徴を整理する。</p>	<p>◇児童が段階的に出汁や味噌、具材の組み合わせを体験できるよう、具体的な手順や試食品を準備して分かり</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> ・どの組み合わせを採用するかを話し合い、実際に試食をしながら検討を進める。 	<p>やすく提示する。</p> <p>★知③ 発 記</p> <p>★思③ 発 記</p> <p>★主② 発 記 作</p>	
<p>まとめ 表現</p> <p>本時</p>	<p>○クラスで協力して完成させたレシピを使い調理実習を行う。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・お世話になった人たちを招待し、味噌汁をふるまう。感想や工夫した点を発表や記録としてまとめ、掲示する。 ・食べてもらった方から感想をいただき、達成感や喜びに繋げる。 	<p>◇調理実習では、児童が安心して取り組めるよう役割分担や作業手順を明確にし、困った時はすぐ声をかけられる雰囲気をつくる。</p> <p>◇ふるまいの場面では、児童が自分の力で「どうぞ」「食べてください」と伝えられるようサポートする。</p> <p>◇感想や工夫した点の発表は、言葉・絵・シールなど多様な表現方法を用意し、発表が苦手な児童にも配慮する。</p> <p>★知⑤ 発 行</p> <p>★思④ 発 つ 行 作</p> <p>★主③ 発 つ 行 記</p>	

7 本時の学習

(1) 共通目標

- ・最高の味噌汁レシピで調理実習を行ったり、家族やゲストに振る舞う準備をしたりする活動を通して、感想や工夫した点を発表し、整理することで、みんなで作り上げたことのうれしさや食べる楽しさ、振る舞うことの喜びを味わうことができる。

(2) 個別の目標と実態

N O	学 年	名 前	児童の実態	個人の目標
1	6 年 男	A	<ul style="list-style-type: none"> ・調理実習の経験が豊富で、グループではリーダーシップをとって活動することができる。 ・自由度の高い活動が好きで、自分がやりたいと思ったことに積極的である。 ・書くことに難しさを感じる。 ・発表の場になると何を話せばよいか分からなくなる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・グループ活動でリーダーシップを発揮し、下の学年が困らないように声掛けすることができる。 ・発表の場で、感想や工夫した点を伝えることができる。 ・ふりかえりで感想を言うことができる。
2	6 年 男	B	<ul style="list-style-type: none"> ・調理実習の経験は豊富だが、動作に時間がかかる。 ・楽観的だが、指示や助言を受け入れる素直さがある。 ・自分で考え、予想を立てながら課題に取り組むのが好き。 ・美味しいものを食べたいという思いが強く、自分が作ったお味噌汁を家族にも食べさせたいと思っている。 	<ul style="list-style-type: none"> ・クラスで考えたレシピの意図や工夫点について自分の言葉で説明できる。 ・活動を通じて得た達成感や気付きを整理し、ふりかえりの場で発表することができる。
3	5 年 女	C	<ul style="list-style-type: none"> ・調理実習の経験はあるが、作業手順の定着には課題があり、本人も不安を感じやすい。 ・真面目で何事にも積極的に取り組めるが、気分の浮き沈みがある。 	<ul style="list-style-type: none"> ・分からないことや不安なことがあった時、自分から相談したり確認したりすることができる。 ・活動に最後まで取り組むことができる。
4	3 年 女	D	<ul style="list-style-type: none"> ・調理などの活動をこれから少しずつ体験し始める段階である。 ・自信の無さから難しいと感じることが多く、心配になると積極的に取り組めなくなる傾向がある。 	<ul style="list-style-type: none"> ・自分の役割を最後までやりきることができる。 ・自分の感じたことを先生や友達に伝えることができる。

(3) 展開

時間	学習内容	<input type="radio"/> 児童の活動 <input checked="" type="radio"/> 予想される児童の反応 <input type="checkbox"/> 指導者の主な指示・発問等 ※支援の手立て *評価の視点				☆備考 ・準備等 ★評価規準
		A	B	C	D	
1分	めあての確認・流れの説明	<input type="radio"/> チャイムと同時に6年生が号令をかけ、挨拶する。 <input type="checkbox"/> 今日のめあてを一人一人確認していき、意識づけを行う。 <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block; margin: 5px 0;"> 最高の味噌汁をゲストに食べてもらおう！！ </div> ※児童自身があらかじめ黒板にめあてを書いておく。 <input checked="" type="radio"/> 「今日は、いつもお世話になっている皆さんに飲んでもらうお味噌汁を作ります！」 <input checked="" type="radio"/> 「みんなで一緒に頑張るので見守っててください。それではよーい、スタート！」				・役割分担を拡大印刷しておく。 ☆関わった関係者、保護者、教員を呼ぶ。 ・ゲストは予め着席してもらう。
34分	・調理(16分) ・配膳(3分) ・食事(10分) ・片付け(5分)	<input type="radio"/> 調理を開始する。 ・水を1.4L計って鍋に入れる。 <input checked="" type="radio"/> 役割分担をし、調理が行えるよう鍋を2つに分ける。 ・出汁を分量通り入れる。 ・沸騰したら出汁を濾す。 ・出汁に具材(大根)と乾物を入れて沸騰させる。 ・具材に火が通っていることを確認し、火を止める。 ・味噌を溶き入れ、鍋を火にかける。 ・沸騰する直前に火を止める。味見をし、味を調整する。				・役割分担は事前に決める。 ・器具を前時に準備させ、動線を確認しておく。 ・大根は前時に下茹でしておく。
		A*自分の役割をしっかりこなす。他人の役割をするのではなく、声掛けをする。 ※言葉がけで行動調整を行う。	B*調理が終わったらすぐ洗剤・片付けができる。 ※練習やり取りで行動できるように評価をし、定着に繋げる。	C*挨拶や返事など積極的に声を出してコミュニケーションをとる。 ※めあての確認を強調して行う。	D*自分の役割を周りの人に言われる前にすることができる。 ※役割分担を常に確認するように意識づけし、視覚的にも見えるようにする。	
		A*先の作業や手順も見越して全体に声掛けをすることができる。 ※手順を視覚的	B*先の作業や手順も見越して全体に声掛けをすることができる。 ※手順を視覚的	C*自分の役割に集中して作業をすることができる。 ※手順を視覚的	D*自分の役割に集中して作業をすることができる。 ※手順を視覚的	

<p>に示し、全体を把握しやすくする。リーダーシップを取り、友達に対して良い声掛けができた時は褒める。それ以外で良いところがあった時も褒める。</p>	<p>に示し、全体を把握しやすくする。進行を見通した行動をしたり、迅速な動きを見せた時は褒める。それ以外で良いところがあった時も褒める。</p>	<p>に示し、全体を把握しやすくする。友達と、コミュニケーションをとったり質問をしたりした時は褒める。それ以外で良いところがあった時も褒める。</p>	<p>に示し、全体を把握しやすくする。自ら動けた場面や、分からない事を友達や先生に聞けたときは褒める。それ以外で良いところがあった時も褒める。</p>	
<p>○ゲストへの配膳を分担して担当する。 よそう→おぼんにのせる→配膳する</p> <p>○いただきますの号令をかける。</p> <p>◎「ゲストの皆様には、僕たちが頑張って作ったお味噌汁の感想をもらいたいです！」</p> <p>○6年生が今日の味噌汁について紹介をする。</p> <p>◎「今日の味噌は～です。～味噌は～が良く、また、～とも合うためこれにしました」 「今日の出汁は～です。～と～も試しました。でも、～の～が良いと思ったので、この出汁にしました」 「具は～と～です。～な味になりました。」</p> <p>○ゲストの方から感想をいただく。6年生が挙手を呼びかけ、指名する。</p> <p>○全体を見計らって、ごちそうさまの号令をかけ、片付けに入る。</p> <p>◎「片付け、よーいスタート！」</p>				
<p>A* 具材について、ゲストの前で緊張せずに説明することができている。 ※事前に練習時間を設けて安心して取り組めるようにする。困った時には教師と一緒に補足説明を行う。</p>	<p>B* 味噌と出汁について、分かりやすく工夫して伝えることができている。 ※児童の伝え方に対して肯定的な声掛けや反応を行う。</p>	<p>C* 周りとう声を掛け合いながら配膳や準備に取り組む。また、具材について伝えることができる。 ※実物や写真を示しながら、言い方を一緒に練習し、困ったときは教員がフォローして本人が安心して説明できるようにする。</p>	<p>D* ゲストへの配膳や味噌汁作りに協力して参加することができている。 ※一つ一つの動作を分けて分担したり、教員や友達がそばで手本を示したりする。</p>	

		<p>○あらかじめ決めて置いた分担で片付けを行う。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食べ終わった食器を集める (3年D) ・食器を洗う (6年A) ・食器をすすぐ (6年B) ・食器を拭く (5年C) ・机を拭く (3年D) <p>※【洗う→すすぐ→食器を拭く】の順番で片付けるようにする。</p>	<p>・役割分担を予め決めておく</p>
10分	ふりかえり活動・あいさつ	<p>○今日のふりかえりを、自分のめあてに沿って発表する。感想が言える児童は、感想も発表する。</p> <p>※喋れなかったり、言葉に詰まったりした時は教師がインタビューし、ゲストに向かって話せるようにする。</p> <p>※教師が児童の言葉を聞きとって、黒板に記録する。</p> <p>※児童が見取れなかったところは教師の方で価値付ける。</p> <p>○6年生が終わりの号令をかけ、あいさつする。</p>	<p>・マイク</p> <p>★主③</p> <p>発 っ 行 記</p>

8 評価

(1) 共通目標に係る評価

- ・最高の味噌汁レシピで調理実習を行ったり、家族やゲストに振る舞う準備をしたりする活動を通して、感想や工夫した点を整理し発表することで、みんなで作り上げたことのうれしさや食べる楽しさ、振る舞うことの喜びを味わうことができる。

(2) 個人目標に係る評価

NO	学年	名前	評価
1	6年男	A	<ul style="list-style-type: none"> ・グループ活動でリーダーシップを発揮し、自分の意見や気持ちや作業の手順を他の人に優しく伝えることができたか。 ・発表の場で、感想や工夫した点を伝えることができたか。 ・ふりかえりで感想を言うことができたか。
2	6年男	B	<ul style="list-style-type: none"> ・クラスで考えたレシピの意図や工夫点について自分の言葉で説明できたか。 ・活動を通して得た達成感や気づきを整理し、ふりかえりの場で発表することができたか。
3	5年女	C	<ul style="list-style-type: none"> ・分からないことや不安なことがあった時、自分から相談したり確認したりすることができたか。 ・活動に最後まで取り組むことができる。
4	3年女	D	<ul style="list-style-type: none"> ・自分の役割を最後までやりきることができたか。 ・自分の感じたことを先生や友達に伝えることができたか。

1 / 20(月) ㊟最高の味噌汁をお客さんに食べてもらおう!

じぶんのめあてをかこう!

A: みんなをしんじる。じぶんのさぎょうにしゅうちゅうする

B: やりっぱなしはやめる。
終わったらすぐにあらってかたづける

C: 分からないことは、すぐにそうだんする。

D: しごとをみんなにいわれるまえにやりとげる。

役割分担表

-
-
-
-
-