②活動の流れ(メイプル)

活動の流れ　全３５時間【R７】(**☆活用するシンキングツール・※横断する教科と単元名・◎考えられる表現の方法**)

４月　５月　６月　７月　９月　１０月　１１月　１２月　１月　２月　３月

小単元名「食について探ろう　育てて食べて」（１２時間）

【小単元の目標】

○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。

【課題設定】

○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のか、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」

【情報収集】

○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。

【整理・分析】

○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。

【まとめ・表現】

○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」

小単元名「おいしいお味噌汁食べ隊」（１５時間）

【小単元の目標】

○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。

【課題設定】

○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」

【情報収集】

○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付き、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。

【整理・分析】

○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**

【まとめ・表現】

○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・気付きをワークシートにまとめる。

※生活単元学習「ダイコンの収穫をしよう」　◎調理実習

小単元名「みんなで最高の味噌汁を作ろう」（８時間）

【小単元の目標】

○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。

【課題設定】

○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」

【情報収集】

○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付きを、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。

【整理・分析】

○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**

【まとめ・表現】

○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、達成感や喜びを味わう。　**◎調理実習**

【地域人材・関係機関】

・農業アドバイザー（松原さん）・なみきの農園・栄養教諭