

第3学年 総合的な学習 学習指導案

場 所 3年生教室
指導者 第3学年担任 平松 一毅

1 単元名 めざせ！大豆はかせ。

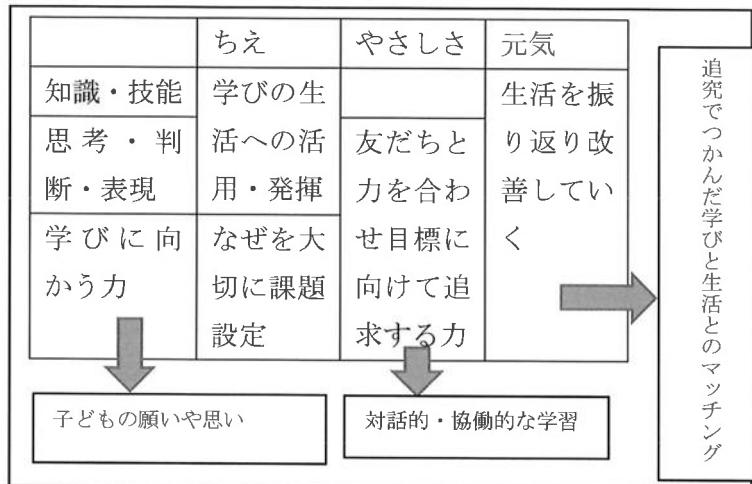
2 単元目標

- ・大豆作りと自分たちの生活との関わりを通して、大豆の特徴や伝統的な食文化などがあることをとらえ、仲間と共に大豆の活用の仕方やこれからの大豆との関わりについて考えることができる。

3 単元の構想

(1) 学校経営案から

本校の教育目標は「一人一人の個性が輝き、知・徳・体の調和のとれた活力溢れる子どもを育成する」ことである。その達成のために「ちえ輝く子」「やさしさ輝く子」「げんき輝く子」の三つのスローガンを掲げて教育活動を行っている。「知識・



技能」「思考・判断・表現」「学びに向かう力」に沿って整理し、総合的な学習の時間でつける力を構想した。特に「追究でつかんだ学びと生活とのマッチング」に重点を置き、今後の調べ学習や話し合いなどの活動に生かしていく力を総合的な学習の時間に養っていきたい。

(2) 児童の実態 (男子10名 女子5名 計15名)

3年生15人は大変協調性があり、みんなで一つのことに取り組もうとする気持ちがある。学級での話し合いでは級長を中心に議題に沿って話し合いを進めることができる。

一方で、班活動では司会などの役割を進んで行う児童と話し合いに参加しにくい児童とに分かれてしまっている。学級全体での話し合い活動でも、発言できているものの、教師や友だちのサポートを受けて意見をもてていることが多い。自分から意見を伝えようとする意識をもたせたい。

本学級はグループ学習を行うことが多く、小集団で活動する際には、それぞれの役割をこなすことができる。しかし、リーダーとなる者が決まっている。また、指示を受けてすぐに動けない児童は近くにいる児童がフォローしている。しかし、そのような児童も、意見を言おうとする意思はあり、もっと発表したい、できるようになりたいという希望を強くもっている。

(3) 題材について

本単元は大豆の育成を通して、植物の育て方や加工の仕方を体験させる。理科で学んだ植物の観察の方法を元に、大豆を観察し、気付いたこと、疑問に思ったことを班で話し合い、それぞれの課題について話し合いながら新しい活動につなげていきたい。単元を通して大豆の特性や栽培、調理などの「しやすさ」を追究することをテーマとして学習する。

児童が調べ学習を進めていくように、思考ツール（KWLチャート）を使い、児童が学習の見通しを立てたり、振り返りをしたりしやすいようにする。学習計画を児童自身がプログラミングできるように、カードに課題や解決方法を書き、班毎に作業の順番を判断させる。

また、課題を立てるときや、活動についての振り返りをするときには KJ 法（意見カード）によって一人一人の意見を集約する。それにより子どもの気づきから次の活動につなげられるようにしたい。

地域との関わりについて、地域講師を積極的に活用したい。JAの「小学校向け食農教育」に参加することで大豆の作り方を指導していただきたい、地域で農作物を扱っている方に話を聞いたりすることで、大豆について理解を深めることを通して、地域に接する機会を設けたい。また、栄養教諭にも指導していただき、大豆の栄養や活用方などに対する見聞を広げられるようにしたい。

調理したものは、保護者会などを通して、保護者にも還元できるようにしたい。子どもたちが自分たちの力で作り上げた物を多くの人に知ってもらうことで達成感を味わえるようにしたい。

教科等を越えた全ての学習の基盤となる資質・能力

【情報活用能力】	【言語能力】
大豆に関する図書室の本から必要な情報を抜き出したり、インターネットで適切なキーワードから、大豆製品に関する情報を検索したりすることができる。	大豆について気付いたこと、捉えたことを、他教科の関わりを意識して、比較・分類・関連化などの活動を、グループや全体で整理し、伝え合うことができる。

育まれ、活用されること

【探究の過程において情報・情報技術を活用する学習活動】	【協働して問題を解決する学習活動】	【言語により分析し、まとめて表現する学習活動】
I 聞き取り（JA－栽培・料理の手順・技法等） II インタビュー（家の人の・地域の人・栄養教諭など－大豆に関する栄養・伝統料理等） III 図書館（大豆の料理に関する図書等からの抽出・整理） IV インターネット（大豆製品に関する情報収集）	① 大豆から形が異なる食品に変わる理由をグループで予想し、異なるグループで考えを吟味する（2次） ② 大豆から作った料理を食べ比べ、それぞれの特徴を比較したり、分類したりして整理する（3次）	① 活動により身に付いた力を整理する（1次） ② 大豆からできる食品や製品を整理し、分かりやすく伝える（2次） ③ 大豆から作った料理を食べ比べ、その特徴を整理する（3次）
【考えるための技法】		
V ワールドカフェ方式	VI 壁新聞 VII チャート … K (now) W(ant to know) L(earned) チャート・マトリックス	

4 単元の計画 (別紙)

5 本 時 (22/35)

(1) 目標

- ・発表された内容について自分たちの調べたことと比較しながら学んだ事を KWL チャートにまとめることができる。

(2) 本時の流れと抽出児の学び

- ・前時までに追究したことをまとめた物を提示しながら他班の児童に発表することができる。

(3) 準 備

(児童) 総合ファイル、KWLチャート

(教師) 短冊、壁新聞、豆腐店の写真とインタビュー内容

(4) 展 開

	発 問 学習活動 子どもの反応・動き	○支 援 ■評 価
第一次 五分	<p>自分たちの班と他の班の発表を比べてみよう。</p> <p>今日のめあてを確認する</p> <ul style="list-style-type: none">・班で調べたことを他の班の子にも伝えよう。・他の班の発表を聞いて自分たちの考えと比べよう。 <p>自分たちの班が伝えたいことを短冊に書こう。</p> <p>他班との比較のため、自分たちの発表の中から重要と思われることを選び短冊に書き出す。</p> <ul style="list-style-type: none">・豆腐は大豆を水でふやかしてつぶして作るんだ。・ゆばは高級品だからなかなか食べられないよ。・おからは絞ったかすでできている。そのままでは食べにくいんだ。	<p>○前時に「材料・原料」「道具」「作り方のコツ」「豆腐、ゆば、おからにするよさ」「東栄町での扱い」などの観点毎にレポート形式でまとめた物を発表し合い、そのことについて話し合うことを確認しておく。</p> <p>○班でまとめたことを色分けした短冊に書き黒板に張ることで、他の班との比較をしやすくする。</p>

第二次

三十五分

短冊を黒板に貼ってみよう。他の班と比べて同じところや違うところを見つけてみよう。

共通点、相違点について話し合う。

○豆腐班とおから班

- ・大豆を水につけるところは同じだね。
- ・おからと豆腐はもともと同じで、途中で分かれているだけなんだね。
- ・どちらも東栄町のお店で作っているね。

○豆腐班とゆば班

- ・大豆と水だけでできるところが同じだ。
- ・豆腐は冷やすけど、ゆばは温めるんだ。
- ・ゆばはあまり東栄で使われていないね。

○ゆば班とおから班

- ・どちらもあまり家で出ないね。
- ・でも、いろいろな料理の仕方があるよ。
- ・おばあちゃんは作ったって言ってた。昔の人はどちらもよく食べたんだね。

他の班と同じところや違うところを見つけてみよう。

短冊を黒板に貼り、他の班の考え方と比較する。

- ・すごく早い時間に作っているんだね。
- ・長い時間かけて作るんだ。大変だね。
- ・昔から豆腐やおからを作っているんだね。
- ・ゆばは作らないのかな。

ふりかえりをしよう。

他班の調査と比べて分かったことや疑問に思ったことを感想カードにまとめる。

- ・大豆と水だけでいろんな食べ物ができると分かった。
- ・にているところの方がたくさんあった。
- ・大豆の形が残らない食べ物が多くた。
- ・まだ自分の知らない食べ物があるかもしれない。

○KWLチャートの「学んだ事」の欄に気付いたことを書き込むように伝える。

○短冊を動かし、共通する点、異なる点をわかりやすくする。気づいた点は黒板に書き込んでいく。

○東栄町で豆腐やおからを販売している平田屋さんからのメッセージを伝える。

■3つの発表を比較し、共通点、相違点を発表することができたか。

第三次
八分

○疑問点については新たな課題として今後調べていく。

■話し合いを通して、分かったこと、これから調べていきたいことをまとめることができたか。

(5) 評 価

- ・自分たちの調べた物と他班が発表した物を比較し、共通点や相違点を発表することができたか。

4 単元構想 (35 時間完了)

指導計画 (○数字: 追究の順 (数字): 字数…但し記入なきところは1時間 · 関連する知識等 ローマ数字: 手だて)

次	育てたい力	課題の設定	情報の収集	整理・分析	まとめ・表現	他教科
(一次) 大豆を育てよう (課題の掘り起こし)	知識・技能	・野菜の栽培 ・農園の利用 ・大豆栽培と豆腐づくり(聞き取り)	③大豆づくり JAの人の話を参考に、大豆の種を蒔き、栽培する [I] (2)	④成長の観察 種植え、發芽、成長を継続的に観察し、特徴を整理する (2)	⑤学習まとめ 1学期の学習で「わかつたこと」や「これから追究したいこと」、「身に付いた力」などを振り返り、2学期の学習につなげる [VIII]	【理科】 ○たねまきをしよう ○葉・くき・根…ホウセンカなどの種や成長の様子を比較する 【共通】 ○「こうすると～しやすくなる」のコツを各過程で見つけていく
	思考力・判断力・表現力		②栽培計画 大豆栽培の場所や準備について、聞き取りなどをもとに計画を立てる			
	自分自身、他者・社会との関わり	①テーマ設定 生活科や昨年の3年生の学習をもとにテーマを設定する			・自分の調べたいこと ・みんなで協働して取り組むこと	
(二次) 大豆を生かそう (課題の探究)	知識・技能	⑥テーマ設定 大豆から食品(加工品)への変化の不思議をテーマに設定し、グループごとに調べる大豆製品を決める		⑩調べたことの整理・分析 調べたことを壁新聞にまとめて、視点に従い、整理する(予想との比較・他のグループとの共通点等)	⑪学習まとめ 各グループが調べた大豆食品の大切なこと、調べやまとめでの「こつ」、身に付いた力などをKWLチャートに整理し、3次の学習につなげる [X] (2)	【国語科】 ○図書館利用 ○筋道を立てて伝える…キーワードを整理する ○レポート作成…分かりやすいまとめ方 【社会科】 ○店ではたらく人…大豆加工品の探索 ○昔の人々の暮らし…大豆との関わりを聞き取る 【共通】 ○要点は短い言葉で、チャートに整理すると分かりやすい
	思考力・判断力・表現力	⑦予想・計画 大豆食品がどのように加工されるかを予想し、追究計画を立てる [VII] (2)	⑧予想の検討 グループで立てた予想をワールドカブエ方式を用いてみんなで協議議する [VI]	⑨調べ活動 グループで調べる食品の作り方や特徴を、家庭での聞き取り、図書館の本、インターネットなどを活用して調べる [IV] (5)	[IX-X] (3)	
	自分自身、他者・社会との関わり				・豆腐などの大豆を使った食品を作ってみたい	
(三次) 大豆を伝え合おう (課題のまとめ・整理)	知識・技能	⑫テーマ設定 大豆を使った食品について、プログラミングカードを使って、作ったり、食べ比べたりする計画を立てる [V] (2)	⑭食品づくり 大豆製品を作り、食べ比べ、それぞれのおいしさの特徴を比べる [X] (3)	⑮大豆製品の整理 大豆料理のよさや「～しやすさ」をカードで整理したり、他の大豆製品についてもリーフレットにまとめたりする [IX] (4)	⑯追究のまとめ それぞれのグループで捉えた大豆の特長を整理し、追究の中で身に付けた力や技能を振り返る [X] (3)	【国語科】 ○リーフレット制作…要点を整理して分かりやすく表現する 【算数科】 ○表とグラフ…大豆関連の製品等を表やグラフに整理する 【共通】 ○カードや表で学習の要点を整理する
	思考力・判断力・表現力		・JAの人たちと協働して製作する		⑰親子交流会 親子で大豆料理を作り、学習を振り返る (2)	
	自分自身、他者・社会との関わり		⑬大豆の収穫計画を意識し、協力して収穫する			