

緑色で示した部分は、冊子で取り上げている「授業の一例」です。

題材の主な学習活動

第1時

地域の食文化について理解するために、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。

- 1 本時の学習課題を確認する。

家庭の汁物について、調査しよう。

- 2 家庭で調べてきた汁物について、調査項目ごとにロイロノートで可視化し、共有する。

ア だし汁の特徴について、色分けした付箋に記入し、共有する。【個人→全体】

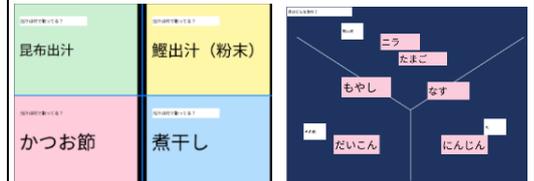
イ 汁物の食材について、「地元産・旬・その他」に分け、Yチャートに記入する。【個人→全体】

- 3 付箋やYチャートにまとめた意見を共有し、クラス全体の汁物調査の特徴について、意見を交流する。

- ・フィッシュボーンチャートに、だし汁の特徴、調味の特徴、食材の特徴、その他気付いたことを記入し、共有する。【個人→全体】

- 4 本時の振り返りをする。

- ・それぞれの家庭の汁物調査を受け、だしや調味、食材によって汁物の特徴が生まれることについて振り返る。



【学習活動2ア】
だし汁の特徴について共有する。

【学習活動2イ】
汁物の食材について調査内容を可視化する。



【学習活動3】 クラス全体の汁物調査の特徴について可視化する。

第2時

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。

1 本時の学習課題を確認する。

だしの役割やよさは、何だろう。

2 動画でだしの取り方を確認し、だしを取る。(水、昆布、かつお節)

- ・タブレットで動画を確認しながら実習をする。

3 塩分量を測定する。

(方法)

- ア だし汁を味わう。
- イ アに塩を少しずつ入れ、おいしい味に調味する。
- ウ イの塩分量を測る。
- エ お湯に塩を少しずつ入れ、おいしい味に調味する。
- オ エの塩分量を測る。
- カ ウとオの結果をスプレッドシートに入力する。



[学習活動3ウ] 塩分計を使い、計測する。

出席番号	出汁 あ?	出汁 なし	感想
1	0.7		
87656	1.1	0.6	出しありのほうが美味かった
4	1.6		0.4
5	1.6		0.6
6	1.6		0.3
7	1.3		
9			
10	1.6	1.0	だし汁の方に塩入れすぎてしょっぱかった。
11		0.8	0.5
12			
13	1.0	0.8	
14	0.9		
16		0.4	
17			
18			

[学習活動3カ] 各自、計測した塩分量をスプレッドシートに入力する。

だしのよさって何だろう？

- ・料理の風味や香りが引き立つ
- ・塩で味の濃さを変えられる
- ・そのままでも美味しい
- ・味が深くなる

[学習活動4] 自分の考えるだしのよさを入力する。

<p>問題点</p> <p>地元食材をどう取り入れるか 地元食材がなにか 旬の具材も使う</p> <p>↓</p> <p>色々な組み合わせの案を出してみる 実際にスーパーにいく</p>	<p>問題点</p> <p>味噌汁を作ることができるのか...</p> <p>↓</p> <p>調べて作れるようにする ・親に聞く</p>
<p>問題点</p> <p>・食材によって量がかたよる →1つずつのくらい使うのが決める</p> <p>・いつもと同じような味付けになる →阿蘭精が組み合わせをつけて、味見しながらおいしい組み合わせを見つけて、汁ものをつくる時に使う</p> <p>・食材の色合いと栄養バランス →色合いや栄養バランスを考えながら、食材を選んだり、量を調節したりする</p>	<p>問題点</p> <p>・食材の組み合わせ ・味付け ・出汁に使うか</p> <p>↓</p> <p>色々な調味料を使いながら料理する</p>

[学習活動6] 付箋に書いたことを全体で共有する。

4 3の結果から「だしのよさ」を考え、ロイロノートに記入し、共有する。【個人→全体】

5 題材における学習課題を提示する。

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～」

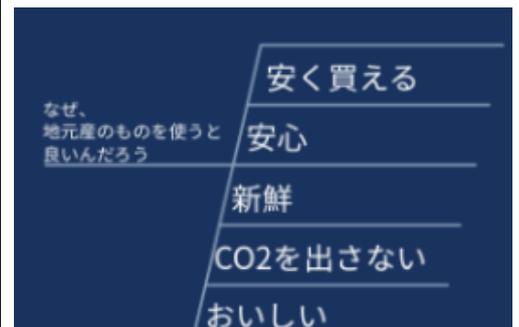
6 学習課題を解決する上で取り組まなければならないことを見だし、付箋に記入し、全体で共有する。

第3時

地域の食材を知り、地産地消のよさを理解する。

1 学習課題を確認する。

地産地消のよさとは、何だろう。



[学習活動2] なぜ地元産の食材を使うとよいのか、多面的に捉え、記入する。

2 さくら市産の野菜とその他の産地の野菜を比較し、地域の食材を使うよさについて、くま手チャートに記入する。【個人→全体】

3 栄養教諭から、地域の食材を使った学校給食について話を聞く。

4 地元の農業関係者へのインタビューを聞く。
・授業者が地元の農業関係者へインタビューしたときの動画を視聴し、さくら市産の食材のよさや特徴について考える。

5 地域の食材についてタブレットを活用して調べ、自分の調理計画に生かせるようにする。

6 本時のまとめと振り返りをワークシートに記入する。
・地産地消のよさについて考えたことを振り返り、自分の調理計画に生かす視点をもつ。



【学習活動3】 栄養教諭から地域の食材を使った学校給食のよさについて話を聞く。



【学習活動4】 授業者が地元の農業関係者へ直接インタビューしたときの動画を視聴する。

第4時

地域の食材を用いた汁物（かんぴょうの卵とじ）の調理の仕方を理解し、調理することができる。

1 本時の学習課題を確認する。

地域の食材を使って、かんぴょうの卵とじを調理しよう。

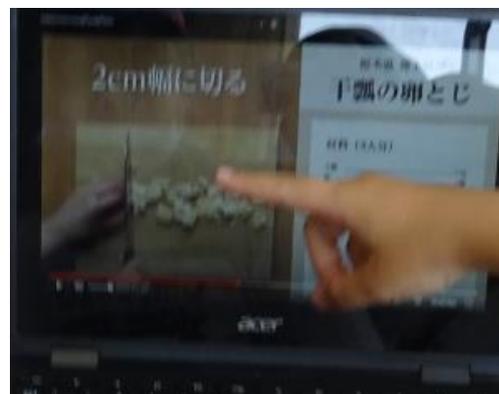
2 かんぴょうの下処理、汁物の調理について、師範を確認する。

(地域の食材) かんぴょう、卵、ねぎ
(だし汁) かつお節、昆布から混合だしをとる。

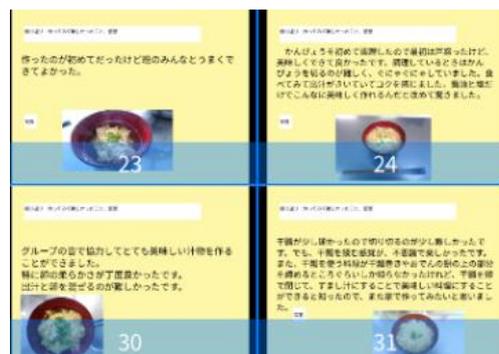
3 タブレットで調理の仕方を確認しながら、調理を行う。

4 完成したら、タブレットで写真を撮り、試食する。

5 本時の振り返りをロイロノートにを入力し、共有する。
・地元の食材やだしのよさについて、実際に調理し味わって感じたことを振り返る。



【学習活動3】 タブレットの動画を見て、調理の仕方を確認する。



【学習活動5】 本時の振り返りを共有する。

第5・6時（本時）冊子 p.16 に掲載

地域の食材のよさ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。

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、使いたい地元の食材や絶品にするための工夫等について、自分の思いを整理する。
- 個人で整理した思考ツールをグループで共有し、よかったところや気付いたことについて伝え合う。

3 調理計画を立てる。

- 整理した思考ツールを基に、自分の考える「絶品！おいしい汁物」の調理計画を立てる。

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。

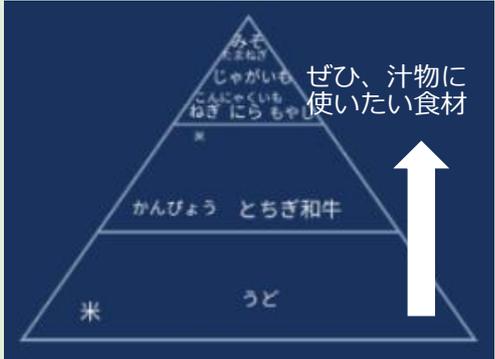
【付箋の色分け】

- いいね！と思うところ。PRポイント
- もっと〇〇したらいいのでは？
- アドバイス、質問

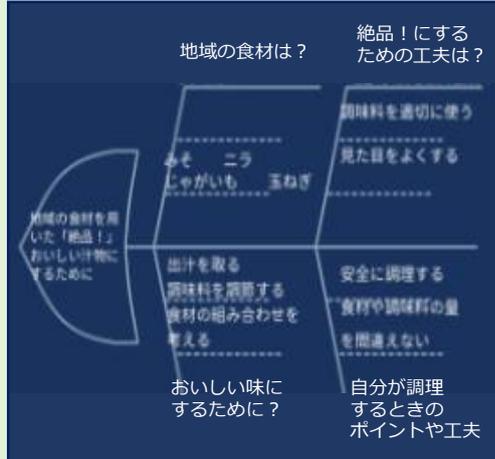
- 友達からのコメントや栄養教諭のアドバイスを受け、自分の調理計画を見直す。

5 本時の振り返りをする。

- 振り返りシートの記入を行う。



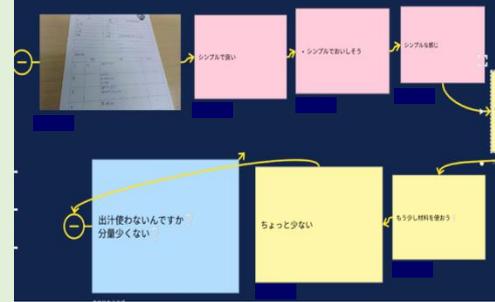
【学習活動2】 これまで学んだ地域の食材について、「自分が汁物に使いたい食材か」という視点でピラミッドチャートに順位付けする。



【学習活動2】 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る。



【学習活動4】 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する。



【学習活動4】 色分けされた付箋を使い、友達の調理計画について気付いたことをコメントし合う。

家庭での実践

家庭において「絶品！おすすめ汁物」の調理を実践する。



〔家庭での実践〕
地域の食材を用いて汁物を調理する。

第7・8時

「絶品！おすすめ汁物」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、家庭における実践をレポートにまとめる。

1 題材の学習課題を確認する。

地域の食材を用いるよさを伝えるために、実践レポートをまとめよう。



〔学習活動3〕 実践レポートにまとめたものを、タブレットを用いて発表する。

2 家庭での実践を振り返り、さくら市民にPRするレポートにまとめる。

- 何をPRしたいのか目的を明確にし、自分の考えをまとめる。

3 各自がまとめたレポートを、グループ内で発表する。

- 作成したレポートは保存箱に提出し、グループ内だけでなく全体でも共有する。

4 振り返りシートの記入を行う。

- 地域の食材を用いるよさを伝えるレポートにするために、気を付けたことや工夫したことについて振り返る。

題材終了後 ～地域にPR～

○ 「夢！さくら博」において、レポートを展示する。

- 生徒それぞれが考えた「絶品！おいしい汁物」のレポートを、「夢さくら博」に展示し、地域の食材を用いるよさをPRした。



地元の食材を用いた「絶品！おいしい汁物」 を作ってみた♪



【材料】地元の食材は赤

なす	オクラ	ネギ	にんじん
水	こんぶ	かつおぶし	塩

【作り方】

- 1 具材を各々の切り方で切る なすは切った後水につけておく
- 2 にんじんを柔らかくなるまでゆでる
- 3 こんぶとかつおぶしと水で合わせ出汁を作り、塩で味付けする
- 4 合わせ出汁に具材を入れて弱火にかける。
- 5 具材の柔らかさを確認し、味見をして味を調整して完成！！【作って

みた感想】

初めて地元の具材に注目して汁物を作ることができた。

一年生で習った野菜の切り方や授業で習った合わせ出汁の取り方を生かして作ることができ、安全にも気をつけて片付けも一人で取り組むことができた。難しかったけどとっても美味しく作ることができた。



【食べてくれた人の感想】

合わせ出汁は薄味でとても美味しかったです。塩味の味噌汁は初めて食べたかもしれないです。今後の課題としては、色彩よくした方が食欲を唆るし、オクラや人参は煮過ぎない方が良くかと思いました。

ご馳走さまでした(^_^)

母

2

【「絶品！おいしい汁物」にするために工夫したこと】

具材の柔らかさに気をつけたこと。

塩を入れすぎないことで家族が高血圧になるのを防いだこと。

切ったなすを水につけておくことで変色しないようにしたこと。



【さくら市民の皆さんにPR！】

具沢山で食べごたえがあります！！

味付けは塩ですがこんぶかつおぶしを

使った合わせ出汁のうまみがあってとっても美味しいです！！



3

評価の観点について

※「思考・判断・表現」のポイント

教科の目標の(2)に示されている学習過程に沿って、各題材において、次に示す四つの評価規準を設定し、評価することが考えられる。

- ①日常生活の中から問題を見だし、解決すべき課題を設定する力
- ②課題解決の見通しをもって計画を立てる際、生活課題について自分の生活経験と関連付け、様々な解決方法を考える力
- ③課題の解決に向けて実践した結果を評価・改善する力
- ④計画や実践について評価・改善する際に、考えたことを分かりやすく表現する力

「主体的に学習に取り組む態度」のポイント

各題材の学習過程において、三つの側面から評価規準を設定し、評価することが考えられる。

- ①粘り強さ
- ②自らの学習の調整
- ③実践しようとする態度

参照：文部科学省 国立教育政策研究所「『指導と評価の一体化』のための学習評価に関する参考資料 中学校 家庭」
(令和2年3月)