

第4学年1組 総合的な学習の時間 学習指導案

日 時 令和 年 月 日 (金) 校時
指導者 学級担任 (T1)
栄養教諭 (T2)

1 単元名 日本の伝統文化に触れてみよう。

2 単元について

日本の伝統文化は、気候、風土、歴史の中から生まれ、大切に守り伝えられてきた。特に、日本の「衣食住」に関する伝統文化は、今日まで人々の生活に深くかかわり、着物や和食、日本建築は外国人も魅了している代表的な文化である。

近年、日本の伝統文化は、ライフスタイルの変化により、身近に親しむことができる機会が少なくなってきた。さらに、高い技術が求められる伝統工芸や伝統芸能は、職人の高齢化や継承者不足などが深刻である。そうした中、美術工芸品や伝統芸能の鑑賞、祭りへの参加で伝統文化に触れる機会を増やすなど、問題の解消に向けた取り組みが進められている。

2013年、和食がユネスコ無形文化遺産に登録され、世界的に和食の良さについて注目が集まっている。和食は、周囲を海に囲まれ、南北に長い日本の風土が生み出した食文化である。海や山、里の豊かな自然がもたらす四季折々の食材が用いられている。日本人は古くから自然を敬い、その恵みに感謝する心を大切にしてきた。自然を敬う心は、食事の作法やしきたりを生み、恵みに感謝する心が食材を無駄なく大切に使う加工技術や調理法を生み出した。また、海外の作物や食具も上手に取り入れ、日本独自の食文化を発展させてきた。和食は、自然を敬う日本人の心が育んだ食の知恵、工夫、習慣のすべてを含んだものだと言える。

和食の特徴は大きく4つに整理することができる。1つ目は、多様で新鮮な食材を用いることである。それぞれの地域で多様な食材が用いられ、素材の味わいを活かす調理技術・道具が発達している。2つ目は、優れた栄養バランスである。一汁三菜や「うまみ」を上手に使うことが、健康的な食生活を支えることにつながる。3つ目は、自然の美しさを表現することである。四季の移ろいを器などで表現し、季節感を楽しむことができる。4つ目は、年中行事との関わりである。正月や祭りの際には特別な料理を用意し、共に分け合うことで家族や地域の絆を深めてきた。

児童は、4学年の「オリパラ博士になろう」の単元において、聖火ランナーの様子の映像を見たり、マスコットキャラクターが小学生の投票で選ばれたことを知ったりしたことやオリンピック・パラリンピックへの関心を高めてきた。さらに、陸上選手へのインタビューやゴールボール、シッティングバレー体験を行い、視野を広げると同時に興味をもった競技についてインターネットを使って調べ、写真を交えながらリーフレットにまとめて紹介してきた。

本単元では、世界という広い視野から私たちが住んでいる日本の伝統文化に触れることから始める。ウェブや資料、映像の提示を行い、日本の伝統文化に関するイメージを膨らませる。そして、茶道や華道、水墨画、和楽器などの芸術から衣食住、武道など多岐にわたる体験活動を行い、そこから興味をもったことや疑問に思ったことを追究して調べていく。学習発表会では、体験コーナーや実演、ICTを使った発表など適切な方法で表現する。日本の伝統文化を学習したことで、その良さや地域に受け継がれているものの良さに気づき、大切にしていこうとする気持ちを高めていきたい。

3 児童の実態

(令和 年 月実施、男子 名、女子 名、計 名)

① 給食は好きですか。			
大すき 名 (%)		すき 名 (%)	
少し苦手 名 (%)		苦手 名 (%)	
② 「食」に興味はありますか。			
はい 名 (%)		いいえ 名 (%)	
③ 和食と洋食はどちらが好きですか。			
和食 名 (%)	<ul style="list-style-type: none"> ・おすしがこうぶつだから ・健康によさそうでおいしいから ・ごはんやみそしるやきゅうりのつけものが大すきだから ・日本の文化をかんじる 	洋食 名 (%)	<ul style="list-style-type: none"> ・洋食を家でよくたべるから ・いろいろな料理があつておいしいから ・洋食のほうが大すき ・イギリスにすんでいたから ・中国の料理がおいしいから
④ 和食の料理名で知っているものは何ですか？ (1人3つまで記述)			
③で和食が 好きと回答	<ul style="list-style-type: none"> ・みそ汁 (名) ・すし (名) ・そば (名) ・さしみ ・おにぎり ・煮物 	③で洋食が 好きと回答	<ul style="list-style-type: none"> ・みそ汁 (名) ・さしみ (名) ・すし (名) ・そば ・ハンバーグ ・ステーキ
⑤ 「行事食」という言葉を知っていますか？			
知っている 名 (%)		聞いたことがある 名 (%)	
知らない 名 (%)			

学校給食や学校での食育を取り巻く状況は大きく変わった。「新しい生活様式」に伴い、感染対策を重視した給食の時間になった。現在は、前向き給食、黙食などの制限があり、会話を楽しみながらの「和やかな食事」とは違った形で食事をしている。しかし、児童が「給食」を楽しみにしていることに変わりはない。

本学級の児童は、給食の時間が近づくと、献立の話で盛り上がっている姿が見られる。特に、行事食や地場産物活用献立の時には、給食の時間が待ち遠しいようである。また、給食の調理に携わる人への感謝の気持ちを持ち、伝える様子が見られる。

しかし、実際に給食を食べている姿を見ると、少食、偏食、早食いなどの児童が多く見られる。また、時間内に食べきれずに残してしまう児童もおり、個人差がある。特にごはん、魚料理、野菜の和え物等の和食献立は残菜が多い傾向にある。本学級の「食」に興味のある児童は多く、食への関心は高いことがわかった。

事前アンケートでは、和食が好きという児童は多く、洋食が好きという児童は少なかった。洋食が好きな理由は、「いろいろな料理があつておいしいから」「洋食のほうがよく家で食べるから」という回答が多かった。一方、和食が好きと回答した児童は、「みそしるがすきだから」「健康によさそうでおいしいから」「日本の文化を感じる」と理由を挙げ、よいイメージをもっているようだ。「和食」で知っている料理名は、「みそ汁」が一番多く、「すし」「さしみ」の順で名前が挙がっていた。しかし、「ハンバーグ」「ステーキ」「知りません」と回答した児童もおり、和食について知識が乏しいこともわかった。また、行事食を知らない児童が多かったので、和食は年中行事と密接な関わりがあることを知らせていきたい。

和食は、栄養バランスに優れており、健康的な食生活を支えてきた。また、季節感を楽しんだり、家庭や地域との絆を強めたりする役割がある。その和食の良さに気づき、さらに親しみをもって積極的に食べようとする意欲を高めさせたいと考える。

4 単元の目標

日本の伝統文化に携わる人々と関わる体験や調査活動を通して、日本の伝統文化の良さに気づき、さらにその良さを大切にしていこうとする態度を養い、協働して伝統文化の良さを伝えようとすることができるようにする。

5 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
単元の評価規準	・日本の伝統文化に触れ、その歴史や現在について知る。	・体験学習（茶道、華道、水墨画、着付け、落語、和楽器、和食文化）や情報収集（図書、インターネット、インタビュー）を通して調べたことや自分の思いをわかりやすくまとめ適切な方法で表現している。	・伝統文化の良さに気づき、さらにその良さを大切にしていこうとしている。

6 指導計画（30時間）

時	学習活動	教師の支援(○)と評価(☆)
課題設定 3	○日本の伝統文化について話し合う。	○日本の伝統文化を想起させるような資料や動画を示し、興味・関心を持たせ、日本の伝統文化についてこれから学習していくことを知らせる。 ☆日本の伝統文化に興味・関心をもつ。
情報収集 8 (本時3)	○日本の伝統文化についての体験活動を行う。 ・茶道・華道・水墨画・着付け ・落語・和楽器・和食文化	○体験を通し、日本の伝統文化の良さや歴史に気付かせる。 ☆様々な体験を通し、日本の伝統文化の良さを知り、理解を深める。
情報収集 13	○体験活動を振り返り、さらに深める。 ・興味をもった伝統文化についてその歴史や現在の姿について調べる。 ・図書やインターネットで調べたり、インタビューをしたりして必要な情報を集める。	○課題の解決に向けて、図書やインターネット、インタビューを適切に活用できるようにする。 ☆体験活動を通して、日本の伝統文化について、さらに調べたいことを考えることができる。 ☆図書やインターネット、インタビューを活用しテーマに沿った情報を収集することができる。
整理・分析・表現・発信 4	○「学習発表会」で発表する。 ・伝統文化の良さ、受け継がれているものの良さをまとめる。 ・調べたこと、体験したことを発表する。	○まとめたことを伝えたり、友達の考えを聞いた場を設ける。 ☆調べたことをまとめ、深め合うことができる。
まとめ 2	○活動を振り返り、学習のまとめをする。	○日本の伝統文化の良さを大切にしていけるよう振り返りを行う。 ☆日本の伝統文化の良さに気づき、さらにその良さを大切にしていこうとする。

7 本時の指導

(1) 本時のねらい

- ・和食の特徴を知ること、さらに理解を深めるために学ぼうとしている。
(知識・技能) (主体的に学習に取り組む態度)

(2) 食育の視点

- ・日本には昔から伝わる料理や季節、行事にちなんだ料理があることや、日常の食事は、地域の農林水産物と関連していることを理解できるようにする。(食文化)

(3) 本時の展開 (6 / 30)

過程	時配	児童の学習活動と内容	(T1) 教師の指導・支援 (○指導・留意点、◇評価)	(T2) 教師の指導・支援 (○指導・留意点、◇評価)	資料等
導入	5	<p>1 アンケート結果を知る。 ○和食と洋食はどちらが好きか。 ・和食のほうが多い</p> <p>○和食を好きな理由。 ・健康によさそうでお いしいから ・日本の文化を感じる</p> <p>○知っている和食の料理名。 ・みそ汁 ・すし ・刺し身</p> <p>2 本時の課題を知る。</p>	<p>○アンケート結果をプレゼンテーションソフトで伝える。 ○洋食より和食のほうが好きな人が多いことを知らせる。</p> <p>○和食が好きな理由を知らせる。</p> <p>○児童が知っている和食の料理名の上位3つを知らせる。 ○和食として、ステーキやハンバーグを挙げていた人がいたことを知らせる。</p> <p>○本時の課題を知らせる。</p>	<p>○児童の様子、反応を見る。 ○和食への関心が高められるように問いかけをする。</p>	<p>アンケート結果、大型テレビ</p> <p>ワークシート</p>
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">和食について知ろう。</div>					
展開	30	<p>3 給食の和食の写真を見て、どんな食事だと思うか、なぜそう思ったのかを考え、発表する。 ・みそ汁がある ・ごはんがある ・和食</p>	<p>○児童が発表したことを板書する。</p>	<p>○給食の和食の写真を提示して料理や食材に目を向けさせることで、和食とは何かを考え、発表させる。</p>	給食の写真

<p>展開</p>	<p>4 和食の4つの特徴について、1枚ずつイラストを見て考えたことを発表し、わかったことをワークシートに記入する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・色々な食べ物がある ・魚 ・野菜 ・ごはん ・みそ汁 <ul style="list-style-type: none"> ・ごはんが2つある ・豆腐がある ・季節で分かれている <ul style="list-style-type: none"> ・4つに分かれている ・おひなさまがある ・月見団子がある <ul style="list-style-type: none"> ・日本の地図がある ・魚 ・野菜 ・稲 ・くだもの ・いろいろな食べ物 <p>5 和食の食材の一つである鰹節を観察し、感じたことをワークシートに記入し、発表する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・茶色い ・カサカサ音がする ・乾いている ・押すと細かく崩れる ・魚のにおいがする 	<p>○児童がイラストを見て考え、発表したことを板書する。</p> <p>○イラストの食材や言葉に目を向け、特徴に気付かせる。</p> <p>◇和食の特徴について知ろうとしている。(知識・技能)</p> <p>○書画カメラを操作し、実物の食材を映し出す。(鰹節)</p> <p>○色、感触、香り等をビニール袋の外側から観察するよう伝える。</p> <p>○児童が感じたことをワークシートに記入できるよう机間指導する。</p> <p>○児童が発表したことを板書する。</p>	<p>○イラストを使って、和食の4つの特徴を考えさせ、発表させる。</p> <p>○空欄に当てはまる答えを知らせながら、和食の4つの特徴について説明し、ワークシートに記入させる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・一汁三菜：栄養バランスにすぐれた健康的な食生活 ・季節感：自然の美しさや季節のうつろいの表現 ・年中行事と食：正月などの年中行事との密接なかかわり ・新鮮で豊かな食材：多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重 <p>○和食の4つの特徴のうち、豊かな食材に当てはまるものとして、鰹節を紹介する。</p> <p>○鰹節を削り器で削り、香りを感じられるようにする。</p> <p>○鰹節は、日本の伝統的な食材であることを知らせ、色、感触、香り等をビニール袋の外側から観察するよう伝える。</p>	<p>イラスト4枚、ワークシート</p> <p>実物の食材：鰹節 書画カメラ 大型テレビ 削り器 ワークシート</p>
-----------	--	--	---	---

展開		<p>6 和食の調理法の一つである「だし」を学校給食でも使っていることを知る。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・みそ汁 ・肉じゃが ・筑前煮 ・五目ごはん ・磯香和え 	<p>○動画を映し出す。 ○給食の写真を貼る。</p>	<p>○児童が感じたことをワークシートに記入させ、発表させる。 ○鰹節は、和食の特徴のひとつである食材の持ち味を生かした伝統的な調理法である「だし」をとるときに使用することを知らせる。</p> <p>○給食室で昆布と鰹節を使って「だし」をとっている動画を見せ、「だし」を給食でも取り入れていることを知らせる。</p> <p>○実物の食材（鰹節・昆布）を見せ、「だし」をとる食材への関心が高められるようにする。</p> <p>○給食の写真を見せ、和食のみそ汁や煮物等にもだしを使っておいしさを引き出していることを知らせる。</p>	<p>給食室でだしをとっている動画、実物の食材：鰹節昆布、給食の写真、ギガタブ、大型テレビ</p>
まとめ	10	<p>7 今日の学習を振り返り、気付いたことや感じたこと、これから調べてみたいことをワークシートに記入し、発表する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・行事食について調べてみたい ・伝統的な食材を調べてみたい ・だしの食材をもっと調べてみたい <p>8 次時の予定を知る。</p>	<p>○本時を振り返り、気付いたことや感じたこと、これから調べてみたいことをワークシートに記入させ、発表させる。</p> <p>◇和食の特徴を知り、これから調べたいことについて考えることができたか。(主体的に学習に取り組む態度)</p> <p>○次時の予定を知らせる。</p>	<p>○机間指導し、ワークシートの記入に悩んでいる児童に声をかけ支援する。</p>	<p>ワークシート</p>

