

## **成果**

- ・一学期からゆで卵、青菜のおひたし、根菜・葉菜を使ったサラダ、本題材のごはんとみそ汁にいたるまで、献立ごとにそれぞれ学ぶのではなく、「ゆでる調理」としてつなげて考えられるよう授業をデザインしてきた。本時では煮干しの準備をゆでる調理の「下処理」として考えさせることで、「人参をゆでるときは、食べられないへたをとり、食べにくい皮をむいたけど、煮干しは食べないところはあるかな」と考えさせる場面を設定した。既習をもとに新しい課題への解決をしていくことができた。また終末の「かつお節」「こんぶ」の登場場面でも「煮干しと同じで、こんぶも固い乾物だからじっくり水からだしをとるのかな」というふりかえりをする児童もいた。既習を思考の土台とすることができた。
- ・「おいしい」という思いを大切にしてきた。おいしいからまた作ってみたい、家族にも作ってあげたいという実践意欲へつながる。その思いを支えるものとして味わう感覚や味を表す言語表現「味わい言葉」を鍛えてきた。ティスティングの全体交流でもだしのおいしさについて児童は豊かに表現することができた。
- ・煮干しの頭やはらわたを書画カメラによって見せるだけではなく、実際にその下処理をさせることで「これならできそう」「簡単だ」と体感していた。この体験が家庭実践へつながっていた。

## **課題**

- ・考えることはもちろん、体験し、感じることによって知識を補強するという授業展開であったが、活動場面が多くなった。内容のさらなる精選に努める必要がある。