

単元名 **ぼくら大豆調査隊**

大豆 -山形県-



地場産物の説明

県内における大豆生産は、平成18年度で6,240haとなっており、庄内地域での作付けが全体の6割以上を占めている。品種別に見ると、これまで小粒種である「スズユタカ」「タチユタカ」が主流であったが、大粒品種「エンレイ」への切り替えが進んだ。

「エンレイ」は、豆腐、煮豆の加工適性に優れている。

酒田市酒田地区での品種別作付面積は、平成20年度1104ha中、「エンレイ」が864haであり、全体の8割を占めるようになった。(山形県庄内総合支庁酒田農業技術普及課資料より)

献立例

ごはん、牛乳、さばごま衣焼き、うの花炒り、みそ汁、りんご

1人当たりの栄養量 (小学校)

| | |
|--------------------|---------------|
| エネルギー | 677kcal |
| たんぱく質 | 28.2g |
| 脂質 | 18.6g |
| カルシウム | 371mg |
| 鉄 | 3.3mg |
| ビタミンA | 275 μ gRE |
| ビタミンB ₁ | 0.29mg |
| ビタミンB ₂ | 0.58mg |
| ビタミンC | 15mg |
| 食物繊維 | 6.4g |
| 食塩 | 2.8g |
| マグネシウム | 106mg |
| 亜鉛 | 3.0mg |



給食の時間の指導 (心身の健康・感謝の心・食文化)

きょうの給食のみそ汁に使っている豆腐は、酒田市でとれた「エンレイ」という大豆を使っています。「うの花炒り」にもその豆腐を作るときにできるおからを使いました。3年生が畑で育てた大豆もたくさん実り、先日一粒一粒さやからはずしました。その大豆を使って豆乳や豆腐作りも体験します。

豆腐、みそ、醤油をはじめ、日本の食生活には大豆製品は欠かせません。畑の肉といわれるほどたんぱく質の多い大豆製品をたっぷりとり、丈夫な体をつくりましょう。

小学校 第3学年 総合的な学習の時間指導（略）案

日時 平成21年 月 日 第 校時

対象 3学年 組 名

指導者 担任 (T1)・栄養教諭等 (T2)・食育ボランティア (GT)

1 単元名 ぼくら大豆調査隊

2 単元の目標

- (1) 大豆についてくわしく調べたい課題をもち、様々な資料（本、インタビュー、インターネット）を活用した調べ学習を通して、情報を活用する力を付ける。（課題設定能力・情報活用能力）
- (2) 調べたことについて情報交換（話し合い）をしたり、発表しあったりする活動を通して、コミュニケーションする力を付ける。（コミュニケーション能力）
- (3) 活動を通してわかったことや昔から伝わる食事の工夫・日常の食事について考えたことを、発表しあったり大豆新聞としてまとめたりする活動を通して、自己表現力を付ける。（自己表現力）

3 本時（60・61/67時）

(1) 本時の目標

- 大豆を使った調理をしながら、食育ボランティアの方にわからないことを質問したり、友達に情報を伝えたりすることを通して、コミュニケーション能力を養う。（コミュニケーション能力）
- 大豆が様々な食べ物にすがたを変えることや、昔から伝わる食事の工夫・日常の食事について、気付いたことや考えたことを表現する力を養う。（自己表現力）

〈食育の視点〉

- 大豆を使った料理作りを通して、食品の加工に興味をもち、日常の食事と関連づけて考えることができる。（食文化）
- 大豆を使った料理作りを通して、食材への感謝の気持ちとともに大豆の生産者や大豆を加工する人々への感謝の気持ちをもつことができる。（感謝の心）

(2) 展開

| 過程 | 主な学習活動 | 教師の支援 | 食育ボランティアの方の支援 | 備考 |
|-------------|---|--|---|--|
| つかむ 15分 | 1 本時の活動について知る。 食育ボランティアの先生へ挨拶をする。 <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">大豆を使って、豆乳とおからをつくろう。</div> | ○ 食育ボランティアの方を紹介し、今日の活動について流れを確認できるようにする。（T1） | ○ 大豆から豆乳とおからをつくる方法を説明する。 | |
| 学び合う 65分 | 2 調理をする。 ・ 前日から水に浸しておいた大豆を水とともにミキサーにかけて具を作る。 ・ 具を鍋に移し、沸騰しないように煮る。 ・ さらに作った袋に具を入れてこし、豆乳とおからに分ける。 ・ わからない点があったら質問する。 | ○ 各班を回りながら手順を確認し作業を進めさせる。（T1、T2） ○ 具をこす作業は熱いため、児童だけではやらないよう配慮する。（T1、T2） ○ 大豆の姿やにおいの変化にも気付かせ、興味・関心を高めていく。（T2） ○ 豆腐チームの活動を支援する。（T2） ○ 食育ボランティアの方とのコミュニケーションをうながす。（T1、T2） | ○ 作業をしながら、ポイントをその都度説明していただく。 ○ 各班を回って、活動へのアドバイスをする。 ○ 豆腐チームには、できた豆乳ににがりを加え、形を整える作業まで支援する。 | ミキサー鍋 ざる さらしの袋 菜箸 ボール にがり いちごケース |
| まとめる 10分 | 3 本時の振り返りをして次時（3、4校時）の活動について知る。 ・ 感想を書いてまとめて発表する。 ・ 次時はできた豆乳とおからを使って豆腐、おからクッキー、豆乳プリンを作ることを確認する。 ・ 食育ボランティアの方にお礼の挨拶をする。 | ○ 児童の感想を生かし、活動のよさやがんばりを認める。また、次時への意欲付けを図る。（T1） ○ 次時は豆腐チーム、クッキーチーム、プリンチームに分かれて活動することを確認できるようにする。（T1） | ○ 児童への励ましの言葉をかける。 | ワークシート |

(3) 評価

- 大豆を使った調理をしながら（体験活動）、食育ボランティアの方にわからないことを質問したり友達に情報を伝えたりすることを通してコミュニケーションができたか。
- 大豆が様々な食べ物にすがたを変えることや、昔から伝わる食事の工夫・日常の食事について、気付いたことや考えたことを表現することができたか。