

1 単元名

「こんだてを工夫して」

2 単元目標

(1) 献立を構成する際の留意点が分かり、栄養を考えた1食分の献立作成の方法や調理の基礎について理解する。 【知識・技能】

(2) 栄養バランスを考えることや、おいしく楽しく食べるための工夫について考え、考えたことを表現する。 【思考・判断・表現】

(3) 自分が実践することを意識しながら、食事を作るための課題の解決に向けて取り組んだり、振り返ったりして、改善しようとする。

【主体的に学習に取り組む姿勢】

3 目標項目との関連

「話す」ステージ6（教科学習）

d「クラス全員に対して、学習内容について、教科用語を使い道筋を立てて詳しく説明したり、発表したりする。」

4 児童生徒の実態について

本学級は、男子4名、女子3名の合計7名である。国際結婚家庭の児童が半数以上だが、読み書きをはじめ日本語力に課題が見られる児童はいない。また、学級には支援的風土が根づいており、友人の発表を受容的な態度で聞くことができる。

話すことにしても、しっかりと筋道を立てて話すことができるなど、日本語力の高さが見られる。より質の高い発表をめざして取り組み、それぞれの児童が考えをより深められるような交流が行えるようにしたいと考えている。

本学級の国際結婚家庭の児童は、日本で生活した経験がほとんどない場合が多く、日本では一般的とされていることでも、全く知らないことがよくある。日本の文化や社会について具体的なイメージをもてるように、視覚的な情報による支援を行ったり、日本での生活が長い児童から知識を得られるような機会設定したりと、様々な支援を重ねながら伝えていく必要があると感じている。さらに、日中両国の文化や生活について、肯定的に考えられるように指導をしていくことも重要である。

5 単元について

本単元は、献立を立てる際に気をつけるポイントを知り、そのポイントを意識しながら献立を工夫して考えることをめあてとしている。

5年生で5大栄養素のはたらきについては学習しているので、バランスについても意識させながら献立を考えることで、学習した内容を深めさせる。

身近な食品で作れるもの、自分達でも作れそうなもの、という条件をつけた上で献立を考え

ることで、実際に作る時の行程も意識させたいと考える。クラス内で発表しあい、決めたものを調理実習で取り扱うことで、達成感を感じさせたい。教科書やワークに載っている献立例を挙げることで、家庭での実践を増やせるように取り組む。

また、本単元の中で、「食」という視点からそれぞれの児童の生活経験を交流させる機会としたい。日本と中国、両国の食文化の共通点・相違点の理解を深めることにより、両国の生活や文化を肯定的に捉える一つのきっかけなると考えている。

6 日本語支援について

それぞれの児童が日本語力を高めることをめざし、日本語支援として二つの手立てを考えた。

一つ目は、ICTの活用である。タブレット（ロイロノート）を活用することにより、視覚的情報の提示・共有と、それぞれの児童の考えの共有・交流を容易に行うことができる。本単元では、途中から新型コロナウイルスの影響によりオンライン授業となったが、通話アプリとロイロノートを併用することにより、効果的な日本語支援を行うことができた。

二つ目はワークシートの活用である。ワークシートを活用することにより、見出し（ラベリング）や構成、視覚的情報の提示の仕方、発表のためのモデル文など、効果的な発表をするために児童が必要とする事項を共有することができる。また、ワークシートを活用することで、児童の見取りを丁寧に行い、文章を簡潔に要約することなど、それぞれの児童に合った指導を充実させたいと考えた。

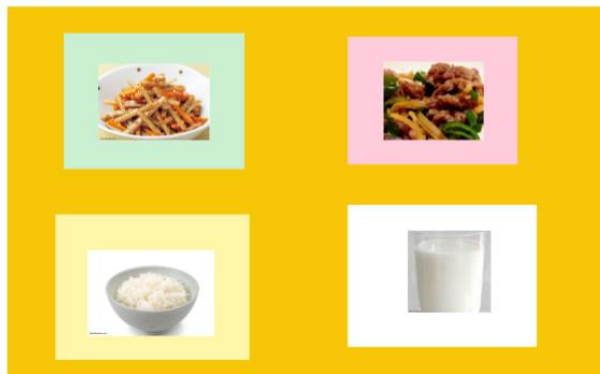
7 単元構成（総時数3時間）

時数	【学習活動】	【ポイント】 ○日本語支援の視点 ◆バイカルチュラルの視点	【備考】
第1時	「食べ物の栄養素とその働き」 ●5学年時の復習として、食品を働きや、栄養素ごとに分類する。 ●メニュー例から一つを選び、栄養バランスをチェックする。(アプリを使用する)	○タブレット(ロイロノート)を活用して、情報の提示・共有を図る。 ○意見を出し合いながら、話し合いをさせる。	対面にて実施
第2時・3時・4時	「1食分のこんだて作成」 ●主食・主菜・副菜を意識しながら献立を考える。 ●材料や作り方を調べ、まとめる。 ●5大栄養素ごとに材料を分け、材料やレシピをみなおす。	○ワークシートを使い、効果的に伝えるため必要な事項を意識させながら、まとめに取り組ませる。 ◆料理や食材については身近なものとする。(和食・中国料理など、児童にとって身近なもの)	オンラインにて実施

第5時	「こんだてをプレゼン」 ●こんだてのおすすめポイントを記入 ●1人ずつ発表 ●調理実習で作りたいものを投票	○発表する内容を提示する。 ◆友人の発表を肯定的に受け止め、評価を行う。	オンラインにて実施
-----	--	--	-----------

8 資料 中国料理を取り入れた児童のワークシート、発表の様子

めあて：6年生のみんなのために、1食分の献立を考えよう



児童が考えたメニュー

料理名：青椒肉糸

材料：牛肉か豚肉200g～300g ピーマン2つ たけのこ1パック(水煮) 醤油、片栗粉各小さじ1 オイスターソース、みりん各大さじ1 砂糖小さじ1 ごま油、塩コショウ適度

作り方：1.肉を細切りやこま切りに切りボールに入れ、醤油、片栗粉で下味をつける。片栗粉は最後に入れてもみ込み、10分おく。
2.ピーマンは種とワタ部分を取り除き、細切りにする。水煮タケノコはさっと湯通ししておく。
3.フライパンにごま油を熱し、ピーマンとたけのこを中火で炒める。少し塩コショウをかける。炒めたら取り出しておく。
4.肉をフライパンで炒め、ひっくり返した後野菜も入れて炒め合わせる。
5.オイスターソース、醤油、みりん、砂糖を入れて一気に炒めたら完成。

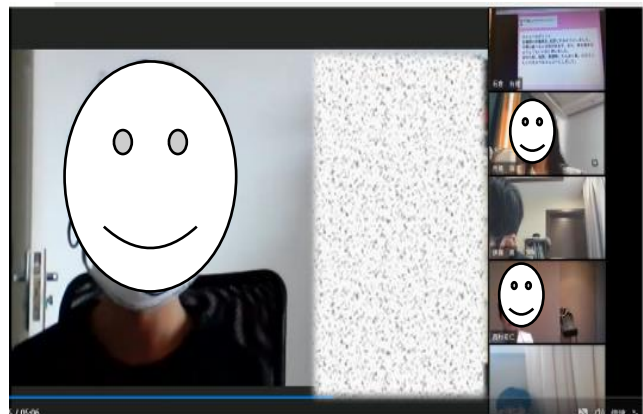
児童が考えた料理の作り方

食べて欲しいシチュエーション
昼

メニューのポイント

五種類の栄養素を、全部とれるようにしました。中華は食べると元気が出ます。また、体も温まるのでとてもいいなと思いました。炭水化物、脂質、無機質、たんぱく質、ビタミンもとれるようなメニューにしました。

メニューを決めた理由



発表時の様子

9 考察

【成果】

- タブレット（ロイロノート）を活用し、視覚的情報を効果的に生かす方法について具体的に提示するなど、児童の実感を伴った指導を行うことができた。また、教師－児童間や児童同士の間で考えや思いを共有し、効果的な指導・交流につなげることができた。特に、相手に伝わりやすい語彙を考えさせる指導において非常に効果的であった。オンラインでも対面授業での指導に近い効果を上げることができた。
- 発表を聞く側の立場をイメージさせながら、ワークシートの記入内容を確認させながら発表準備を進めることで、伝わりやすさを意識させることに効果があった。
- ◆和食・中国料理にこだわらず、児童の経験してきた食生活からメニューを作成させることにより、それぞれの児童のルーツを大切に学習を進めることができた。また、日本と中国の食文化への理解を深め、それぞれの良さに気づくきっかけにすることができた。

【課題】

- ワークシートの内容は充実していたが、発表時にただ読み上げるだけになってしまった児童もいた。相手を意識したより効果的な表現について、更なる指導の充実が必要である。
- 情報量が多いところや、教科的な語彙は聞き流している様子もあったため、聴きとる側の指導・育成も必要であると感じた。

【まとめ】

本学級の児童は、日本語力の高さを生かし、効果的な発表活動に取り組むことができていた。日本語支援の二つの手立ては有効であったと考えている。しかし、より効果的な発表をして、全員がそれぞれの考えを深めるような発表・交流につなげていくためには、相手を意識して適切に伝えることができる表現力や考えを深めるために積極的に聴き取る力などについて、更に指導を充実させていくことが必要である。

【参考文献】

『多文化社会に生きる子どもの教育』（著）佐藤 群衛
明石書店 2019年9月15日 第1刷発行