

市町村名：大船渡市
学校名：大船渡市立綾里小学校
担当者名：阿部広宣・田代喜代子

【学校栄養職員の協力により、大豆を題材に「食と健康」について調査・追究している事例】

教科名等	総合的な学習の時間						
単元名等	「大豆のへんしん」 ～ついせき！大豆のゆくえ～						
取組学年	3学年	取組時期	5月～12月	毎年実施の有無	有		
取組内容	<p>活動1「育ててみよう！おいしい大豆」</p> <ul style="list-style-type: none"> ・学級園で大豆を栽培しよう ・成長の様子を観察して発表し合おう ・元気な大豆を作るための世話活動をしよう <p>活動2「大豆について調べよう」</p> <ul style="list-style-type: none"> ・大豆にはどんな種類があるのかな ・どのように大きくなるのかな ・どんな食べ方があるのかな <p>活動3「大豆のへんしん！パート1」</p> <ul style="list-style-type: none"> ・学校の給食では、大豆がどのように使われているのかな ・大豆料理をまとめてみよう→写真、絵、食後の感想 ・栄養士の先生に調査結果を見てもらおう <p>大豆博士から話を聞こう！</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 33%;"> <p>大豆の栄養</p> <p>血や肉になる・・・タンパク質</p> <p>骨や歯を作る・・・カルシウム</p> <p>体の調子を整える・・・せんい</p> </td> <td style="width: 33%;"> <p>大豆の消化と調理</p> <p>生大豆は消化・栄養の吸収が悪い</p> <p>熱を通す調理法 ～ 大豆の変身</p> <p>長期の保存ができる食物</p> </td> <td style="width: 33%;"> <p>日本人の食生活と大豆</p> <p>日本の食生活の原点</p> <p>栄養価の高い食品として利用</p> <p>祖先の知恵・調理法の工夫</p> </td> </tr> </table> <p>活動4「すごいぞ！！大豆」</p> <p>大豆は自分たちの健康を支えるためにとても役立っている</p> <p>活動5「すごいぞ大豆！！報告会」～調べたことをまとめて、報告会を開こう</p> <p>活動6「大豆畑へレッツ・ゴー！」～育てた大豆を収穫しよう・・・たくさんとれるといいな</p> <p>活動7「大豆のへんしん！パート2」</p> <ul style="list-style-type: none"> ・育てた大豆で豆腐作りに挑戦しよう ・町の豆腐屋さんで作り方を習おう ・おいしい豆腐ができるかな <ul style="list-style-type: none"> ・豆腐作りは楽しいぞ、難しいぞ ・豆腐屋さんはずいぶんあ ・お家の人にも教えてあげよう <p>手作り豆腐は おいしかったよ</p> <p>活動8「🍷さいけど🍷大豆」</p> <ul style="list-style-type: none"> ・大豆ってすごいんだなあ ・昔の人たちは工夫してきたんだなあ ・自然の食べ物に感謝しよう <ul style="list-style-type: none"> ・自分の食生活を考えてみようかな ・感謝して食べようね ・健康はやっぱり食事からだね 				<p>大豆の栄養</p> <p>血や肉になる・・・タンパク質</p> <p>骨や歯を作る・・・カルシウム</p> <p>体の調子を整える・・・せんい</p>	<p>大豆の消化と調理</p> <p>生大豆は消化・栄養の吸収が悪い</p> <p>熱を通す調理法 ～ 大豆の変身</p> <p>長期の保存ができる食物</p>	<p>日本人の食生活と大豆</p> <p>日本の食生活の原点</p> <p>栄養価の高い食品として利用</p> <p>祖先の知恵・調理法の工夫</p>
<p>大豆の栄養</p> <p>血や肉になる・・・タンパク質</p> <p>骨や歯を作る・・・カルシウム</p> <p>体の調子を整える・・・せんい</p>	<p>大豆の消化と調理</p> <p>生大豆は消化・栄養の吸収が悪い</p> <p>熱を通す調理法 ～ 大豆の変身</p> <p>長期の保存ができる食物</p>	<p>日本人の食生活と大豆</p> <p>日本の食生活の原点</p> <p>栄養価の高い食品として利用</p> <p>祖先の知恵・調理法の工夫</p>					
本取組を行っている理由	<p>3年生から始まる「総合的な学習の時間」の単元の一つとして、児童が取り組んでみたいと考えた内容から単元構成されている。大豆の栽培、観察、世話活動を通して、大豆についての様々な課題を設定し、各グループに分かれて調査活動を行い、大豆に関する情報を収集し、発表会を開き、多くの人に情報提供を行うという意図をもつ。</p>						

特にその中でも、「大豆のへんしん」をいう小テーマを設定し、大豆が自分たちの食生活の中にどのように取り入れられているのかを調査・追究する活動を行い、大豆のもつ栄養や大豆を使った食品の素晴らしさについて理解させたいと考えた。

大豆を利用した日本型の食生活は、世界の中でも素晴らしい食形態であり、食と健康について考えるための最良の教材となると考えて設定した。そして、自分たちの食文化に誇りを持ち、「食」と健康な生活との関係を考えることのできる態度を育てたいと考えた。

