

単元名

「地域の食材をつかったおいしい料理で家族をもてなそう」

挑戦問題

『家族のための究極の甘夏みかんゼリーを作ろう!』

本単元で育成する資質・能力

知識・技能 情報収集 思考・表現 挑戦・探究 責任・使命協力・協働 感謝・貢献 感謝・貢献 責任感・使命感

期待される生徒の変容

なかなか表現しにくい「家族への感謝の気落ち」を、自分の作ったゼリーを多くの人に食べてもらい、様々な意見を集めたうえで究極のゼリーを決定することで、自信をもって家族をもてなし、感謝の気持ちを表現することができる。

平成28年度の取組より

Before 【初発の生徒の感想より】

- ・「広島や呉のもので作ってみたらどうだろう。」
- ・「家でおじいちゃんを作っているところてんの材料はゼリーになるかな。」
- ・「ぼくが作ったものを喜んでくれるのかなあ。」
- ・「いろんな人に食べてみてもらったら、どうなるかな。」



レシピや寒天とゼラチンの違いについて情報収集している。

After 【研究終了後の生徒の感想より】

- ・「海藻の天草がゼリーになるので、びっくりした。」
- ・「寒天とゼラチンの違いがよく分かった。」
- ・「どちらが好きな人が多いかなあと考えながら作るのは楽しかった。」
- ・「好みが人によって違うこともわかった。」
- ・「いろんな人の意見が聞けてよかった。」
- ・「家でも作って家族に食べてもらいたいです。」
- ・「一人で作れるようになったのでよかったです。」

平成29年度指導計画・ワークシートの改善のポイント

- ・ワークシートは写真や図を用いてイメージしやすいよう工夫した。また、文章を書くことは、あまり得意ではないので、質問や記入欄はシンプルにわかりやすくして、思考の邪魔にならないようにして、一連の流れがわかりやすくてよかったことがよかった。他教科でも今回のことを生かして、視覚的にわかりやすいものを用意するようになっていきたい。



サンプルづくり

ワークシートの一部とインタビューカード (女性)

	ゼラチン	寒天
見た目	白っぽい	つかへん
味	「ツブツブする」	
食感	こげい 「オレンジ」でなく	うまい 「あじい」
作りかた	あとでとれた感じ!	ばかえかある

インタビューカード

あなたの年齢は? 10代 20代以上

好みのゼリーはどっち?

A B

それはなぜですか?