

# 財光寺小学校「よのなか教室」 平成27年9月

講師 第一次 二見 順雄さん【財光寺農業小学校校長（元本校校長）】  
 第二次 増田 弘美さん【日向市立塩見小学校 栄養教諭】  
 第三次 富島高校生活情報科2年生 19名

## 第2学年ふるさとの時間学習指導計画

平成27年9月9日

指導者 興梠 幸代

### 1 単元 日向の味を味わおう

### 2 目標

- 地域に伝わるおやつや日向の特産物を使ったおやつについて調べたり、地域の高齢者の方からお話を聞いたりすることで、自分たちの住む地域についての興味や関心をもつことができる。（関心・意欲・態度）
- 健康によいおやつの取り方について理解し、今後実践していこうとする意欲をもつことができる。（自己の生き方）
- 友だちや地域の方と協力しながらおやつ作りをおこない、みんなで一緒に活動する楽しさがわかる。（つながる力・キャリア教育）

### 3 指導計画（全10時間）

主な学習内容及び学習活動	時間	評価計画 ・ふるさと ☆キャリア教育	外部人材活用の方法
1 昔のおやつを調べよう。 ○ おじいちゃん、おばあちゃんが食べていたおやつや地域に伝わるおやつについて調べる。 ○ 高齢者の方から昔の生活（おやつや遊び）について話を聞く。	2時間 (1)  (1)	・ おやつについての情を、身近な範囲から集めることができる。 （関心・意欲・態度）  	○ 祖父母や保護者へインタビューを行い、おやつについて調べる。  ○ 地域の高齢者の方から、昔の遊びやおやつ、生活についてお話を聞かせていただく。
2 自分たちの食べているおやつと比べてみよう。 ○ 健康によいおやつの取り方について、食生活を振り返る。	1時間 本時	☆ 健康によいおやつの取り方が分かる。（分かる力） ・ 健康によいおやつの取り方について学んだことを、今後実践していこうという意欲をもつことができる。（自己の生き方）	○ 健康によいおやつの取り方について、栄養教諭としての立場から教えていただく。 ・ 時間、量、組みあわせを考えた選び方
3 おやつを作ってみよう。 ○ 日向の特産物（ヘバス）を使ったおやつ作りの計画を立てる。 ○ 調理をして食べる。 ○ 調理をして気付いたことや感想等をまとめる。 ○ 活動全体を振り返り、講師の方々にお礼の手紙を書く。	7時間 (1)  (4) (1) (1)	☆ みんなで一緒に活動する楽しさがわかる。 （つながる力）	○ 高校生（富島高校 生活情報科2年生 19名）と一緒におやつ作りを行う。 ・ 日向の特産物（ヘバス）の説明 ・ ヘバスを使った簡単なおやつ（ヘバスゼリー）作り ・ 準備や後片付けのお手伝い

#### 4 本時の目標

- 自分のおやつを食べ方を見直し、今後の実践意欲をもつ。(自己の生き方)
- 健康によいおやつを取り方が分かる。(キャリア教育・分かる力)

#### 5 学習指導過程

段階 時間	学習内容及び学習活動	指導上の留意点 ☆キャリア教育		評価【評価方法】 ・ふるさとの時間 ☆キャリア教育	資料 準備
		指導者	外部人材		
導入  (5分)	<p>1 本時学習を知る。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ おやつについてのアンケート</li> <li>○ 本時のめあて</li> </ul> <p style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">けんこうによいおやつを食べ方について、ひみつをしろ。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 外部人材の紹介をする。</li> <li>○ 児童がよく食べるおやつについて事前にアンケートをとっておく。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 自己紹介をする。</li> </ul> 		アンケート結果
展開  (35分)	<p>2 おやつを食べ方について話し合う。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ おやつ選び</li> <li>○ 先生たちのおやつ選び</li> </ul>  <ul style="list-style-type: none"> <li>○ おやつを選び直し</li> <li>○ 選び直した理由</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 自分の食べてみたいおやつを選ばせる。</li> </ul> <p>☆ 選び方を助言し、再度選ばせ、選び直した理由も考えさせる。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☆ 時間、量組みあわせを考えておやつを選ぶことを、説明してもらう。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 健康によいおやつを食べ方を理解することができる。 【ワークシート】</li> <li>☆ おやつを選び直した理由も考えることができる。 【ワークシート】</li> </ul>	ワークシート カード
終末  (5分)	<p>3 本時の学習のまとめをする。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 学習の感想</li> <li>○ 次時の予告</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 学習の感想を発表させる。</li> <li>○ 次時は、おやつを作ることを知らせる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 今日の学習のまとめや今後の意欲付けとなることを、話してもらう。</li> </ul>		

## 6 ワークシート

◎ おやつえらびワークシート 2の / ( )

じかん

下校

夕しよく

ねる

ひみつ①

時間

ひみつ②

りょう

ひみつ③

くみあせ

じぶんのたべたいおやつをえらび  
ましょう。

たべるじかん  
5じ 50いん

せつめいをきいてもういちどえら  
びなおしてみましょう。

たべるじかん  
4じ 00いん

えらびなおしたりゆう  
時間を早くしました。

◎ おやつえらびワークシート 2の / ( )

じかん

下校

夕しよく

ねる

ひみつ①

時間

ひみつ②

りょう

ひみつ③

くみあせ

じぶんのたべたいおやつをえらび  
ましょう。

たべるじかん  
3じ 30いん

せつめいをきいてもういちどえら  
びなおしてみましょう。

たべるじかん  
3じ 00いん

えらびなおしたりゆう  
あまいものを食べる時はあまくないのものを  
いしよにのむといいとまた先生が言って  
いたのでドーナツとむぎ茶をえらびました。

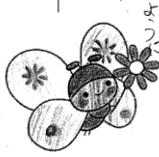
## 7 児童の感想

まず田先生へ  
お元気がですか。  
おやつのお話をし  
てくれてありがと  
うございました。  
ぼくは、いっはいた  
たらいけなないなん  
て、はいめて知りま  
す。

にけい、いっかい食  
ないま



まず田先生へ  
お元気でですか。  
おやつのお話を  
してくれてありがと  
うございました。  
わたしは、あまいも  
のとあまいものでたべる  
ことがあったのでびくりに  
しました。でも今ではあまいもの  
あまくないものを食べるよ  
うになって  
しています。



○ 研究協議会

1 課題と改善策

課題	改善策
(1) 事前打ち合わせ ○ スペシャリスト感を出すために ○ 更なる活用の工夫	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 仕事をされている写真</li> <li>・ 登場のしかたの工夫</li> <li>・ 意欲や欲求に答えていただく活用の方法</li> <li>・ 最後に話をさせていただく時間の確保</li> </ul>
(2) 授業 ① 授業の組み立て ○ 学習計画表 ○ めあて  ○ 学習形態・学習訓練  ○ 発問  ○ 評価  ○ まとめ ○ 今後の実践化  ② ワークシート ○ 達成感を味わわせるために →もっと見やすい工夫  ○ 今後の活用・保存	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 掲示しておく</li> <li>・ 「けんこうによい」「食べ方のひみつ」 →2年生にわかりやすく</li> <li>・ ペアでの話し合いをしてもよかった →伝える力を育てる</li> <li>・ 話し方、聞き方の訓練さらに必要</li> <li>・ 「1回分の食べる量」とするとよかった</li> <li>・ 「むし歯」から抜け出せない児童が多かった</li> <li>・ 3つの観点が難しかった</li> <li>・ 児童間の評価があってもよい</li> <li>・ 数人の発表では、達成感につながるか？</li> <li>・ 外部人材による評価も取り入れる</li> <li>・ 少しでも伸びたことを評価する</li> <li>・ 声に出して読ませる等の工夫</li> <li>・ 日常の言葉かけや実践が必要</li> <li>・ 家庭への（親子での）啓発 →文字や絵の工夫で分かりやすい通信</li> <li>・ 記録を残す方法→更なる評価につながる</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 選択肢を少なくする</li> <li>・ 絵カードを動かすようにする</li> <li>・ 時間は時計の絵を使う</li> <li>・ 今後の検討事項</li> </ul>
(3) その他 ① ICT 機器のトラブル対応 ② 本時と次時のつながり	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 想定した事前準備</li> <li>・ 意欲を持たせる仕掛け</li> </ul>

2 授業者の気づきや学び

これから成長期を迎える子どもたちにおやつを食べる際の「時間」「量」「組み合わせ」の大切さを栄養教諭に話していただいたが、特に「組み合わせ」の面で、2年生に理解しやすいように言葉の説明や掲示資料の工夫は必要であった。打ち合わせでは気付かなかったことから、打ち合わせの時間や内容のさらなる充実を図るように痛感した。

身近で親しみやすい「おやつ」を選ぶことや、栄養教諭の食べ物についてのお話を聞くことで、子どもたちは意欲的に楽しく活動に取り組んでいた。

○ 第一次「昔のおやつを調べよう」の感想

二見先生へ

この前は、むかしのおかし  
や、むかしのあそびを教え  
てくれたことで、ありがとござい  
ました。とてもほんまに  
うれしかったです。そして  
このマジックもおもしろ  
かったです。楽しかったです。本  
とありがとうございました。



二見先生へ

むかしのあそびや、おやつ  
をおしえてくださってあり  
がと、ございしました。むかしの  
おやつは、しぜんのもは、かり  
で、いまもあるおやつもありま  
した。この手しなもおもし  
ろかったです。もんちゃんもか  
わいかったです。



○ 第三次「おやつを作ってみよう」

・ 「へべす」の説明

## へべすについて知ろう！！

( )年( )組 名前( )

- へべすについて
  - へべすの由来
  - へべすとかぼすのちがいをくらべてみよう！
- へべすゼリー作り
  - へべすゼリーのつくり方の説明
  - じっさいにへべすゼリーをつくってみよう！
- クイズタイム
 

※ゼリーがかたまるまでへべすについてのクイズをするよ！
- つくったゼリーを食べよう！
- 片付け
 

※印みんなで協力して片付けようね！
- まとめ
  - へべすを使ったレシピの紹介
  - 感想



主催：富島高等学校 生活情報科  
2年 フード選択生

### ◎へべすについて

へべすの由来は、今から約180年前に長曾我部平兵衛さんが山の中でへべすを発見して、家にもち帰り育てたことが始まり。「平兵衛酢」と書いて「へべす」から「へべす」とよばれるようになった。



### ◎へべすとかぼすを比べてみよう

- 皮のあつさはどうかな？
- たねの量のちがいは？
- においのちがいは？
- 味も比べよう！

※へべすとかぼすたくさんちがいはあるはずだ！！  
みんなで協力してさがしてみよう！



みんな「へべす」について知ることができたかな？  
それじゃあ実際にへべすゼリーをレシピにそって作  
ってみよう！分からないことがあったらまわりにい  
る高校生にえんりなく聞いてね♪



● その他のへべすを使ったお菓子（資料）

へべすを入れたパウンドケーキを作ってみよう！

材料（パウンドケーキ1本分）

小麦粉	100g
ベーキングパウダー	1t
卵	2個
サラダ油	60g
砂糖	100g
へべす	2個
砂糖（果汁と混ぜる）	1T

先に用意しておこう！

- ・パウンドケーキ型にクッキングペーパーを敷いておく。
- ・小麦粉とベーキングパウダーを合わせ、2回ふるっておく
- ・卵は割りほくしておく。（卵白が残らぬように）
- ・皮をむき、細かく刻む。果汁を搾る。
- ・レモンシロップを作る  
→（搾った果汁1Tに砂糖1Tを混ぜる）

焼き時間：170℃で45分

＜作り方＞

- ① 大きなボウルにサラダ油と砂糖を入れ十分混ぜ合わせる。
- ② 割ほくした卵を入れ混ぜる。
- ③ すりおろした皮（細かく刻んだ皮）と搾った果汁を加え混ぜる。十分混ぜ合わせる。オーブン予熱
- ④ 粉を2、3回にわけて入れ手早く、切るように混ぜる。（粘りを出さない！）



- ⑤ 型に生地を流し込む。軽くトントン。（何回もしない！軽く）
- ⑥ 焼く。20分前後入れ替え。（熱を逃がさぬよう、開け閉めは素早く！！！！）
- ⑦ 焼き上がりチェック。まだの場合、しばらくオーブン内で放置してみる。（竹串をさして、生地が付いてこないかを見る）
- ⑧ 焼き上がったら、型から出し（紙はそのままでもOK）レモンシロップを塗る。

▼注意事項

- ・卵は卵白が残らないように、きちんと混ぜ合わせる
- ・粉を混ぜる場合、とにかく混ぜ過ぎない！粘りを出さない。粘りが出ると、空気を呑みにくく膨らみが足りなくなる

へべすを使ったお菓子  
どうぞ！！平兵衛酸！（へべすを使ったロールケーキ）

材料（4人分）

生クリーム	200ml
へべす	2個
レモン	1個
ホットケーキミックス	60g
卵	4個
砂糖	3T
レモンの皮・へべすの皮	少々
へべす汁	1t
砂糖	2t
ミントの葉	適

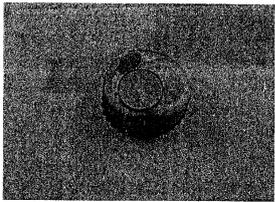
準備しておくこと

- ・メレンゲを作る
- ・へべすとレモンの皮をすりおろしておく
- ・輪切りにしたへべすとレモンに砂糖をかけレンジにかける
- ・レモン汁とへべす汁に砂糖を加え、シロップを作る
- ・生クリームを泡立て、へべすとレモン汁を加えておく

焼き時間：200℃ 10分

＜作り方＞

- ①ボウルに卵黄と砂糖を入れ湯せんにかきながら、白くもったりするまで混ぜる オープン予熱
- ②①のボウルにホットケーキミックスを入れ、ふんわりと混ぜ、へべすとレモンの皮のすりおろしを加える。
- ③シロップを入れ混ぜる。
- ④メレンゲを3回に分けて入れ切るように混ぜる。オープンに入れ焼く・・・スポンジ
- ⑤スポンジが冷めたら、スポンジを丸く巻き、その中にクリームを入れへべすとレモンの砂糖煮を飾る



● 児童の感想



とみしま高校のみなさんへ、  
お元気ですか。  
このまえはいそがしくお土産を  
いただいた本とうになり  
かとうゴゴイます。  
へべすゼリーとても  
おいしかったです。  
へべすのことをもっと  
知りたくなりました。



とみしま高校のおねえさん  
お元気ですか。  
九月二十五日入会よう日の  
とみへべすゼリーの作り  
方を教えてくださってあり  
かとうゴゴいしました。あたしも  
家で作って食べたのと思っ  
ています。あいがすばく  
おいしかったです。こんなのを  
食べたのがはじめてだ  
んだけど、美味しかったとお  
いしかったです。ほんとう  
にありがとうございます。