

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 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

4 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（ヘベス）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（ヘベス）の説明 ・ ヘベスを使った簡単なおやつ（ヘベスゼリー）作り ・ 準備や後片付けのお手伝い

5 本時の目標

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

6 学習指導過程

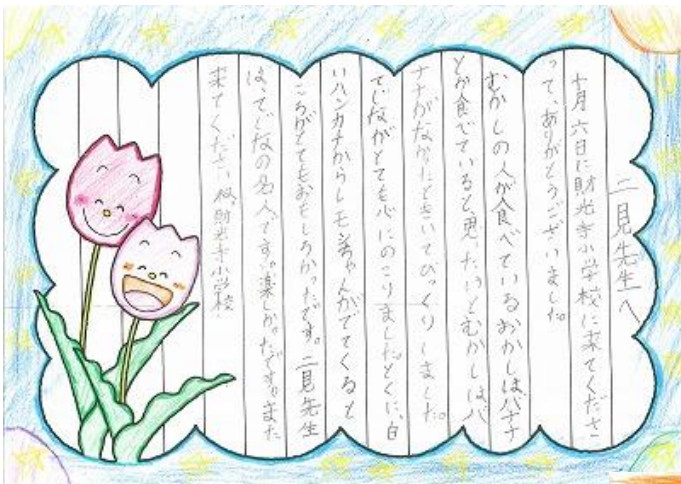
段階 時間	学習内容及び学習活動	指導上の留意点 ☆キャリア教育		評価【評価方法】 ・ふるさとの時間 ☆キャリア教育	資料 準備
		指導者	外部人材		
導入 (5分)	1 本時学習を知る。 ○ おやつについてのアンケート ○ 本時のめあて けんこうによいおやつの食べ方について、ひみつをしよう。	○ 外部人材の紹介をする。 ○ 児童がよく食べるおやつについて事前にアンケートをとっておく。	○ 自己紹介をする。 		アンケート結果
展開 (35分)	2 おやつの食べ方について話し合う。 ○ おやつ選び ○ 先生たちのおやつ選び  ○ おやつの選び直し ○ 選び直した理由 	○ 自分の食べてみたいおやつを選ばせる。 ☆ 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。	☆ 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。	・ 健康によいおやつの食べ方を理解することができる。 【ワークシート】 ☆ 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】	ワークシート カード
終末 (5分)	3 本時の学習のまとめをする。 ○ 学習の感想 ○ 次時の予告	○ 学習の感想を発表させる。 ○ 次時は、おやつを作ることを知らせる。	○ 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。		

7 ワークシート

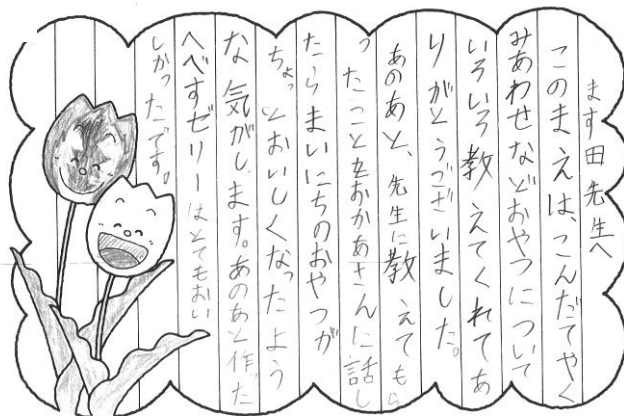
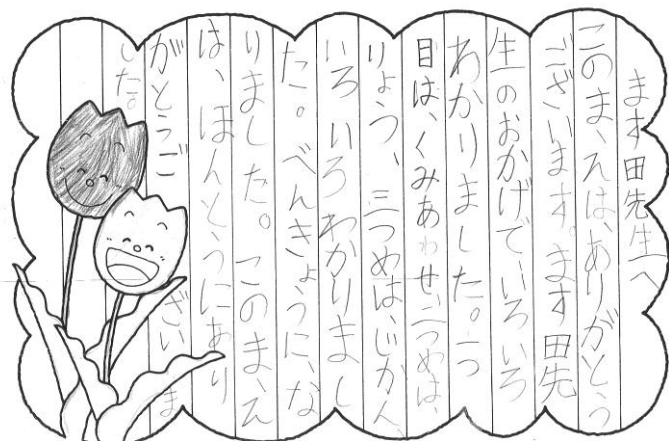
[illegible]

8 児童の感想

○ 第一次「昔のおやつを調べよう」の感想

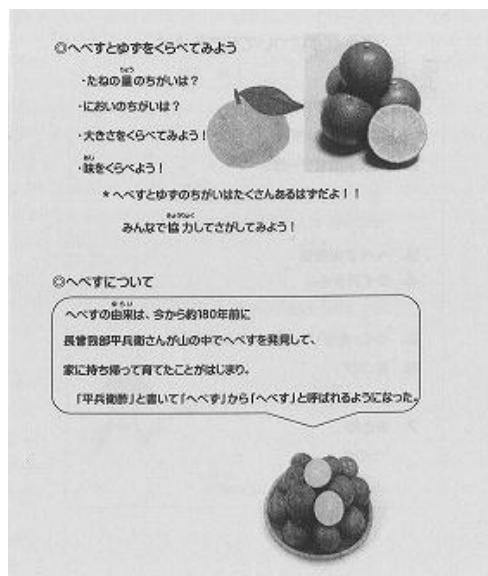
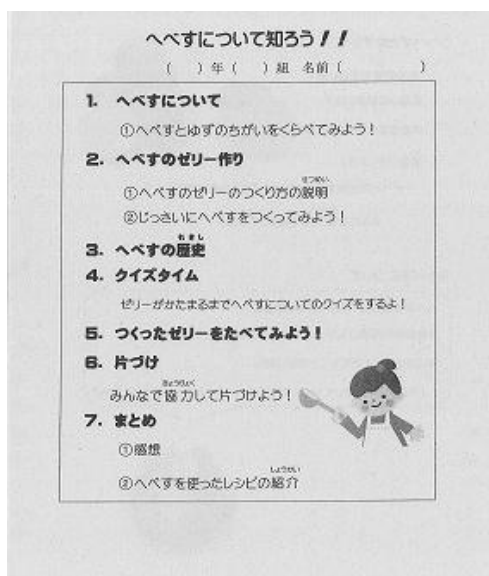


○ 第二次「おやつの食べ方を考えよう」の感想

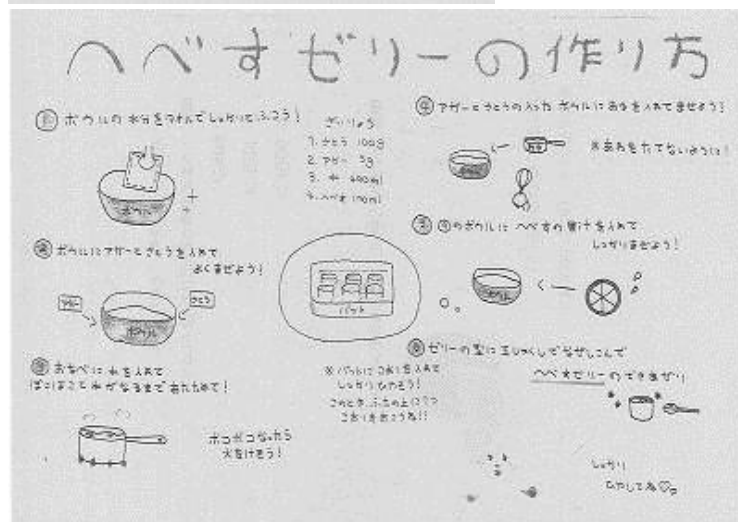


○ 第三次「おやつを作ってみよう」

・ 「へべす」の説明



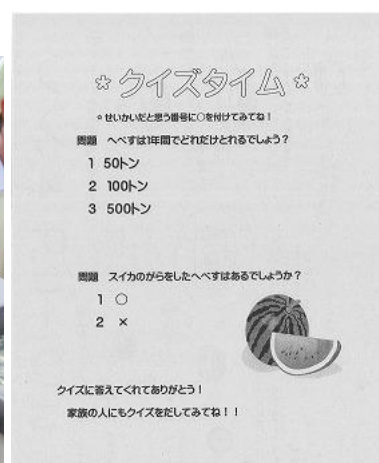
・ へべすゼリーの作り方の説明



・ゼリー作りの様子



・クイズタイムとゼリーを食べている様子



・その他のヘベスを使ったお菓子（資料）

豚肉ステーキのヘベスソースがけ

♡ ~材料~ (2人分) ♡

- ♡ ☆ 豚肉ステーキ 2枚 ♡
- ♡ ☆ オリーブオイル 適量 ♡
- ♡ ☆ 塩こしょう 少々 ♡
- ♡ ☆ ヘベス 適量 ♡
- ♡ ☆ 白セリ 少々 ♡

♡ 作り方 ♡

- ① 豚肉ステーキをワッキングペーパーでつつむ。
- ② 1.の豚肉にオリーブオイルを塗り、ヘベス、塩こしょうをふり、しっかりワッキングペーパーを包む。
- ③ 2をオーブントースターで5分〜10分ほど焼く。
- ④ ヘベス、細かくした白セリ、オリーブオイルを混ぜてソースを作る。
- ⑤ 出来上がった豚肉にソースをかけて完成

子どもでも食べやすい！！

ヘベスの酸味がわかるよ！！

～ヘベスを使ったお菓子～

ヘベスの黒糖まんじゅう

～材料～ (16個分)

- 小麦粉 200g
- パーキングパウダー 大さじ2
- 水 90ml
- 黒砂糖 大さじ4
- 白あん 300g
- ヘベスの果汁 小さじ5

♪ 作り方 ♪

- ① 小鍋に水と黒砂糖を入れ、火にかけて溶かす。溶けたら、そのまま冷ましておく。
- ② フライパンに火をかけ、白あん、ヘベスの果汁を入れ、火をかけ、水分を飛ばしたら、冷ましておく。
- ③ 小麦粉をふるい、パーキングパウダー、①を加え、混ぜる。全体が混ざったら、30分ねかせます。
- ④ 中身は②とし、16等分に分ける。丸めておき、乾燥しないようにぬれ布巾をかいておく。
- ⑤ あんに①を同じ割合に分けて入れ、2枚。
- ⑥ 生地を広げ、あんこを入れる。
- ⑦ 蒸し器のふたに貼ったキッチンペーパーの上に⑥を乗せる。
- ⑧ 蒸し器のふたはふきんとし、水が乾くまで、湯沸かしの状態で蒸し器に⑦を入れ、弱火で10分蒸す。

♪ できたら中華まん。冷まして食べた方が、味がしっかりしています。 ♪

- ・ 児童の感想



9 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けなかったことから、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」の選び方や、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むことができた。

10 成果と課題

- 3人の外部人材に来てもらったことで、昔のおやつ、おやつのとおり方、郷土のおやつ作りを学ぶことができ、おやつについての理解が深まった。
- 高校生に来てもらったことで、へべすについて詳しく知ることができ、集団で作るときの思いを知ることができた。
- 学習で学んだことをどのように生活に生かしていくか考えていく必要がある。