

※単元の報告書は別紙参照

連携企業名：日本醤油協会 03-3666-3286

目的	目標	取組み（活動）内容
<ul style="list-style-type: none"> <li>・国語科「すがたをかえる大豆」の授業の導入として醤油について学習すること。</li> <li>・しょうゆがどんな原料からできており、しょうゆの色・味・香りについて知ること。</li> <li>・香りの体験、麹菌の観察、諸味の味見などの体験を通して、しょうゆが美味しくなるひみつ（工夫）を学ぶこと。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・国語科の「すがたをかえる大豆」と関連させ、しょうゆになるまでに大豆がどのように変わっていくのかを、観察・味見などで体験的に学ぶ。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・しょうゆができるまでのことを知る。</li> <li>・しょうゆの原料が大豆・小麦・塩であることを知り、どのように姿を変えてしょうゆになっていくのか、その加工方法について知る。</li> <li>・しょうゆのおいしさのひみつを、しょうゆの香りを嗅いだり、麹菌の観察をしたり、諸味の味見をしたりして、理解を深める。</li> </ul>

活動の写真・子どものリフレクション

- ・醤油ができるまでの過程を知って、いろいろな菌を使っておいしくなる工夫がされていることが分かった。
- ・醤油の味比べをして、どのように変化していくことがわかった。
- ・大豆から醤油ができるように、他の食品についても調べてみたいと思った。



連携企業名：備後漬物株式会社

目的	目標	取組み（活動）内容
<ul style="list-style-type: none"> <li>社会科見学で漬物の作り方の過程や、工場の工夫や願いについて学習したことをもとに、備後漬物のキムチや漬物を使ったレシピを考えて、戸手小学校3年生でナンバーワンの料理を投票で選ぶ。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>とで 自分たちでレシピを考えて、オリジナルの料理を作ることに挑戦する。</li> <li>㊦ より良い料理が作れるように自分の考えやグループの考えを伝え合う。</li> <li>㊧ 戸手のよいところを見つけて、自分たちのオリジナル性を生かした料理を作る。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>備後漬物の商品を使った料理を考えて作り、ナンバーワンの料理を選ぶ。</li> </ul>

活動の写真・子どものリフレクション

・備後漬物の方が来てくださって、一緒に企画をしてうれしかった。

おうちの方にも協力していただき、「漬物」を使ったメニューを考案！！子どもたちの間で人気のあった9品をグループごとに調理し、みんなで試食！！

企業の方に、お気に入りのメニューのボードにシールを貼っていただき、1位を決めました！！わくわく・ドキドキの瞬間です！！



企業の方が選ぶ1位と子ども達が選ぶ1位は、それぞれ違いました！「漬物」が生きている調理方法を1位に選ばれた企業の方々の意見に納得！！の子ども達。心を込めて作っておられる商品だからこそ、商品のよさを生かしたメニューが、高評価をいただきました。

ぼくたちが選んだ第1位も、とてもおいしい！！いつもは家族に作ってもらってばかりだけど、今度はぼくも家で料理してみたいな！！



