

## 1 題材の概要

題材名 「幼児に食べてもらいたいりんごのおやつ」

授業の概要：修学旅行で訪れた岩手のりんごを幼稚園のみんなに食べてもらえるよう幼児にりんごのおやつのレシピを考えます。幼児の発達の特徴や1日の生活の様子、食事の特徴を考え、幼児に食べてもらいたいりんごのおやつの提案に向けて試行錯誤しながら工夫、創造していきます。

|                           | 目標  | 評価規準  | 評価資料                         |
|---------------------------|---|---|------------------------------|
| 知識<br>技能                  | 幼児の発達の特徴や1日の生活の様子、食事の特徴に関する知識をもとに、これまでの食生活の学習で取り組んだ調理の知識や技能をいかして幼児のためのおやつを考えることができる。                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>・幼児の発達の特徴や1日の生活の様子、食事の特徴、おやつの役割について理解している。</li> <li>・食材の調理上の特徴について理解していると共に、りんごの調理を適切にできる。</li> </ul>        | 行動観察<br>デジタルワークシート<br>レシピカード |
| 思考<br>判断<br>表現            | 幼児にりんごを届けに行った時の幼児の様子を振り返り、条件（幼児のおやつの条件に沿っている、30分程度でできる、幼児がおやつ作りの一部を手伝える）に沿った幼児に届けたいりんごのおやつを考え、そのレシピを提案することができる。 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・幼児がりんごのおやつを楽しく、おいしく食べてくれるおやつを考えるという課題を設定し、解決策を創造し、実践を評価・改善し、考察したことを論理的に表現するなどして課題を解決する力を身に付けている。</li> </ul> | 行動観察<br>デジタルワークシート<br>レシピカード |
| 主体的<br>に学習<br>に取り組む<br>態度 | 幼児の発達の特徴や1日の生活の様子や食事の特徴に関する知識をもとに、幼児に喜んでもらえるよう試行錯誤しながらりんごのおやつづくりに取り組むことができる。                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>・幼児のためりんごのおやつを考えるという課題の解決に主体的に取り組んだり、振り返って改善したりして、工夫し創造し、実践しようとしている。</li> </ul>                              | デジタルワークシート<br>振り返り           |

## 2 題材の展開

### 題材の流れ（全4時間）

#### 創造的活動（課題解決）

幼児の発達の特徴や生活の特徴を踏まえ、条件（幼児のおやつの条件に沿っている、30分程度でできる、幼児がおやつ作りの一部を手伝える）に沿ったりんごのおやつのレシピを提案しよう。

|           |  |
|-----------|--|
| 課外        | 幼稚園訪問の準備をする。   |
| 1         | りんごやさんとして幼児にりんごを届けながら、幼児の観察をする。  |
| 課外        | 観察の様子を整理する。  |
| 2         | 幼児に届けたいりんごのおやつを提案するために、幼児の体の特徴や幼児の1日の生活や食事の特徴を整理する。  |
| 課外        | 情報収集をしておやつのアイデアを考える。   |
| 3<br>(本時) |  <b>パフォーマンス課題 [1/2]</b> <br>幼児に届けたいりんごのおやつのアイデアを考え、アドバイスしあう。 |
| 課外        | レシピカードの下準備をし、アイデアを具体的ににする。   |
| 4         |  <b>パフォーマンス課題 [2/2]</b> <br>りんごのおやつを試作し、レシピカードを作成する。         |
| 課外        | レシピを届け、フィードバックを得る。   |

#### 本時の目標

幼児に届けたいりんごのおやつのレシピのアイデアを幼稚園にりんごを届けに行った時に観察して気付いたこと（発達や生活の特徴等）やおやつの定義等をふまえて考える。

#### 1 本時の流れの確認（5分）

TSUNAGU Food Corporationのシェフとして幼児に向けたりんごのおやつのレシピ提案に取り組むことを確認する。

#### 2 アイデア出し（20分） [生活班]

- ① 幼稚園で観察した幼児の様子を共有する。
- ② ①と関連した幼児の生活と食事の特徴を確認する。
- ③ ①②を踏まえてどのようなりんごのおやつにしたいかを考え、アイデアを整理する。

**条件：**幼児のおやつの条件に沿っていること  
30分程度でできること  
幼児がおやつ作りの一部を手伝えること

#### 3 アドバイスタイム（15分）

- ① 生活班ごとのアイデアを共有する。
- ② ①に対して生活班ごとにアドバイスしあう。

#### 4 本時の振り返り（10分）

次時のりんごのおやつの試作に向けた改善点を確認し、レシピカードの下準備をする。

# 題材計画書

## 幼児に届けたいりんごのおやつ 幼児も楽しめるりんごのおやつを考えよう —TSUNAGU Food Corporationの提案—

|        |   |      |               |
|--------|---|------|---------------|
| 教科・科目名 | 技術・家庭科（家庭分野）  | 学校名  | お茶の水女子大学附属中学校 |
| 対象学年   | 第3学年  | 授業者名 | 有友愛子          |
| 題材名    | 幼児に届けたいりんごのおやつ<br>幼児も楽しめるりんごのおやつを考えよう —TSUNAGU Food Corporationの提案— |      |               |
| 実践時期   | 10～11月  | 時間   | 4時間           |

1 学習指導要領の関連内容  
中学校 A(2)ア、イ B(2)ア(ア)(イ)、(3)ア(ア)(イ)(ウ)、イ（家族・家庭生活・食生活の関連）

2 この題材で重視したいこと(児童・生徒の実態、教科の本質、私たちの未来を作り上げていくために必要な力とは?)

- ・「りんごやさん」としての活動を通して理解した幼児の発達や生活の特徴をふまえてりんごのおやつイメージを膨らませ、条件（幼児のおやつ条件に沿っている、30分程度でできる、幼児がおやつ作りの一部を手伝える）に沿ったおやつを提案できるように試行錯誤に取り組み、相手意識を持ち、責任ある行動につながるエージェンシーの育成につなげていきたい。
- ・これまでの学び（調理実習、お手軽サヴァ缶クッキング、さまざまな調理家電を用いた調理経験等）や経験（自分自身の暮らし、修学旅行の民泊先で教わったこと等）を活用し、学習活動に取り入れることができる。
- ・修学旅行で訪れた岩手県遠野市、花巻市での思い出と共に、特産品の一つであるりんごを幼児におすそわけすることを通して、思い出（＝人と人のつながり）を共有することの楽しさや共生する意識を感じることができる。

3-1 題材目標

修学旅行で訪れた岩手のりんごを幼稚園のみんなに「りんごやさん」として届け、幼児の生活の様子を観察し、幼児の発達や生活の特徴を理解する。幼児の発達や生活の特徴をもとに、幼児に食べてもらいたいりんごのおやつレシピを試行錯誤しながら工夫・創造していくことができる。

観点別評価基準

| （主体的に学習に取り組む態度）   | （思考・判断・表現）   | （知識・技能）   |
|---|--|---|
| ・条件（幼児のおやつ条件に沿っている、30分程度でできる、幼児がおやつ作りの一部を手伝える）に沿ったりんごのおやつレシピ提案に向けた課題の解決に主体的に取り組んだり、振り返って改善したりして工夫し創造し、実践しようとしている。 | ・条件（幼児のおやつ条件に沿っている、30分程度でできる、幼児がおやつ作りのおやつレシピ提案について、幼児の発達や生活の特徴を考え、問題を見出して課題を設定し、解決策を構想し、実践を評価・改善し、考察したことを論理的に表現するなどして課題を解決する力を身に付けている。 | ・幼児の発達や生活の特徴について理解しているとともに、条件（幼児のおやつ条件に沿っている、30分程度でできる、幼児がおやつ作りのおやつレシピ提案について）に応じた材料（りんご等）に適した調理が適切にできる。 |

3-2 【重点目標】（「見方・考え方」）

| 「本質的な問い」   | 【知識・技能】   |
|--|---|
| 幼児に喜んでもらえる（おいしく、楽しめる）おやつレシピを提案するには、どのようなことを考える必要があるのだろうか。  | ・幼児の発達の特徴や生活の特徴を理解している。<br>・材料に適した加熱調理の仕方について科学的な根拠を基に選択することができる。                   |
| 「永続的理解」  | ・環境や衛生面・安全面に配慮しながら、条件（幼児のおやつ条件に沿っている、30分程度でできる、幼児がおやつ作りのおやつレシピ提案について）に応じた調理が適切にできる。 |
| 幼児に喜んでもらえる（おいしく、楽しめる）おやつレシピを提案するには、幼児の発達の特徴や生活の特徴を理解し、幼児のおやつの特徴（おやつ定義、栄養的特徴、楽しみ等）を把握し、材料の調理上の特徴を踏まえた工夫をすることが重要である。 |   |

4 評価方法

|   |   |
|---|---|
| 【パフォーマンス課題】<br>あなたがシェフとして所属するTSUNAGU Food Corporationでは、幼稚園のみんなに喜んでもらえるりんごのおやつレシピを提案することになりました。幼児の発達の特徴や生活の特徴を踏まえ、りんごのおやつレシピカードを作って幼稚園のみなさん（園児・先生・保護者）に届けましょう。材料・分量や作り方の他、ポイント（おやつとしてのおすすめポイント、調理上のポイント、チャレンジポイント、気をつけて欲しいこと）が分かりやすいレシピカードを作成しましょう。 | 【その他の評価方法】<br>・行動観察<br>・デジタルワークシート<br>・レシピカード |
|---|---|

5 期待される生徒の姿（パフォーマンス課題についてのルーブリック）

| レベル | 観点A ポイントの改善点を考えることができる   | 観点B レシピ提案の理由を具体的に説明できる  |
|-----|--|---|
| 3   | レベル2の条件に加えて以下の点が入っている。<br>・レシピカードに盛り込むポイントの複数の項目について、改善点の理由を根拠を持って具体的に説明することができる。                        | レベル2の条件に加えて以下の点が入っている。<br>・提案内容の複数の項目について、提案内容の理由を根拠を持って具体的に説明することができる。 |
| 2   | ・試作に向けて幼児の発達や生活の特徴、りんごの特徴に関連させ、レシピカードに盛り込むポイント（おやつとしてのポイント、調理上のポイント、チャレンジポイント、気をつけて欲しいこと）の改善点を考えることができる。 | ・条件にあったりんごのおやつを考え、試作の結果をもとにレシピカードに整理し、提案の理由を説明することができる。                 |
| 1   | 【支援】幼稚園訪問の様子を振り返らせたり、これまでの学習や自分自身の経験を思い起こさせたりしながら、レシピ提案につなげられることを考えられるよう個別に助言する。                         |   |

6 学習のプロセス（題材計画）

【課外】幼稚園訪問の準備をする。【準備する】

~~~~第1次~~~~  
「りんごやさん」として幼児にりんごを届けよう  
①幼児の特性をつかめるように遊びを工夫（お話、クイズ、お絵かき、折り紙等）しながら、幼児の特性を観察する。【観察する】

【課外】①で観察した内容や気付きを共有できるよう整理する。【整理する】

~~~~第2次~~~~  
幼児のおやつ条件を知ろう  
②「りんごやさん」の取り組みを通して知ることができた幼児の体や心の発達の特徴や1日の生活の特徴を整理したり、幼児のおやつの特徴を調べる。【話し合う・整理する】

【課外】幼児のおやつに関する情報を収集し、おやつアイデアを考える。【調べる】

~~~~第3次~~~~  
幼児も楽しめるりんごのおやつを提案しよう【パフォーマンス課題】  
③幼児に届けたいりんごのおやつアイデアを考え、アドバイスしあい、試作に向けて改善点を考える。【調べる・話し合う】<本時>

【課外】レシピカードの下準備をし、アイデアを具体的に作る。【整理する】

④③で考えた内容をもとにりんごのおやつを試作し、レシピカードを作成する。【実習・話し合う】

【課外】幼稚園にレシピカードを届け、フィードバックを得る。【話し合う・改善する】



# 本題材で引き出される、創造的思考の習慣

| 創造的思考のプロセス（試行錯誤と創意工夫） | 創造的思考の習慣（赤字はキーワード）                                                                                                                                                                         |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 思いや問題に気づく             | <ul style="list-style-type: none"><li>● 幼児の発達の特徴や1日の生活の<b>様子を観察</b>する。</li><li>● 自分が幼児の頃食べていたり、好きだったおやつを<b>思い出し</b>、その<b>特徴や工夫を考える</b>。</li><li>● りんごの調理上の特徴や栄養的な<b>特徴を確認</b>する。</li></ul> |
| アイデアを思い描く【拡散的思考】      | <ul style="list-style-type: none"><li>● 参考になる<b>情報を収集</b>する。（レシピ本、レシピサイト、経験、これまでの学習等）</li><li>● 幼児が楽しむことができるおやつ<b>のアイデアを考える</b>。</li></ul>                                                 |
| アイデアを実行する【収束的思考】      | <ul style="list-style-type: none"><li>● 幼児のおやつとして<b>適しているかを吟味</b>する。</li><li>● りんごの調理上の特徴や栄養的な<b>特徴に配慮できているかを確認</b>する。</li></ul>                                                           |
| アイデアを振り返る【メタ認知】       | <ul style="list-style-type: none"><li>● 自分たちが考えたレシピが幼児やその保護者に<b>どのように受け取られたのかを確認</b>する。</li></ul>                                                                                          |

# 本題材での、創造的思考を引き出す実生活・実社会とのつながり

## 修学旅行での農作業体験



## 幼稚園にりんごを届ける 「りんご屋さん」



## さまざまな調理実習の経験



## 🍎 パフォーマンス課題 🍎 「幼児に届けたいりんごのおやつ」のレシピを考える

### 実生活から家庭科授業へのつながり

- 自分の食経験を思い出し、幼児のおやつ作りにかかす。
- 幼児の生活の様子を観察して幼児のおやつとして適し、幼児が喜んでくれるであろうおやつを考える。
- 修学旅行での農作業体験を通じた生産—流通—消費—廃棄の循環を意識した消費者としての持続可能な行動の意識付け。

### 家庭科授業から実生活・実社会へのつながり

- 作り手の想いや願いを食を通してつなげる。
- 相手に合わせて暮らしを工夫、創造することを楽しむ。
- 食の記憶や伝統を受け継いでいくことを大切にする想い。
- Well-beingな食生活に対する想いと行動

# 創造的思考を引き出す授業の仕掛け

## 幼稚園とのおすそ分け交流

幼稚園とのさまざまな(じゃがいも、さつまいも、梅干し、毛糸等)おすそ分け交流を重ねている。幼児の様子を観察したり、お互いの想いを届け合うことを楽しめる場面を用意する。



## 取り組みの視覚化

実物(りんご、幼児からのお手紙等)やパネルを用意し、生徒が日常生活のなかで取り組みの様子や取り組みに関する情報を確認できる環境を用意する。

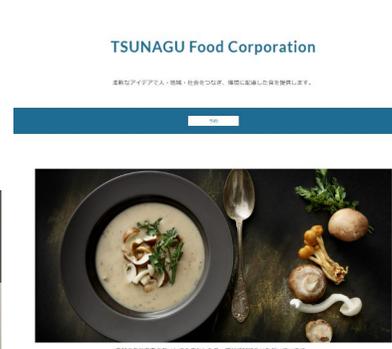
## りんごサポートチームの結成

3年生の限られた技術・家庭科の授業時間でパフォーマンス課題に取り組むため、有志生徒によるりんごサポートチームを結成した。

学級への呼びかけ、幼稚園訪問の準備、情報収集に取り組んでいる。情報はGoogleClassroomでの共有とやり取りを中心とし、負担のない活動になるよう心がけている。

## TSUNAGU Food Corporationとしての活動

TSUNAGU Food Corporationのシェフ(生徒達)宛のパフォーマンス課題として、幼稚園の子どもたちにレシピを考えるという場面を設定した。中学校3年間を通して TSUNAGU Food Corporationとしての活動を行っており、活動内容はGoogleサイトに蓄積している。



これからの食生活について考えよう  
—Well-beingの視点で暮らしをカスタマイズ—

これからの食生活において自分は何のような意思決定をしていくのか、また、そのためにはどのようなスキルが必要なのだろうか。



技術革新による新たな調理家電を活用した未来志向の食生活について知る  
IoT家電による肉じゃがの調理  
鍋とIoT家電(自動調理鍋)の2つの調理方法で日本の代表的な家庭料理である肉じゃがの調理を行った。鍋とIoT家電(自動調理鍋)の調理方法の違いに着目させながら調理に取り組んだ。出来上がった肉じゃがを盛り付け、材料への火の通り方、味などの調理方法による違いの点から評価した。IoT家電の活用を含めたさまざまな調理方法のこれからの生活への生かす方々からこの食生活について自分なりの考えを持つ様子が見られた。

プログラミングを活かした未来志向の次世代の食生活について考え、健康・安全・快適の視点に加えて環境に配慮した持続可能な食生活を工夫する

お手軽サヴァ缶レシピ  
中学校1年生技術・家庭科(技術分野)で取り組んだプログラミングとスターの学習を振り返りながら「お手軽サヴァ缶クッキングに挑戦～おいしさの探究～」に取り組んだ。サヴァ缶に組み合わせる材料やスターのプログラムを検討し、試行錯誤を繰り返しながらおいしさを探究することができた。

夏休みの課題「お手軽サヴァ缶レシピ」の取り組みでは、学校で取り組んだ調理での学びを活かして、加熱時間を調整したり、宿題のよい食料の組み合わせを検討したりする様子や環境に配慮した調理を実施する様子が見られた。

店舗店頭に学びを暮らしにカスタマイズする力をためす  
みんなのクッキー  
条件(グローバルな視点を含む)、年齢、食物アレルギーの有無等の条件を設定し、粉類・油脂・砂糖の組み合わせとその際の加熱条件の検討に取り組んだ。条件を決定する際は、食物アレルギーに配慮した糖立づりや韓国生涯教育学校の生徒が1年生の時に作成したサイト「クッキーで世界の仲間とつながろう」の情報等を参考に、ベースとなるプログラムを修正し、試行錯誤に取り組む様子が見られた。世界の仲間とつながるレシピプログラムにつなげていきたい。

## 相手意識

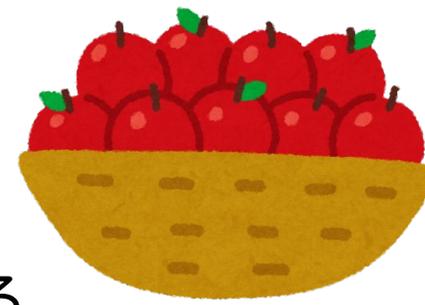
## 一定の解のない問い

## プロフェッショナルからのアドバイス

幼稚園の先生、子ども園の栄養士さん、りんご農家の方、調理の専門家等から、りんごを使った幼児のおやつ作りのヒントをいただき、サイトに整理しておく。



# りんごのおやつ作りの条件



## ① 幼児のおやつの条件に沿っていること

- ・ 朝食、昼食、夕食ではとりきれない栄養素を補うことができる
- ・ 1日のエネルギー量（食事摂取基準）の10～20%
- ・ 食事とは違った楽しみがある（わくわくする飾り付け、手伝いができる）
- ・ 年齢に合わせた食べやすさの工夫
- ・ アレルギーへの配慮

## ② 30分程度で作ることができること

- ・ 幼児との生活のなかで短時間で手軽に作ることができる
- ・ おやつの時間を通して心と体のリフレッシュができる

## ③ 幼児がおやつ作りの一部を手伝えること

- ・ おやつ作りに関わることを通して、食への興味・関心を持つことができる

ベースのりんごの状態：アップルフィリング

※一口大に切ったりんご[1個]を電子レンジ600Wで5分加熱)

加熱方法：電子レンジ、トースター、ホットプレート、炊飯器

# 参考資料

今回の授業では修学旅行で民泊を行った岩手県花巻市からりんごを取り寄せています。

[いわて花巻のりんご](#)

[母ちゃんハウス だあすこ\(岩手県\) | JAファーマーズマーケット\(直売所\)](#)

昨年度2年生でのTSUNAGU Food Corprationの活動では、食生活の学習でさまざまな調理を行った後、これからの食生活をWell-beingの視点で考えを整理し、生活の課題と実践に取り組みました。

[これからの食生活について考えよう-Well-beingの視点で暮らしをカスタマイズ-\(2023年度 中学校公開研究会\)](#)

幼稚園とのおすそ分け交流の様子(一部)です。

[昼休みの風景です | お茶の水女子大学附属中学校 附属幼稚園の皆さんが遊びに来てくれました 3年生が附属幼稚園の年長さんとおすそ分け交流をしました](#)

本題材の学習後、「願いを叶え、学びをつなぐー毛糸の染色ー」の学習を行います。

毛糸の染色の取り組みが中学生にとっても幼稚園の子ども達にとってもより想いがつながる活動になればと願っています。

[願いを叶え、学びをつなぐー毛糸の染色-\(2022年度 中学校公開研究会\)](#)

[願いを叶え 学びをつなぐ ～毛糸の染色～\(コンピテンシー育成のための授業研究\)](#)

[毛糸をめぐる交流～園児と中学生の出会いとかかわり～](#)

お茶の水女子大学附属中学校 家庭科の取り組み

