






上宇部小 実践③	家庭科 みそづくり		
実施日時	6月20日(木) 1～4校時	実施場所	体育館・調理室
対象	5年生	指導者	栄養教諭 ・ 担任 ・ (生産者)
指導項目	・食事の重要性 ・感謝の心 ・心身の健康 ・社会性 ・食文化 ・食品を選択する能力		
ねらい	麦の生産やみその製造に関する理解を図るとともに、みそづくりをとおして食への関心と感謝の豊かな心を図る。		
内容	<ul style="list-style-type: none"> ○ 麦の生産者のお話を聞く ○ みその生産者のお話を聞く ○ みそづくりを体験する <ul style="list-style-type: none"> ・ 麴と塩を混ぜる ・ 蒸した大豆をすりつぶす ・ 大豆と麴を混ぜる ・ みそ団子を作り、みそ樽に投げ入れる ○ 生産者の方と一緒に給食を食べ、交流を図る 		
	  		
児童 の感想	<ul style="list-style-type: none"> ○ みそづくりが大変だったので、給食も残せない。 ○ みそづくりを体験できてとても楽しかった。 ○ 生産者の方の苦勞を聞いて、大変だと思った。 ○ 大豆を潰す作業が大変だったけど楽しかった。 ○ 山口県でみそが作られていることがわかった。 ○ 大豆をすりつぶすのは力仕事だったけど面白かった。 <p>体にいい成分をたくさん含んでいるので、仕上がりが楽しみだ。</p>		
成果と 課題	<ul style="list-style-type: none"> ○ 感謝して残さず食べないといけないと答えてくれた児童が多かった。 ○ その日のみそを使った給食も完食になった。 ○ 今後も給食で使った食材について子供たちに伝えていく必要があると感じた。 	