

食べ物のひみつを教えます -すがたをかえる大豆-

B

実践概要

大豆が、様々な工程を経ていろいろな食品へと加工されていく様子について、叙述を基に読み取り、フローチャートに整理することで、大豆の変化の仕組みを分かりやすくまとめさせる。

使用教材（製品名）・ICT環境（OS名等）

なし

本時の流れ

	主な学習活動	○指導上の留意点 ★評価内容等
導入	●「すがたをかえる大豆」の文章の内容について振り返る。	○いろいろな食品に姿を変える大豆の様子を、その加工工程ごとにフローチャートにまとめ、分かりやすく説明することを伝える。
展開	●大豆の加工について読み取る。 ・工程を短冊に書く。 ・大豆の姿が変わっていく様子を順にフローチャートで表す。 ●叙述を基に正しく、分かりやすく表現できているか話し合う。	○大豆の「加工のしかた」を短冊に書き、読み取ったことをフローチャートに順序よくまとめるように指示する。 ★大豆が食品になる加工工程の必要な要素や手順を順序よく考え、分かりやすく説明している。 【忠】 ○友達と紹介し合うことを意識して説明するように助言する。 ○意見交換するときには、質問をするようにさせ、聞き手の立場に立って構成を振り返ることができるようにする。
まとめ	●学習の振り返りを行う。	

ここに注目！（本事例のポイント）



大豆の姿が変わっていく様子について、加工工程の**順序**や**違い（条件分岐）**を確認するとともに、どうすれば分かりやすくまとめることができるのかを考えさせながら、付箋を使ってフローチャートを作成させる。



でき上がったフローチャートから、大豆の加工工程が分かりやすくまとまっていることを実感できるようにし、手順や変化の仕組みを表現する手段としてのフローチャートのよさが分かるようにする。