

じょうほう
情報を組み合わせて考えよう

なまえ： _____

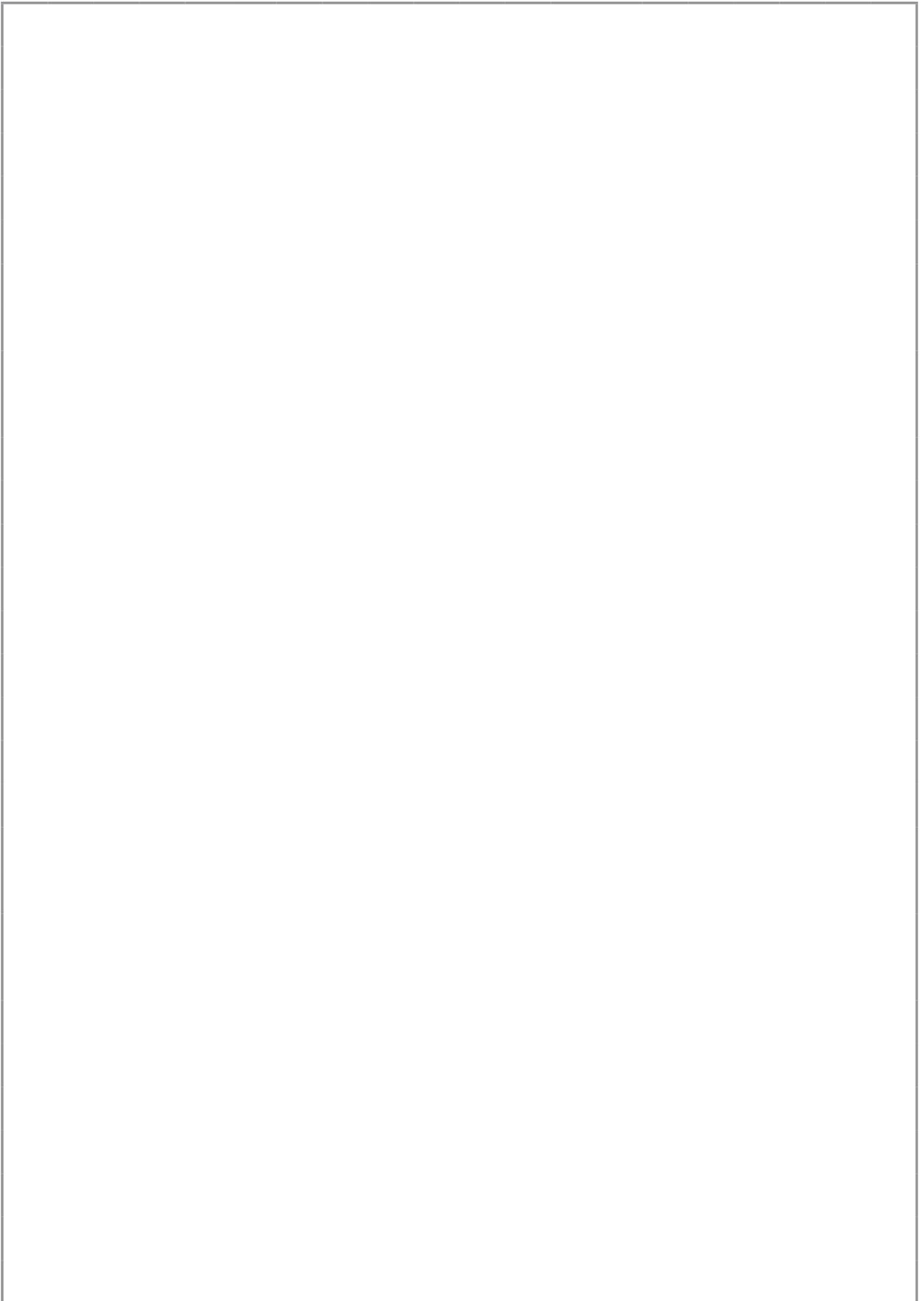
1. 考えてみよう

2. やってみよう

調べたことや考えを当てはまるところに書こう。
いろいろな情報を組み合わせて、 _____ を考えよう。

↓

memo



じょうほう
情報を組み合わせて考えよう

なまえ： _____

1. 考えてみよう 好きな給食のこんだてを思い出してみよう

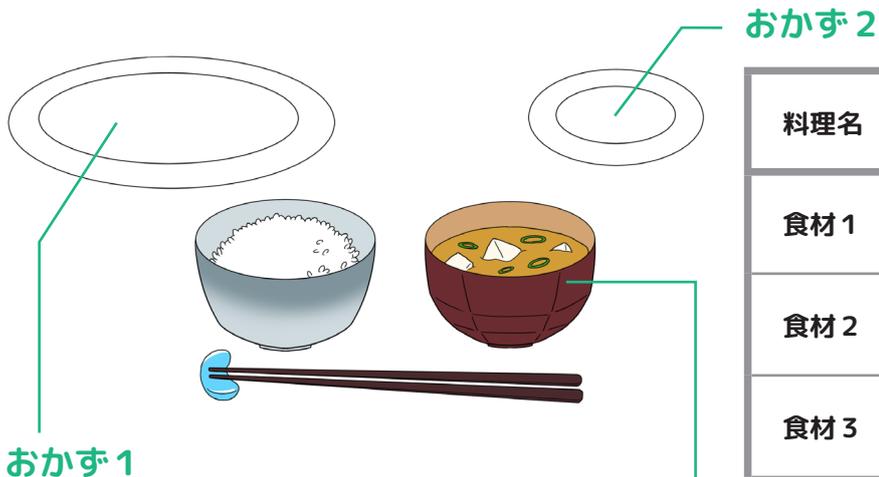


2. やってみよう インターネット、本、チラシから、気になった食材や料理を探そう

調べたことや考えを当てはまるところに書こう。
いろいろな^{じょうほう}情報を組み合わせて、メニューを考えよう。

<p>食材</p> <p>④にんじん カツオ</p>	<p>調理法</p> <p>④にる あげる</p>
<p>アピールポイント</p> <p>④しゆんの食材を 使用</p>	<p>じょうけん 条件</p> <p>④地元の食材 みんなが食べられる</p>
<p>メニュー</p>	

3.考えてみよう オリジナルこんだてを考えよう



料理名	
食材1	
食材2	
食材3	
食材4	

料理名	
食材1	
食材2	
食材3	
食材4	

しる物

料理名	
食材1	
食材2	

4.考えてみよう オリジナルこんだての名前とアピールポイントをまとめよう

名前

アピールポイント



情報活用能力としてのねらい	活用できる教科や学習活動
<p>B3：創造</p> <p>・情報を組み合わせ、新たな考えを作る。</p>	<p>6年家庭科「献立づくり」 <他の教科・学年> 3年国語「複数の情報を整理して考えよう」 6年国語「複数の情報を活用しよう」 ＊「創造シート」として、情報を組み合わせて考えを創造する活動において活用が可能。</p>

6年 家庭科「献立づくり」

家庭科での活用例として、「創造シート」の次の段階のワークシートについても紹介しています。他の学習活動においては、例示を参考に、空白の「創造シート」に課題や項目を追記して活用ください。

学習活動	準備物・留意点等
<p>1. 考えてみよう</p> <p>好きな給食の献立を思い出してみよう。</p> <p>・好きな給食の献立を想起し、書き出す。</p>	<p>・主食、主菜、副菜、汁物があることを確認する。</p>
<p>2. やってみよう</p> <p>インターネット、本、チラシから、気になった食材や料理を探そう。</p> <p>・グループごとに、テーマに合う食材や条件等を話し合い、いろいろな方法で情報を収集する。 ・調べた結果を項目ごとに箇条書きで記入する。 ・項目ごとの情報を組み合わせ、メニューを検討する。</p>	<p>・学級全体で一つのテーマを決めた上で、食材や料理を探させると取り組みやすい。 (例「卒業記念献立を考えよう！」) ・項目はあらかじめ提示し、調べた情報や子供たちの考え・思いを書き出させる。組み合わせが数多くなるよう、各項目の情報は多いほど良いことを声掛けする。 ・ごはん和汁物は共通のものとし、主菜と副菜の料理を考えさせる。</p>
<p>3. 考えてみよう</p> <p>オリジナル献立を考えよう。</p> <p>・②で検討したメニューを表にまとめる。 ・完成した献立をグループごとに検討する。</p>	<p>・一食分の献立として、テーマに合う内容になっているかを基準に、検討させる。 ・完成イメージを持たせるため、メニューの絵を描かせるのも良い。</p>
<p>4. 考えてみよう</p> <p>オリジナル献立の名前とアピールポイントをまとめよう。</p> <p>・発表の準備をする。</p>	<p>・考えた献立について、相手に自分たちの思いや願いが伝わるよう、具体的なアピールポイントを考えさせる。</p>

※このワークシートは、探究的に学ぶ学習活動において、情報を組み合わせ、新たな考えを創造する際に使用する「創造シート」です。どのような学年・教科・単元であっても汎用的に活用できます。また、個人の計画シートとしても活用することが可能です。

- ・事例のテーマは、「卒業記念献立を考えよう」。
- ・グループごとに作成した献立を栄養士に提案し、採用された献立が実際に給食として提供される学習の流れである。

ワークシート記入順（例）

- ①条件
 - ②食材・調理法…条件に合わせて収集した情報
 - ③アピール…食材や調理法に対する思いや願い
 - ④メニュー…各項目の情報を複数組み合わせ、メニューを検討
- ※全ての項目の情報を組み合わせなくても良い

探究スキル 調べたことや考えを当てはまるところに書こう。いろいろな情報を組み合わせ、メニューを考えよう。

1.考えてみよう 好きな給食のこんだてを思い出してみよう

カレー、スパゲッティ、とうふハンバーグ、パリパリサラダ、ピリからきゅうり・・・

2.やってみよう インターネット、本、チラシから、気になった食材や料理を探そう

食材	調理法
<ul style="list-style-type: none"> 仙台曲がりねぎ 仙台牛 仙台みそ サメ肉（気仙沼） 	<ul style="list-style-type: none"> 炒める 焼く ゆでる 切る 煮る 揚げる

アピールポイント

- アツアツの料理！
- 子供でも調理できる！
- みんな大好き！

条件

- 地元食材を使用する
- なるべく安く
- 誰でも食べられる

メニュー

- ねぎのみそ焼き
- サメ肉の竜田揚げ

- ・「創造シート」活用後に、献立の詳細を計画するワークシートの例。
- ・他の学習活動においても、「創造シート」で情報を組み合わせ、生み出した結果から、次の学習活動に展開することが考えられる。

3.考えてみよう オリジナルこんだてを考えよう

おかず1	料理名	サメ肉の竜田揚げ
	食材1	サメ肉
	食材2	
	食材3	
	食材4	

おかず2	料理名	ねぎのみそ焼き
	食材1	仙台曲がりねぎ
	食材2	仙台みそ
	食材3	
	食材4	

しる物

料理名	みそ汁
食材1	人参
食材2	油揚げ

4.考えてみよう オリジナルこんだての名前とアピールポイントをまとめよう

名前 地元食材を利用した、ザ・地産地消メニュー！

アピールポイント

- ・地元食材の「仙台曲がりねぎ」「仙台みそ」を使用！
- ・みんな大好き、気仙沼産サメ肉の竜田揚げ！

アドバイザーのコメント

「創造シート」は、複数の項目ごとに収集した情報を組み合わせ、新たな考えを創造する際に活用できます。必要に応じて、複数のシートを用意することも考えられます。