

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。

↓

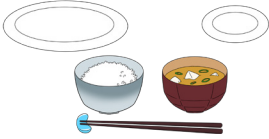
memo



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

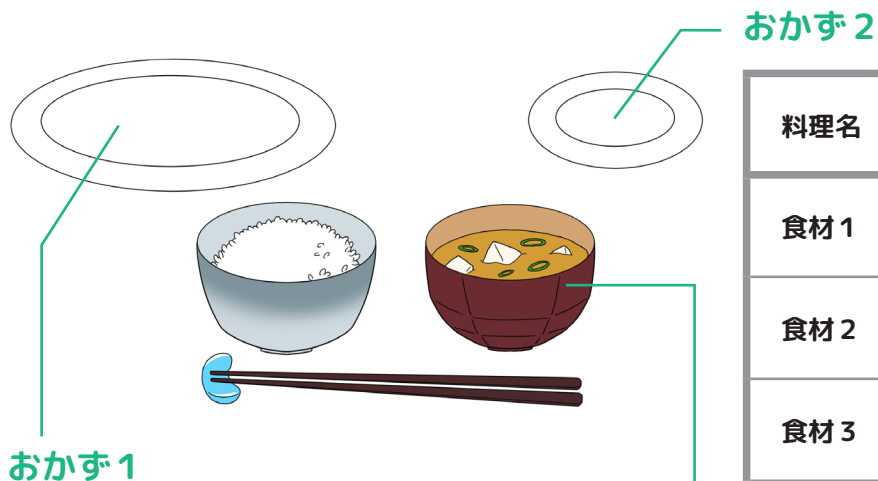


2. やってみよう インターネット、本、チラシから、気になった食材や料理を探そう

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。 ・ごはんと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		おかず2	
料理名	サメ肉の竜田揚げ	料理名	ねぎのみそ焼き
食材1	サメ肉	食材1	仙台曲がりねぎ
食材2		食材2	仙台みそ
食材3		食材3	
食材4		食材4	

しる物

料理名	食材
みそ汁	人参
	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。