

# 令和5年度 杜の都のエコ・スクール活動報告

|      |    |     |           |     |        |
|------|----|-----|-----------|-----|--------|
| 学校番号 | 79 | 学校名 | 仙台市立広瀬小学校 | 校長名 | 佐々木 友康 |
|------|----|-----|-----------|-----|--------|

1 取組のタイトル, テーマ  
「総合的な学習の時間を生かしたSDGsの取組」



2 取組の紹介

本校では、3年生が「大豆の栽培・加工の体験活動を通して、大豆に対する知識を高めるとともに、栽培や調理に関わる人々の苦労や願いを知り、大豆への愛着を深め、望ましい食生活を実践する態度を養っています。また、集めた情報を比較したり、関連付けたりしながら整理し、協働的に課題を解決する力を伸ばす。」との目標を立て、SDGsの「飢餓をゼロ」や「つくる責任・つかう責任」、「陸の豊かさを守ろう」などにつながる学習に取り組みました。

(1) 育て方計画・種の観察

単元の始めには、大豆の育て方の計画を立てるだけでなく、理科の授業で「種の観察」や「様々な種との比較」などをし、学習への意欲を高めました。



(2) 栽培・観察

子供たち自身で考えながら栽培や観察を行いました。大豆が育ってくると、時々雑草抜きをしました。大豆より雑草の方が大きくなっているところもあり、抜くのも一苦勞でした。



(3) 大豆の加工品調査

夏休みに、大豆の加工品や大豆を使った料理について調べることを宿題としました。御家庭からも協力をいただき、様々なアイデアを知ることができました。また、実際に家庭で調理したことを発表し、様々なレシピに触れることができました。



(4) ゲストティーチャーによる特別授業

宮城県味噌醤油工業協同組合より醤油博士を、合資会社亀兵商店より味噌博士を、ゲストティーチャーとしてお迎えし、大豆の加工過程や種類などの特別授業を行いました。専門の方から直接話を聞いたり、実物を味見したりすることで、大豆や食に対する興味・関心が高まり、給食の残食を減らそうとする意識付けにもなりました。

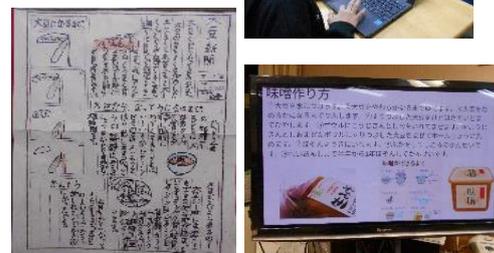
(5) chromebookによる調査

インターネットで大豆について調べ学習をしました。子供たち自身で課題や疑問を見だし、必要な情報は何かを考えながら、主体的に学習に取り組んでいました。また、自然との関わり方についても考えを深めることができました。



(6) 学習のまとめ

大豆について調べたことを新聞に書いたり、chromebookのスライドにまとめたりしました。さらに、醤油や味噌の種類や加工方法、歴史など、学習したことについて、比較・関連付けをしながら整理し、まとめることができました。



3 取組の成果 (児童生徒の変容)

自分たちで考えたり、話し合ったりしながら研究課題を決定したため、多くの児童が大豆や食、自然との関わり方などについて主体的に学習に取り組むことができました。また、専門家から、分からないことを実際に聞いたり、試食を通して五感を活用したりした活動を通して、より身近に大豆を感じることにつながりました。さらに、学習したことを壁新聞やスライドにまとめ、お互いの発表を聞き合う中で、様々な場面に大豆を使った加工食品があることに改めて気づき、日々の食への関心を高める姿が見られました。