

第5学年 教科「おおたの未来づくり」モデルプラン

(A 製品の開発)

「ローリングストックできる日常食を使った
献立を提案しよう」

「そなエリア東京」を見学し、災害に対する備えについて学習する。

「大田区危機管理課」の方に来校いただき、食の備えの大切さを学ぶ。



近隣にある永谷園の方からローリングストック食について学び、被災時においても、おいしく食べられる献立を考える活動に取り組む。

各グループ考えた献立の中間発表を行い、相互に評価し合い、献立をよりよくするための課題を発見する。



中間発表で発見した課題を解決するために、試行錯誤してよりよい献立を作り、作った献立を授業協力者に発信しフィードバックをいただく。

(B 地域の創生)

「引き継ごう伝統工芸～六郷とんび凧～」

＜事前打合せ＞授業協力者の「六郷とんび凧の会」の方に授業の流れを伝え、単元の中でどのように関わっていただくかを検討・共有する。



「六郷とんびの凧の会」の方から、とんび凧の歴史を聞き、協力をいただきながらとんび凧をつくる。

伝統工芸品の「六郷とんび凧」をこれからも受け継ぎ残していくにはどうすればよいか、様々な地域の取組等を参考にして情報を集め、アイデアを出し合う。



ポスターや校内放送、ホームページの作成など、自分たちにできる方法で、「六郷とんび凧」を広める活動を行い、授業協力者から完成した成果物や取組に対するフィードバックをいただく。

第6学年 教科「おおたの未来づくり」モデルプラン

(A 製品の開発) 「ニュー ドリンク プロデュース」



(株)伊藤園の社員となって、新しい飲み物を開発するという設定の下、商品開発、商品デザインについて学習することをつかむ。



ターゲットとする客層を考えて、情報を集めたり、飲み物のコンセプトに合わせてデザイン画を考えたりする。デザインについては都立六郷工科高等学校に協力をいただき専門的な知識を知る機会を取り入れる。



絵の具で色水を作ったり、パッケージを作成したりして、自分が設定したコンセプトに合ったニュードリンクを試行錯誤しながら製作する。

完成したニュードリンクのプレゼンテーションを行い、授業協力者に児童のよい点や取組の工夫などについてフィードバックをいただく。

(B 地域の創生) 総合的な学習の時間 「大田区の家海苔を使って出雲パッドをつくろう」



(株)守半海苔店から、大田区の家海苔の現状や種類について説明があり、海苔を使ったレシピを開発することで、海苔の普及に取り組むという学習を行うことを捉える。



海苔を使った料理についてインタビュー等の調査を行い、海苔を使ったレシピのコンセプトを設定し、レシピを考える。



レシピを基に試作し、関係企業や保護者、調理員から、感想をいただき、レシピの改善に取り組む。そして、各グループのレシピを集めた「出雲パッド」にまとめ、学校ホームページで紹介する。また、協力企業のホームページ上でも「出雲パッド」のリンク設定をしていただく。