

自分の考えをまとめよう

源波好子 青森県八戸市立根岸小学校教諭

1 課題のねらい

児童の作文嫌いの理由として「書く事柄がない」「書き方が分からない」「面倒くさい」「書く必要性がない」があげられる。生活の中から主題を見つけ、自分の考えを文章で表現することは、自分で考え判断し、表現する力を養うことになる。書くために必要な活動を通して、小学校生活の作文学習の総まとめをさせる。

2 学習内容

時	主な発問・指示	指導のポイント
1 ・ 2	卒業論文を作ろう。 ● 論文のテーマを決めよう ● 学習計画を立てよう	<ul style="list-style-type: none"> ● 児童の書く意欲を喚起させる意味でも、自分の生活を見直し、自分とかかわりが深いテーマを選ぶよう助言する。 ● テーマが決まらない児童には、新聞記事から選ぶ方法があることを知らせる。 ● 自分の考えが相手に伝わりやすいよう、簡単な構成メモを作らせる。
3 〜 5	論文に必要な資料を集めよう。	<ul style="list-style-type: none"> ● 新聞記事の切り抜きや図書室の本などから、テーマにそった内容の記事を選ばせる。 ● インタビューや自らの体験など、取材方法を工夫させる。 ● 短時間内で資料収集ができるように、テーマ一覧を作成し、資料交換させる。
6 〜 12	自分の考えが伝わるよう、表現を工夫して書こう。 ● 資料が生きるように表現を工夫しよう ● 友達の論文を読んで、参考になるところを探そう	<ul style="list-style-type: none"> ● 主題や記述内容が読み手に伝わるようなサブテーマをつけるよう助言する。 ● 今までの学習を振り返ったり新聞を参考にしたりして、書き出し・まとめの仕方・全体のレイアウトを自分なりに工夫するよう助言する。 ● 記述途中で、30分ぐらいの鑑賞タイムを設け作品の良さを認め合わせるとともに、自分の参考になるところを見つけ出させる。 ● 自分の作品を読んで誤字・脱字を探させる。
13	発表会をしよう。	<ul style="list-style-type: none"> ● 今後の学習の参考資料として生かしていけるように、感想を発表させたり作品を見合ったりさせる。

3 評価

- 意欲的に書く活動に取り組めたか。
- 新聞記事からテーマを選ぶことができたか。
- 新聞内容をよく読み、テーマにそった記事を見つけ出し、活用することができたか。
- 伝える相手を意識して、資料をもとに自分の考えをまとめることができたか。
- 友達の作品を見合うことによって、良さを見つけることができたか。

4 関連する他の分野・単元

- ▶ 作文計画
- ▶ 生活を見直して (表現分野)

資料

長いももを使った料理

豚肉のうまみをプラス
長イモの煮もの



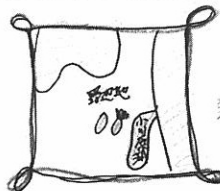
●材料メモ●
長イモ 16P
豚こま切れ肉 100P
春菊 1/2束
酢、塩、だし汁、薄口しょうゆ、砂糖、みりん

138kcal 9g 5g 1.2g

作りか
①長イモは皮をむき、縦半分に切ります。
②豚こまは一口大に切ります。
③鍋に水、長イモ、豚こま、春菊を入れ、火をつけて沸騰させます。
④沸騰したら、だし汁、薄口しょうゆ、砂糖、みりんを加え、煮込みます。
⑤煮込み終わったら、酢を加えて味を調えます。
⑥器に盛りつけます。

長いもは、おもに熱平かのもとになります。そして幼児にすより、それとてき消化がいいからです。
→炭水化物が豊富です。

そして、左の料理からたの言用字を
その他 豚こま、そして長いも料理です。



野辺地と
小川原湖の近くで作られている
長いも、にんじんの料理

資料 1 産経新聞

「野菜は健康にいい」
「野菜は健康にいい」

資料 2 河北新報

旬の食卓

ニンジン

がん予防に効く
カロチンが豊富
ビタミンEも豊富
ビタミンCも豊富
ビタミンB2も豊富
ビタミンKも豊富
ビタミンPPも豊富
ビタミンAも豊富
ビタミンDも豊富
ビタミンHも豊富
ビタミンIも豊富
ビタミンJも豊富
ビタミンLも豊富
ビタミンMも豊富
ビタミンNも豊富
ビタミンOも豊富
ビタミンPも豊富
ビタミンQも豊富
ビタミンRも豊富
ビタミンSも豊富
ビタミンTも豊富
ビタミンUも豊富
ビタミンVも豊富
ビタミンWも豊富
ビタミンXも豊富
ビタミンYも豊富
ビタミンZも豊富



ニンジンは緑黄色野菜で、おもに体の調子を整えてくれる野菜です。そしてカロチンが、多く体内では「ビタミンA」に変えられる。そしてとてもみみがある。ニンジンと毎日食べると視力がよくなるそう。カロチンはがん予防にも。ニンジンはとてもいい食べ物です。



ニンジンを使った料理



材料

- ぶた肉
- みそ
- だいこん
- にんじん
- ごぼう
- さといも
- ねぎ

作りか

- 1 肉・野菜をきょうな大きさに切る。
- 2 だし、にんじん、ごぼう、さといもを水から煮る。
- 3 ぶた肉をきょうな大きさに切る。
- 4 野菜がかわらなくなったら、にんじんとみそを入れ、ねぎを加える。
- 5 できあがり。

