

さかなけんきゅうじょ たんきゅうがくしゅう
 — お魚研究所で探究学習 —

「なぜ?」「知りたい!」「調べたい!」「伝えたい!」を繋げて
 課題解決を楽しめる授業



←教室の掲示物から
 子どもの本気度が伝
 わってきました。



↑給食残量調査(1学期実施)
 魚の種類で残量は変わるのかな?



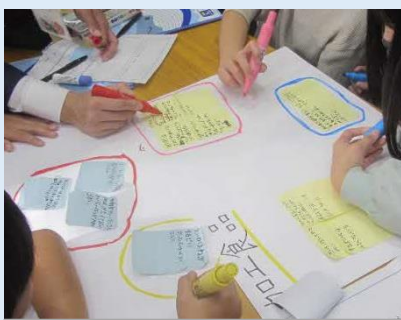
↑魚料理と加工食品の比較調査
 たくさんの加工食品があるんだな。



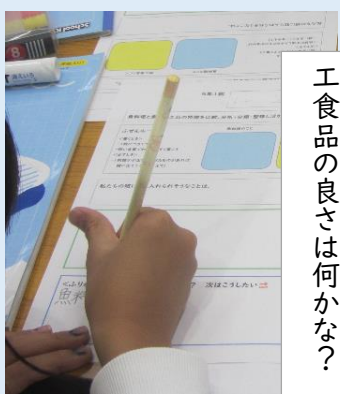
↑試食
 どんな味かな? 歯ごたえは?



↑付箋で共有 魚料理には骨が
 あるけど、加工食品には…



↑まとめ 同じ意見の付箋を
 集めて線で囲むといいね!



←振り返り 魚料理と加工
 食品はいろいろ違うね。加
 工食品の良さは何かかな?

おかべしょうがっこう まな い こ かだい
 岡部小学校では「学んだことを活かして子どもたちが課題
 かいけつ たの じゅぎょう けんきゅう ねんせい わたし
 解決を楽しめる授業」を研究しています。5年生は私たちの
 せいかつ ささ しょく たんきゅうか だい さかなりょうり きゅうしょく
 生活を支えるもの「食」を探究課題に、これまで魚料理の給食
 ざんりょうちょうさ うおいちば こうじょう けんがく しら しんぶん
 残量調査と魚市場やかまぼこ工場の見学で調べたことを新聞
 た がくねん つた かつどう がつ にち こうかい
 にまとめ、他学年に伝える活動をしました。11月27日の公開
 じゅぎょう さかなりょうり か こうしょくひん とくちょう ひかく ないよう じゅんび
 授業は魚料理と加工食品の特徴を比較する内容で、準備され
 じつぶつ み さわ ししょく ねっしん き
 た実物を観たり触ったり試食したりしながら、熱心に気がついた
 ふせん きにゅう こ べんきょう なか あら
 ことを付箋に記入していました。子どもたちは勉強する中で新た
 ぎもん つぎつぎ み
 な疑問ややりたいことを次々に見つけていました。