

第5学年西組 家庭科学習指導案

学習指導者 芳我 清加

1 題材 「にっこり ほっこり みそ汁を作ろう」

2 題材について

(1) 育成したい「思考力」と学びに熱中する子どもの姿

【育成したい「思考力」】

よりよいみそ汁を作るために、自分や家族の願いに合わせて材料を選択する力

さまざまな種類のだし・実・みそに興味をもち、それぞれを採用する効果や理由について調べたり話し合ったりしながら、自分が作りたいみそ汁を具現化しようとしている。

【学びに熱中する子どもの姿】

みそ汁は、地域や家庭、季節等によって、だし・実・みその種類がそれぞれ豊富に存在する。そのため、まずそれら一つ一つの特徴や扱い方を知り、基本的なみそ汁の作り方やだし・実・みその役割等を総合的に捉えておく必要がある。そして、「〇〇なオリジナルみそ汁を作りたい」という思いや目的をもって組み合わせを考え、調理することが大切である。その際、必要となるのが上記「思考力」である。例えば、「朝ご飯に、一人でさっと作ってお母さんを助けたいな。実を油あげ・えのき・玉ねぎにしたら、家族みんなが好きな実を使って短時間で作れそうだ。いろどりのよいみそ汁をリクエストされたので、わかめも入れようかな。」と思いを実現するために、「調理時間」「いろどり」「好み」等の観点から、より具体的な材料を選択していくのである。

導入時の子どもたちは、だし・実・みそのそれぞれに種類が多様にあると気付いたり、初めて知ることに驚いたりするだろう。そして、「他にどんな種類があるのかな。」と自ら調べたり、友達と情報交換したりするだろう。さらに、基本のみそ汁の調理実習後、オリジナルみそ汁を考える際には、身につけた知識・技能を生かそうとこれまでの学びを確かめ合ったり、「どうしてだいこんにしたの。」「お母さんが好きだし、調べたら今がちょうど旬の野菜だからだよ。」や「いろどりをよくしたいんだけど、ねぎの他にもあるかな。」「緑ならわかめやほうれん草はどう。にんじんの赤色もきれいだよ。」とアドバイスをし合ったりすると考える。このように、題材を通して「よりよいみそ汁を作りたい」という思いをもち続けて学ぶ子どもを育てたい。

(2) 二つの場を位置づけた題材構成について

前題材で日本型食生活のよさや五大栄養素の働きを学び、米飯調理の試食の際に、みその味を食べ比べ、冬休みにわが家のみそ調べや全国のみそ調べを行った子どもたちは、「次はみそ汁の作り方を知り、作れるようになりたい。家族のために作ってあげたい。」と考えるだろう。事前の質問紙調査では、みそ汁を構成する三要素(だし・実・みそ)を正しく答えられた子どもは34名中2名のみで、「みそ」は全員が答えられた一方、「だし」を湯または水と答えた子どもが28名であった。このことから、みそ汁作りの経験は少なく、条件を変えたいいくつかのみそ汁を飲み比べる活動の際、「味や香りが違う。どうしてかな。」と考えるだろう。そこで、まず、違いを実感しやすく、知識の少ない「だし」について、その有無や種類を比較する場を設定する。これにより、だしの効果や材料による風味の違いを実感した子どもたちからは、「他にもだしの材料はあるのかな。」や「だしのおいしいとり方を知って、みそ汁を作りたい。」といっただしについての新たな問題や、さらには「みそ・だしのことはよく分かったので、次は実を考えたい。」と実についての新たな問題も生まれるだろう。そして、これらの新たな問題を解決できる場や調理実習を設定し、みそ汁作りの知識・技能を確かなものにしていく。こうすることで、「〇〇なみそ汁を作りたい。」「家族に作ってあげたい。」という意欲をさらに高めるとともに、それを具現化する場を題材の終末に位置づけることで、子どもの意欲を育てていきたい。

(3) 題材構成と学習意欲への働きかけ (総時数 5時間)

次	主な子どもの意識	学習意欲への働きかけ								
第	<p>①</p> <p>ご飯とみそ汁は日本型食生活の基本。6年生では1食分を学習するんだね。 次はみそ汁の学習だ。おいしい作り方を知って、一人でも作れるようになりたいな。</p>	<p>① 前題材と本題材，さらに今後の食の学習とのつながりを再確認するとともに，学習後のなりたい姿や願いを基に学習計画を立てる。【学習の見通し：関目的指向性】。</p> <p>①～⑤ 各時間の終末には，「3点セット自己評価（できた・分かった，生かしたい，もっと知りたい）」を5段階の数値で表すとともに，感想や気づきを記述できる時間を設定する。そして，教師が肯定的なコメントを返したり，次時に称賛しながら紹介したりすることで学習意欲を喚起する【肯定的なコメント：満内発的な強化】。</p> <p>①④⑤ みそ汁の飲み比べて感じたことや各自が調べた情報を交流する場を設けることで，おいしさには多様な観点が関わっていることや個人差があることを実感させる。さらに交流のよさを教師の助言で強化することで協働への意欲を喚起する【協働への動機づけ：関動機との一致】。</p> <p>⑤ 文章での説明が苦手な子どもも，自分が考えたオリジナルみそ汁の工夫点や重視した観点を短い言葉で表すことができるようにした，デコレーションケーキ型の図を用いる【表出：注知覚的喚起】。</p>								
	<p>みそ汁のおいしい作り方を知ろう</p>									
	<p>みそも水も同じ量なのに，色や香りが違うね。</p>									
	<p>何が違うんだろう。飲み比べて調べたいな。</p>									
	<table border="1"> <tr> <td>湯とみそ</td> <td>にぼしだし</td> <td>かつおだし</td> <td>こんぶだし</td> </tr> </table>		湯とみそ	にぼしだし	かつおだし	こんぶだし				
	湯とみそ		にぼしだし	かつおだし	こんぶだし					
	<table border="1"> <tr> <td>みその香りだね。味は1番うすい。</td> <td>魚のにおいがする。味が濃いね。</td> <td>少し魚のにおいがしておいしい。</td> <td>うまみがあっておいしいな。</td> </tr> </table>		みその香りだね。味は1番うすい。	魚のにおいがする。味が濃いね。	少し魚のにおいがしておいしい。	うまみがあっておいしいな。				
	みその香りだね。味は1番うすい。		魚のにおいがする。味が濃いね。	少し魚のにおいがしておいしい。	うまみがあっておいしいな。					
	<p>「だし」の効果や違いが分かったよ。</p>									
	<table border="1"> <tr> <td>わが家では何を使っているんだらう。</td> <td>他にもだしの材料があるのかな。</td> <td>おいしいだしのとり方を知ってみそ汁を作りたいな。</td> <td>だしやみそのことは分かったよ。残る実についても考えたい。</td> </tr> </table>		わが家では何を使っているんだらう。	他にもだしの材料があるのかな。	おいしいだしのとり方を知ってみそ汁を作りたいな。	だしやみそのことは分かったよ。残る実についても考えたい。				
わが家では何を使っているんだらう。	他にもだしの材料があるのかな。	おいしいだしのとり方を知ってみそ汁を作りたいな。	だしやみそのことは分かったよ。残る実についても考えたい。							
<p>②</p>										
<p>基本のみそ汁づくりの計画を立てよう</p>										
<table border="1"> <tr> <td>煮干しは頭とはらわたを取り除いて，水からじっくりだしをとるよ。</td> <td>実は切り方や大きさ，入れる順が大事だよ。</td> <td>みそは最後に入れて，味や香りを損なわないようにするよ。</td> </tr> </table>	煮干しは頭とはらわたを取り除いて，水からじっくりだしをとるよ。	実は切り方や大きさ，入れる順が大事だよ。	みそは最後に入れて，味や香りを損なわないようにするよ。							
煮干しは頭とはらわたを取り除いて，水からじっくりだしをとるよ。	実は切り方や大きさ，入れる順が大事だよ。	みそは最後に入れて，味や香りを損なわないようにするよ。								
<p>③④</p>										
<p>だしとみそはこれまでの学習を基に，自分の興味がある物を選んだよ。</p>										
<p>だしを上手にとって基本のみそ汁をおいしく作ろう（調理実習）</p>										
<p>おいしく作れたよ。次は実を工夫してオリジナルのみそ汁を考えたいな。</p>										
<p>どんな実の組み合わせがいいかな。家族の好みも聞いてみよう。</p>										
<p>⑤ 本時（5/5）</p>										
<p>みそやだしの種類と違いは分かったし，調理実習をして基本の作り方はマスターしたよ。</p> <p>実を工夫してオリジナルのみそ汁を考えたいな。</p>										
次	<p>オリジナルみそ汁のレシピを完成させよう</p>	<p>⑤ 文章での説明が苦手な子どもも，自分が考えたオリジナルみそ汁の工夫点や重視した観点を短い言葉で表すことができるようにした，デコレーションケーキ型の図を用いる【表出：注知覚的喚起】。</p>								
	<table border="1"> <tr> <td>【いろいろ】</td> <td>【旬】</td> <td>【栄養】</td> <td>【調理時間】</td> </tr> <tr> <td>にんじん・ねぎ・かぼちゃ等</td> <td>だいこん・白ねぎ・はくさい等</td> <td>とうふ・きのこ・卵等</td> <td>もやし・わかめ・ふ・油あげ等</td> </tr> </table>		【いろいろ】	【旬】	【栄養】	【調理時間】	にんじん・ねぎ・かぼちゃ等	だいこん・白ねぎ・はくさい等	とうふ・きのこ・卵等	もやし・わかめ・ふ・油あげ等
	【いろいろ】		【旬】	【栄養】	【調理時間】					
	にんじん・ねぎ・かぼちゃ等		だいこん・白ねぎ・はくさい等	とうふ・きのこ・卵等	もやし・わかめ・ふ・油あげ等					
	<p>実を入れることによる，いろいろな効果が分かったよ。</p>									
	<table border="1"> <tr> <td>私はお父さんの大好きなきのこを入れたいな。【栄養】【いろいろ】【旬】のことも考えて，なめこ，油あげ，にんじん，だいこんはどうかかな。</td> <td>僕は朝にさっと作りたいから【調理時間】を重視して火の通りが速い実を選ぶよ。【栄養】【好み】も考えて，ふ・わかめ・とうふ・玉ねぎだよ。</td> </tr> </table>		私はお父さんの大好きなきのこを入れたいな。【 栄養 】【 いろいろ 】【 旬 】のことも考えて，なめこ，油あげ，にんじん，だいこんはどうかかな。	僕は朝にさっと作りたいから【 調理時間 】を重視して火の通りが速い実を選ぶよ。【 栄養 】【 好み 】も考えて，ふ・わかめ・とうふ・玉ねぎだよ。						
	私はお父さんの大好きなきのこを入れたいな。【 栄養 】【 いろいろ 】【 旬 】のことも考えて，なめこ，油あげ，にんじん，だいこんはどうかかな。		僕は朝にさっと作りたいから【 調理時間 】を重視して火の通りが速い実を選ぶよ。【 栄養 】【 好み 】も考えて，ふ・わかめ・とうふ・玉ねぎだよ。							
	<p>心のこもったオリジナルみそ汁を考えることができたよ。</p>									
	<p>早く作ってあげたいな。おいしく作るコツをもっと調べたいな。</p>									
	<p>評価規準</p> <p>自分や家族の願いを実現するための観点を明確にし，みそ汁のだし・実・みそを選択している。</p>									

3 本時の学習指導

(1) 目標

オリジナルみそ汁を具現化するために、おすすめの実とそれを入れる効果や理由を調べたり、話し合ったりする活動を通して、自分や家族の願いに合う材料を選択することができる。

(2) 学習指導過程

学 習 活 動	子 ども の 意 識								
<p>・学習前の子どもの課題意識</p> <p>1 これまでの学習を振り返り、本時のめあてを設定する。</p>	<p>みそ・だしの種類とその違いは分かったし、調理実習で基本の作り方もマスターした。</p> <p>次は、実を工夫してオリジナルみそ汁を考えたいな。</p>								
<p>オリジナルみそ汁のレシピを完成させよう</p>									
<p>2 おすすめの実とそれを入れる効果や理由（観点）を話し合い、自分が採用する実を考える。</p> <p>(1) 実について調べたり、情報を交流したりする。</p> <p>【協働への動機づけ：関動機との一致】</p> <p>(2) 全体で観点を整理する。</p>	<p>「〇〇なみそ汁」という大まかなアイデアは決まってきたよ。</p> <p>だし・みそは決まりそうだな。でも、実はたくさんありそうだし、その中からどうやって考えていけばいいのかな。</p> <table border="1" data-bbox="580 846 1414 1021"> <tr> <td>実についてはまだ知らないことが多いから調べてみたいな。</td> <td>友達はどんな実を考えているのかな。おすすめを知りたいな。</td> </tr> <tr> <td>栄養素別の食品グループ表や資料を見てみよう。</td> <td>自分が普段食べている実とは違った物を紹介してくれるかな。</td> </tr> </table> <p>「〇〇を入れると△△がよくなるよ」と詳しく説明するといいいね。</p> <table border="1" data-bbox="580 1070 1414 1335"> <tr> <td>【いろどり】にんじんやねぎ、かぼちゃのような色の濃い野菜を入れると見た目がよくなるよ。</td> <td>【旬】だいこんやはくさいは冬になるとおいしくて、安いよ。</td> <td>【栄養】卵やとうふはタンパク質、野菜やきのこはビタミンがとれて体にいい。</td> <td>【調理時間】ふもやし、わかめは火の通りが速いからさっと作りたい時に便利だよ。</td> </tr> </table> <p>実を入れることで、いろいろな効果があると分かったよ。</p> <p>友達が教えてくれたアイデアも参考になりそうだな。</p> <p>実を決める時には、得られる効果を考えながら、自分の作りたいみそ汁に合った食材を選んでいこう。</p>	実についてはまだ知らないことが多いから調べてみたいな。	友達はどんな実を考えているのかな。おすすめを知りたいな。	栄養素別の食品グループ表や資料を見てみよう。	自分が普段食べている実とは違った物を紹介してくれるかな。	【いろどり】にんじんやねぎ、かぼちゃのような色の濃い野菜を入れると見た目がよくなるよ。	【旬】だいこんやはくさいは冬になるとおいしくて、安いよ。	【栄養】卵やとうふはタンパク質、野菜やきのこはビタミンがとれて体にいい。	【調理時間】ふもやし、わかめは火の通りが速いからさっと作りたい時に便利だよ。
実についてはまだ知らないことが多いから調べてみたいな。	友達はどんな実を考えているのかな。おすすめを知りたいな。								
栄養素別の食品グループ表や資料を見てみよう。	自分が普段食べている実とは違った物を紹介してくれるかな。								
【いろどり】にんじんやねぎ、かぼちゃのような色の濃い野菜を入れると見た目がよくなるよ。	【旬】だいこんやはくさいは冬になるとおいしくて、安いよ。	【栄養】卵やとうふはタンパク質、野菜やきのこはビタミンがとれて体にいい。	【調理時間】ふもやし、わかめは火の通りが速いからさっと作りたい時に便利だよ。						
<p>3 実を決定し、オリジナルみそ汁を完成させる。</p> <p>【表出：注知覚的喚起】</p>	<table border="1" data-bbox="580 1559 1414 1861"> <tr> <td>私はお父さんのために、大好きなきのこを使って、心も体も元気になるみそ汁を作ってあげたいと思います。【好み】のなめこ【栄養】の油あげ【いろどり】のにんじん【旬】のだいこんを入れようと思います。</td> <td>わが家は毎朝みそ汁を食べるので、一人でさっと作れるようになりたいと思って考えました。だから【調理時間】のかからないわかめ・ふに、【栄養】のとうふ【好み】の玉ねぎを入れようと思います。</td> </tr> </table>	私はお父さんのために、大好きなきのこを使って、心も体も元気になるみそ汁を作ってあげたいと思います。【好み】のなめこ【栄養】の油あげ【いろどり】のにんじん【旬】のだいこんを入れようと思います。	わが家は毎朝みそ汁を食べるので、一人でさっと作れるようになりたいと思って考えました。だから【調理時間】のかからないわかめ・ふに、【栄養】のとうふ【好み】の玉ねぎを入れようと思います。						
私はお父さんのために、大好きなきのこを使って、心も体も元気になるみそ汁を作ってあげたいと思います。【好み】のなめこ【栄養】の油あげ【いろどり】のにんじん【旬】のだいこんを入れようと思います。	わが家は毎朝みそ汁を食べるので、一人でさっと作れるようになりたいと思って考えました。だから【調理時間】のかからないわかめ・ふに、【栄養】のとうふ【好み】の玉ねぎを入れようと思います。								
<p>4 振り返りをする。</p> <p>【肯定的なコメント：満内発的な強化】</p>	<p>メッセージ付きのオリジナルみそ汁を考えることができたよ。</p> <table border="1" data-bbox="580 1951 1414 2029"> <tr> <td>このみそ汁を喜んでくれるかな。早く作ってあげたいな。</td> <td>おいしく作るコツや、みそ・だしについてもっと調べたいな。</td> </tr> </table>	このみそ汁を喜んでくれるかな。早く作ってあげたいな。	おいしく作るコツや、みそ・だしについてもっと調べたいな。						
このみそ汁を喜んでくれるかな。早く作ってあげたいな。	おいしく作るコツや、みそ・だしについてもっと調べたいな。								

(3) 本時の詳細

前時までの子どもの意識 学習活動1

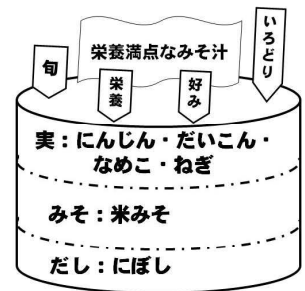
みそについては、前題材で米飯を調理実習した際、豆みそ、麦みそ、米みそ（茶）、米みそ（白）の四つを食べ比べ、冬休みには、みその原料や作り方、わが家のみそ調べを行った。また、前時までには、だしの種類や扱い方、基本的なみそ汁の作り方を学び、だいこん、油あげ、白ねぎ（だしとみそは班で選択）で作るみそ汁の調理実習を共通に経験している。だしやみそについての知識が豊富になり、調理実習を経て技能も身についた子どもたちは、「次は自分のオリジナルみそ汁を考えたい。」という意識になっている。本時はその思いを基に、学習課題を設定する。

学習活動2

オリジナルみそ汁について、「家族が喜んでくれるみそ汁」や「自分一人で作る栄養満点のみそ汁」のように思い描き始め、だしやみそは既習を基に選ぶことができるだろう。しかし、実については、いくつかは思いつくものの「どんな実があるのか」「いろいろあって、何を選べばよいのか」と悩む子どもがいると考えられる。そこで実についての情報を資料から調べたり、友達と交流したりする時間を設ける。その際には、1時間目に試飲した時に見つけた、「交流するよさと注意点」を示した補助黒板を指し、多様な観点で情報を収集するよさを教師の助言で強化し、協働への意欲を喚起する【協働への動機付け】。そして、全体で交流する際には、「何をどのように選べばよいのか」と悩んでいる子どものために、それぞれの実について「いろいろ」「旬」「栄養」等の観点ごとに整理して板書する。

学習活動3

各自が実を決定していく際には、右図のようなデコレーションケーキ型のワークシートを活用する。まず、ケーキ図にのせるプレートに「〇〇なみそ汁」と描いた思いを、ケーキ図の各層にだし・みその種類を書かせる。そして、実を決める際には、その実を採用した理由を先述の観点で付箋に示し、それをケーキ図の上ののせていくようにする【知覚的喚起】。文章での表現が苦手な子どもも、キーワードのみのケーキをスモールステップで作ることにより、自分がどんな願いをこめて、どの観点を重視しながら、どのような



【デコレーションケーキ図】

材料を選んだのかが明確になるだろう。こうすることで、ケーキの横に添えるメッセージカードには、「私はお父さんのために、大好きなきのこを使って元気になるみそ汁を考えました。【栄養】を重視して野菜がとれるように、だいこん、人参、なめこ、油あげを入れようと思います。だいこんは【旬】の野菜でおいしいし、赤色の人参は【いろいろ】がよくなって、見た目にも元気が出たらいいなと思って入れました。だしは煮干しでしっかりとって、家族みんなが好きないつもの米みそを最後に入れようと思います。」とみそ汁に込めた思いや自分の工夫点を述べられるようになると考える。

学習活動4

本時の学習を通して、右図のような5段階自己評価と感想を記入させる。題材を通して1枚の用紙に記録を積み重ね、教師が肯定的なコメントを返すことで、自己の素直な気持ちや成長を実感できるようにし、「よりよいみそ汁を作りたい」という思いをもち続けられるようにする【肯定的なコメント：満内発的な強化】。

自己評価 日付	できた 分かった	生活に 生かしたい	もっと 知りたい	3項目のどれかについて くわしく書こう
1/12 学習計画	3	3	5	
1/16 だしについて	5	4	4	

【3点セット自己評価】

(4) 総括的評価

オリジナルみそ汁を具現化するために、自分や家族の願いに合う実を選択し、その理由やみそ汁に込めた思いをメッセージカードに書いている。

<例>私は煮干しだしのうま味と野菜から出る甘みでおいしくなるように考えたよ。玉ねぎとさつまいもは甘くて、家族みんなが好きだから入れたよ。無機質がとれて、いろいろがよくなるようにわかめも入れたよ。このみそ汁を飲んで、家族みんなが元気になってくれたらうれしいな。

【方法：ワークシートのデコレーションケーキ図とメッセージカードの記述】

家庭科 実践例②

第5学年 じっくり ほっこり みそ汁をつくろう (第5時)

よりよい交流に!

- 知識・アイデアが増える
- 比べる一ちがいが分かる
- △ 感じ方、好みはそれぞれ
- △ 一方的な否定はしない

互いの考えを尊重し合おう

1/27 (学) オリジナルみそ汁のレシピを完成させよう

← 前の実習 ❤️ 思い具体的

考えよう

〇〇なみそ汁にしたい

成長自立



自分が...



オリジナルみそ汁

だし
実
みそ

4種類 →

自分・家族



おいしく
体があたたまる
栄養たっぷり
野菜たっぷり

健康

ごぼう
しょうが
れんこん

栄養バランス

油あげ ^{たんぱく質}
ぶた肉
ねぎ ^{ビタミン}
ねぎ
さつまいも ^{炭水化物}
わかめ ^{無機質}

好み定番

あさり
わかめ
とうふ
油あげ

色どり

赤 人参
白 大根
黄 ちまも
緑 ねぎ

匂

安い
おいしい
栄養◎

補助黒板

みそ汁によく使われる食品



おもしろいからだをつくる

おもしろいからだをつくる

おもしろいからだをつくる

だし (お) 頭・はらわたをとる

ちぎる → 強火

水につけて 点火

表面をふきとる → 強火

5分 出す

5x (水・200mL, みそ・10g)

中火


消火

実 あらう、皮をむく、切る (大根) (油あげ)

消火後、だしを 大根

ねぎ、油あげ、みそ

消火 (ねぎ)



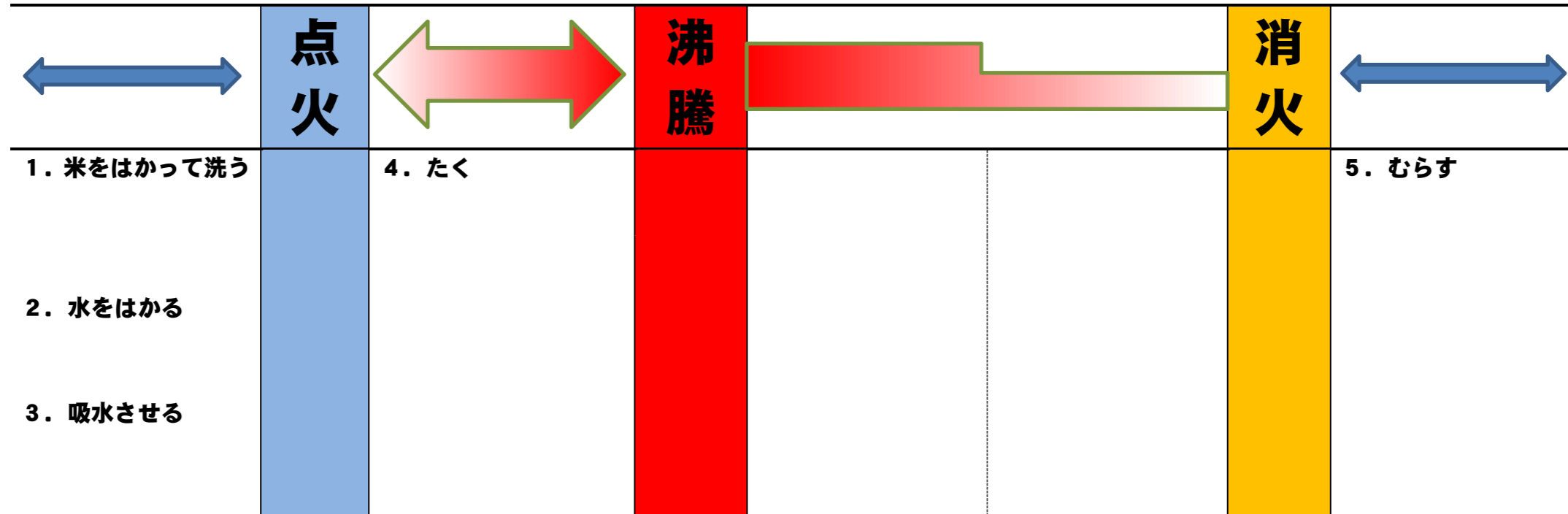


年 組 名前 ()

調理開始

なべでご飯を炊こう マイレシピ

いただきます



みその食べ比べをしよう

	色	香り	味	好・嫌	ひとこと
1					
2					
3					
4					

できた・分かった (5・4・3・2・1)
 生活に生かしたい (5・4・3・2・1)
 もっと知りたい (5・4・3・2・1)

今日の学習の感想 (上の3つのどれかについて具体的に書こう)

学

年 組 名前 ()

みそ汁の分量 (1人分)

調理実習を終えて・・・

(気付いたことや分かったこと、次に生かしたいことを書こう)

基本のみそ汁レシピ

調理開始

いただきます

	点火	沸騰	消火
だし			
実			
みそ			

4つのみそ汁を飲み比べてみよう！

	A	B	C	D
自分の好み 順位や○×				
感想を言葉で 何がちがう のかを予想				
結 果				

4種類のみそ汁（湯・にぼし・かつお・こんぶ）を飲み比べたり、だしを取る前後のにぼし・こんぶを食べたりすることで、だしの働き、うまみの違い、材料の乾物からうま味が溶出していること等を確認されるようにした。実感させることにより、あらかじめ浸水すること、加熱すること等、調理における各作業の価値についても捉えられると考えた。

4種類のみそ汁を飲み比べて気付いたことをメモしよう。

	A (湯+みそ)	B (こんぶだし)	C (かつおだし)	D (にぼしだし)
気付いた こと	<ul style="list-style-type: none"> ・一番味が うすい ・「みそ！」ってい う感じの味 	<ul style="list-style-type: none"> ・こぶ茶の味 ・わかめみたい ・こんぶだしだと 思う 	<ul style="list-style-type: none"> ・かつおのおい がする ・家と同じかな 	<ul style="list-style-type: none"> ・魚のおい が強く する ・味がこい



ケーキ型！ オリジナルみそ汁のレシピ表

名前 ()

実：
みそ：
だし：

Blank area for writing the recipe, featuring a blue border and horizontal dashed lines.



ケーキ型！ オリジナルみそ汁のレシピ表

名前（ ）

100円ショップ等で購入した付箋やメッセージカードをデコレーションケーキのプレートみたくて、オリジナルみそ汁のテーマを「〇〇なみそ汁」のように短い言葉で書かせます。

実：

みそ：

だし：

この吹き出しには、オリジナルみそ汁に込めた思いや家族へのメッセージを書かせます。その内容から「創意・工夫」を評価します。

ピンクの部分には、ミニ付箋をケーキの上の苺にみたくて、実を選択する際に重視した観点（「色どり」「旬」「栄養バランス」等）を書かせます。