

## 1. 単元名：開店！お好み亭！

### 2. 単元概要

給食で「やきそば」が提供されたことがきっかけで、当初は「やきそば」づくりの単元として展開していた。その過程で、「お好み焼きにやきそばを入れる！」等の話題で会話が弾み、後期には「お好み焼き」をすることになった。加えて、単なる調理ではなく、「お店」を開店し多くの人に楽しんでもらうことになった。まず管理職・事務職の方に試食・許可を得て、PTA活動で来校する保護者の方や先生方向けや1年生向けにも開店した。のれんをはじめとして店構え・雰囲気も順次整えて、土曜参観日には保護者の方々向けに開店するために1年生保護者向けのチラシも配付した。当日はテイクアウトも用意し大盛況・売り切れ完売となった！「お好み焼き作り」が発展し、買い物、具材の多様さ、扱いやすさ(包丁で切るだけでなく、ちぎったり、丸めたり…)お好み焼き作りの利点を十分に活かした単元となった。

### 3. 単元目標

- ①美味しいお好み焼きづくりに向けて、それぞれの担当工程に意欲的に取り組んでほしい。
- ②「お好み亭」の成功に向けて、店構えの準備や当日の運営にみんなで協力して精いっぱい取り組んでほしい。

### 4. 単元の日程計画

午前(10時～12時30分)	午後(13時30分～14時15分)
①毎週、月曜日を買ひ物の日として、必要な材料の確認やおおよその値段を調べたり、買ひ物の分担を決めたり等する。	①毎週、月曜日の午後は前週の様子を動画で振り返ったり、買ひ物の会計処理をしたりする。
②火曜日～金曜日はそれぞれの分担で調理→会食→片付けというサイクルで一定させる。	②開店前には管理職への試食の依頼、試食用アンケートづくりをする。
③開店が近づいてからはテイクアウト用袋づくり等にも取り組む。	③開店に向けてのれんづくり(ステンシル)、チケットづくり／受け付けコーナー、メニュー表、店内の装飾等、それぞれの得意に応じて分担して準備を進める。

### 5. ポイント解説

- ①調理単元は買ひ物でのお金の計算やお店でのやりとり等の実生活に結びついた活動で構成される。また、家庭との連携を図りやすい活動でもある。
- ②そのような要素を含む調理は多くの子どもの大好きな活動であり、その活動を核に年間の学級生活を展開した事例である。
- ③加えて、「お店」を開店することで、お客さんの接客や会計でのやりとりだけでなく、店構えやチラシの製作等、さらに「合わせた指導」らしい活動が展開されることになる。
- ④お好み焼きづくりにはキャベツややきそばを千切る活動、具材を混ぜる活動、焼く・返す等の多様な活動がある。また、様々なアイデア調理器具を活用することで子どもの得意に対応しやすい。