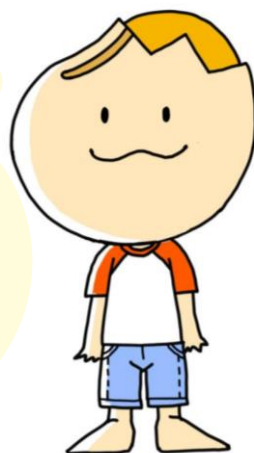


^{だいず}大豆から^{とう}豆ふを
つくってみよう！



Blank rectangular area for drawing or writing.

年 組

名前

年 月 日

もくてき じゅんぴ
目的と準備

りゆう
理由



きっかけ

もくてき
目的



し
知りたいこと

じゅんぴ
準備



じゅんぴ
準備するもの

とう づく かた 豆ふの作り方



だいず
大豆からスタートして...

とう
お豆ふができました！



はっけん
発見したこと

はっけん
発見 1



はっけん
発見 2



はっけん
発見 3



まとめ

かんそう
感想



かんが
考えたこと・かん
感じたこと

はってん
発展



これからもっと深く
しら
調べてみたいこと

保護者の方へ

「発見したこと」を見つけるために

このキットでは、乾燥した大豆からスタートして、ゴールのお豆腐が出来るまでを体験していただきました。固い小さな粒だった大豆が、最後にはお豆腐になる過程を、わくわくしながら楽しんでくださっていたら幸いです。そして、大豆から豆乳に、豆乳から豆腐とおからに…と、大豆の加工品が完成していく様子を目の当たりにして、お子様のなかで印象に残った場面があったことかと思えます。大豆の変身を見てビックリした場面、意外に思った場面、あるいは予想通りだった点を、「感想」から一歩進んだ「発見」としてまとめるステップとしてご利用ください。

「もっと深く調べてみたいこと」を考えるために

原料の大豆からお豆腐ができるまでを体験して、そのなかでの発見をまとめたのが「発見したこと」でした。「もっと深く調べてみたいこと」では、もっと自由に興味を広げていただくことを期待しています。たとえば原料の大豆に注目すると、「どこからやって来たのかな?」、「誰がつくったのかな?」、「産地で味の違いはあるの?」などの問いにつながります。大豆の変身に興味がわいたら、味噌や醤油など、まだまだたくさんある大豆の加工品について調べてみたり。あるいは「安全な食べ物って?」を考えてみたくなったら、「遺伝子組み換え作物」等のキーワードに出会うかもしれません。

上にあげたテーマは、あくまで一例です。「豆腐づくり体験」から出発して、「農業」・「食の安全」・「発酵」・「歴史」等さまざまなテーマにつながっていく可能性を秘めています。お子様がわくわくしながら調べていけるようなテーマに出会って、次のステップにつながっていくような、そんなきっかけのお手伝いができたら幸いです。