

事例 4

対象

高校 第3学年

キーワード

環境負荷削減・地域連携

教科・科目

家庭総合

B 衣食住の生活の科学と文化 C 持続可能な消費生活・環境

地域の子ども食堂と連携したメニュー制作に取り組む事例

概要

授業を通じて地域やボランティア活動を身近に感じることで地域社会に関心を持ち、主体的に地域活動に関わるきっかけになることや、持続可能な社会の構築に向けて身近な消費生活をよりよくするために見直すきっかけになることを目標とし、地域のNPO法人と連携して、栄養や環境負荷等に配慮したお弁当を提供し、消費行動に関する考えを深めた。

外部機関との連携

地域の子ども食堂を運営するNPO法人による、栄養や環境負荷を考慮したお弁当のメニューの考え方を学んだ上で、考えたお弁当を子ども食堂で実際に提供するという取組を、NPO法人の協力の下で行うことにより、主体的に地域活動に関わるきっかけになった。また、持続可能な社会の構築に向けて自分自身の消費生活について考え、工夫することにつながった。外部連携を図るにあたっての準備としては、連携先との打合せの中で当日の流れを事前に確認し、メニューを考えるために必要な資料等を準備・制作した。



成果・課題

- 授業後の生徒の変化として、講師との授業内容に共感した生徒たちが地域のボランティアとして参加しながら、自分事として社会的課題に対して意見を述べた。また、メニュー制作では栄養や環境負荷を考慮して適切な提案をする姿が見られた。
- メニュー制作において、栄養や環境負荷の削減など同時に考える要素が多いため、消費生活をよりよくするために考察し、工夫する力を身につけるためには家庭科のみでは十分ではなく、次回は積極的に公共等の教科と連携を図り、「経済活動と消費行動の関係」などの視点を加えることで、より包括的な理解につなげたい。



実践者の声

- 持続可能な地域・社会の構築に向けて実際に働いている社会人との出会いによって、より実社会を意識することができ、将来の選択肢が広がっている姿が見られた。
- 地域で実践する活動は、先方との関係等もあり、一部の生徒を対象に放課後に行われることが多いが、授業の一環として取り入れることで、全ての生徒を対象に実施することができ、持続可能な社会の構築に関わる自立した消費者の一員としての意識を醸成することができた。

動画で手軽に！授業の様子をチェック！

授業の様子を約6分の動画にまとめました。
QRコードもしくは下記URLから動画を読み込んでください。
<https://youtu.be/ILp-YRhxevk>



単元計画

目標

地域社会に関心を持ち、自ら課題を見だし、主体的に地域活動に参画する意識を持つことと、持続可能な社会の構築に向けて身近な消費生活をよりよくするための資質・能力の向上を目指す。

単元計画 ※ピックアップ授業（詳細は次項参照）

時間数 (時)	学習課題・内容（児童生徒の様子等）
1～6	題材・学習課題 ○日本の食文化、食品衛生や栄養について
	活動内容 (活動内容) 日本の食文化の形成や和食の特徴、食中毒について学び、食品の安全確保の仕組みとして食品添加物等には基準値を設けていることについても学習した。 (生徒の様子) 献立作成に取り組むことで、「主食・主菜・副菜」のバランスや、栄養価を考慮した食事設計の方法を実践的に学ぶことができた。また、食品の選択や調理法を工夫することで、環境負荷の削減にもつながることを意識することができた。例えば、「地域の食材を取り入れることで輸送による環境負荷を軽減できる」といった視点を持ち、持続可能な消費について理解し、持続可能な社会への参画意識が高まった。
7・8	題材・学習課題 ○調理実習
	活動内容 (活動内容) 衛生と安全に配慮して日常的な食事作りに必要な調理技術を身につけ、調理実習に主体的に取り組み、日常生活における実践への意欲を高めさせながら取り組んだ。 (生徒の様子) 目的を設定した上で調理実習に取り組むことで、食材の調達から調理、盛り付け、後片付けに至るまでの一連の流れを経験し、健康や環境に配慮した食生活の実践につなげる意識を持つことができた。具体的には、「余った食材を保存し、翌日の献立に活かす方法」などを検討することができた。
9・10	題材・学習課題 ○子ども食堂についての講義とメニュー制作のワークショップ
	活動内容 (活動内容) 外部講師と連携し地域における社会的課題を学び、子ども食堂で提供するメニュー作成に取り組んだ。 (生徒の様子) ワークショップを通じて、「誰のために、どんな工夫が必要か?」を考えることで、地域における食に関わる社会的課題の解決策を自分事として捉えることができた。他者の意見を取り入れながら、栄養や環境負荷を考慮したメニューを考案することができた。
11～14	題材・学習課題 ○子ども食堂での調理販売
	活動内容 (活動内容) 子ども食堂で調理をし、子供や高齢者等に対し、相手方を意識したコミュニケーション方法を工夫して販売をした。 (生徒の様子) 実際に子ども食堂で調理・販売に取り組むことで、「食を通じた地域貢献とは何か?」を自分事として体験でき、食べ物の調理から販売に至るまでの一連の流れに関する理解度が高まった。その結果、持続可能な地域社会の担い手・自立した消費者としての役割に気づき、地域社会の一員としての多角的・多面的な視点から地域の課題に対する解決方法を考察することができた。

評価規準

知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
<ul style="list-style-type: none">食品衛生や栄養、料理技術に関する知識を理解したり、情報を収集し、調理実習で適切に実践できる。	<ul style="list-style-type: none">子ども食堂や地域社会の問題に関する知識を基に、社会的課題に対して自分なりの意見を述べたり、メニュー制作で栄養や環境負荷、地域ニーズを考慮して適切な提案をする力を身に付けてる。	<ul style="list-style-type: none">子ども食堂での活動に主体的に参加し、調理や提供の役割を自ら進んで担ったり、地域の社会問題に対して自ら調査し、解決策を考え行動したりしようとしている。

本時の授業展開

本時の目標

- ・ 地域社会についての社会的課題を見だし、その課題を解決するための一つの方法として、子ども食堂の運営に関連するメニュー制作や調理技術を習得する。
- ・ 栄養や環境負荷を減らす工夫についても考え、メニュー制作等を通して表現できる。

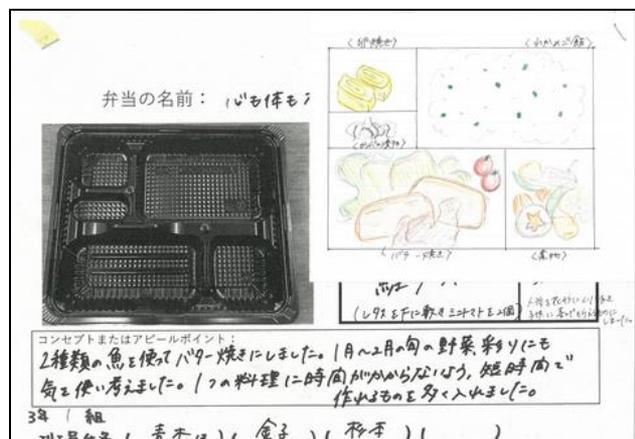
本時の展開

時間(分)	学習活動	指導上の留意点
導入 (50)	○地域社会における課題（子供の貧困の実態等）について外部講師から話を聞く。	・ 生徒にとって地域課題が自分事になっていくように、外部講師の想いや、具体的な事例も踏まえて伝えてもらう。
展開 (40)	○子ども食堂で提供する栄養や環境負荷も考慮したお弁当のメニューを考える。	・ 予算・ストックの食材・調理器具・旬の食材・彩・栄養・調理時間等を考慮する。 ・ スーパーのチラシ等を使って、予算内で調理するために食材等の価格について情報収集をする。
まとめ (10)	○授業の内容を振り返り、自分のこれまでの消費の課題を把握する。	・ 栄養等のバランスが良いか、環境負荷について配慮されているか、食べる相手を考えて作っているか等を見る。

使用した教材



▲地域のスーパーのチラシ等を駆使しながらメニュー作りのための情報収集に取り組む



▲生徒が考案したメニューのアイデア