文部科学省委託事業
令和７年度
「高等専修学校における多様な学びを保障する先導的研究事業」
（都道府県との連携による高等専修学校機能強化の先導的モデル構築プロジェクト）

地方創生と学校力強化を図るための産官学連携による共創チャレンジ事業

成果報告書

令和８年３月

学校法人野田鎌田学園
野田鎌田学園高等専修学校

地域創生と学校力強化を図るための産官学連携による共創チャレンジ事業

目　次

第１章　事業の概要…… 1

１.事業名 …… 1
２.事業の内容 …… 1
（1）事業の趣旨・目的について…… 1
（2）当該モデルが必要な背景について…… 1
（3）事業の実施体制…… 4
（4）構成機関・構成員等…… 5
（5）各機関の役割・協力事項について…… 6
（6）開発するモデルの概要…… 7
（7）具体的な取組…… 9
（8）開発するモデルの検証…… 15
（9）事業実施伴うアウトプット（成果物）…… 16
（10）事業終了後に実施予定の取組及び成果の活用方針・手法 …… 17
（11）今年度の取組に関する年間スケジュール …… 18

第２章　活動報告…… 19

１.会議 …… 19
（1）実施委員会…… 19
（2）地方創生モデル構築部会…… 21
（3）学年チーム担任制研究部会…… 21
２.活動内容 …… 21
（1）地方創生モデル…… 21
（2）学年チーム担任制…… 21
（3）上記（1）、（2）の取組み概要…… 21

第３章　関連資料…… 21

第１章　事業の概要

1.　事業名

地域創生と学校力強化を図るための産官学連携による共創チャレンジ事業

2.　事業の内容等

（１）事業の趣旨・目的等について

ⅰ）事業の趣旨・目的

高等専修学校の特長である専門性と本校の風土であるチャレンジ精神を活かし、地方自治体と産業界（農業生産者含む）ならびに教育機関と連携することで市政活性化に繋がる主体的な取り組みを行う。基本的には、本校の専門分野である「食」と「情報」を活用した地域創生モデルを企画・提案・推進・構築していくことで、行政と産業界、学校および市民が協働し、活気に満ち溢れた、明るく元気な街づくりを実現していくことを第一の目的とする。

次に、新たな価値創造に向けて、実習の場としての高校生（高等専修学校生）レストランおよび体験型農園の運営とともに、障がい者（発達障がい、精神障がいなど生活や社会参加に問題を抱えている者）雇用の可能性を追求し、先行事例を参考にしながら農福連携型のビジネスモデルを構築する。こうした取り組みの情報はSNSを活用し広く社会へ発信していく。

また、チャレンジ案件として、様々な理由から学校生活に不安を感じている生徒・保護者が安心できるような具体的なスキームを確立することを目標に、高等専修学校において学年・学級運営をチームで対応する体制を組み、その実効性を検証しながら段階的に本格導入を図る。

ⅱ）学習ターゲット、目指すべき成果

【学習ターゲット】

高等専修学校生および自立支援を必要とする人たち。

【目指すべき成果】

学校が内包する課題（発達障がい、不登校、特別な支援を必要とする生徒に対する自立支援）を改善し、自立を促す産官学連携モデルの構築と普及、学校力の強化ならびに地域創生の実現。

（２）当該モデルが必要な背景について

■学（教育機関＞高等専修学校）の現場から抽出される課題

座学だけではなく実習にも比重を置く高等専修学校において、授業によりある程度の実践的トレーニングを積むことはできるが、本当の意味での実践経験はインターンシップやアルバイト等で個人的に経験する以外はほとんど機会がない。この経験不足により就職後の職場において不安が増幅され、自信や自己肯定感を失い離職していく者が少なくない。

もちろん離職の理由はこれだけではないが、進路のミスマッチを避ける指導とともに、在学中にできるだけ多くの実践経験を積ませる必要がある。

また、実習においては技術・技能の習得に偏る傾向があるため、その歴史的な背景や理論等の思考習慣を身に付けるトレーニングが不足していると思われる。例えば、今回あえて「食」に関わる取り組みを中心に設定した理由は、本校の調理高等科でいえば、これまでは「作る」＝加工（調理）が指導の中心であり、生徒は農畜産物の生産や流通について知ることなく実社会に出ていくため、使われる食材の生産過程や生育環境、素材そのものの特徴などについても学習し理解を深めてもらいたいからである。これは調理高等科に限ったことではなく情報高等科の生徒も同様であることから、多様な学びを保障する機会として是非農業の生産から流通までのサイクルを学習させ、「食」と農業に対する理解を深めてもらえる機会を創出したい。ただし、学校が単独でこのような農業を実体験できる環境を整えるのは容易ではないことから、千葉県農業事務所や野田市農政課、JA 等の業界団体の力を借りて、実習の機会と場を整えていくこととした。

加えて、発達障がいや身体障がい等特別な支援が必要な生徒を抱える高等専修学校（全国平均 25.5%：令和５年度）においては、彼らが就労できる雇用モデルを先行事例を参考にしながら研究・開発し、構築していくことが必要と考える。

さらに学年・学級経営の面においては、学校生活に不安を抱える生徒や保護者を安心させるとともに教員が抱え込みがちな身体的･精神的負担を軽減するため、複数の教員がチームを組んで学年学級経営を行う仕組みを試行し、その実効性を検証しながら段階的に導入していく。

■官（行政機関＞地方自治体）との連携による取り組み

本校の所在する千葉県野田市においては内閣府が主導する「まち・ひと・しごと創生総合戦略」に連動し「野田市まち・ひと・しごと創生総合戦略」を策定、以下の６つの目標を掲げて中長期的に施策を講じているところである。

①自然環境と調和するうるおいのある都市
②生き生きと健やかに暮らせる都市
③豊かな心と個性を育む都市
④安全で利便性の高い快適な都市
⑤市民がふれあい協働する都市
⑥活力とにぎわいに満ちた都市

本校の進めたい事業が、上記①、②、③、⑥の取り組み事項と多くの点で共通しているため、野田市に相談し、本校の取り組みについて協力いただくことで同意を得た。市の推進する取り組みと共通する主な内容は以下の通りである。

①自然環境と調和するうるおいのある都市
→農産物ブランド化の推進、環境保全型農業の推進、市民農園設置の推進、
遊休農地の集約の促進
②生き生きと健やかに暮らせる都市
→農福連携（障がい者雇用促進、障がい者職場実習奨励）
③豊かな心と個性を育む都市
→食に関する指導を推進（食育活動）
⑥活力とにぎわいに満ちた都市
→農業活性化の促進（アグリサポート（援農制度）の促進、農産物ブランド化の促進）
→新たな事業創出や起業を通じたまちの活性化と人材育成（**産官学連携**の促進、農業経営高度化の促進）

野田市においては、耕作放棄地の増加に伴い、今後の持続可能な農業の育成策として、農業従事者の経営基盤強化を図り収益性を高めていくとともに、新たな農業の担い手として若手の新規就農者の育成や民間企業等の参入を促進するとのことである。

また、野田市より要請を受けている市庁舎８階での「高校生レストラン」の営業については、当初計画に沿って令和８年度春の開業に向けて、産官学連携で準備を進めている。

■産（企業・業界団体）との連携による取り組み

地元企業、業界団体の地域創生に対する熱い思いから、ここ数年本校に対して商品開発のコラボ提案や協力要請等が増えてきた。

野田市商工労務課が推進する新商品開発事業においては、毎年本校の生徒が選定審査員を務めており、あわせて市内の企業・団体との交流を深めていくことで市政推進の一端を担っていきたい。

次に、野田市や商工会議所、青年会議所等が主催する様々なイベントへも生徒たちは日頃の学習の成果を発揮する舞台として積極的に参加してきており、それに伴い本校の認知度は年々上昇していることを実感する。なかでも商工会議所では、消えつつある商店街を再興するという目標に向け「まちゼミ」等様々な取り組みを行っており、この街おこし事業の中でも本校の若い生徒たちの有する潜在力（可能性）に期待を寄せられていることもあり、これらの取り組みにも積極的に関わっていく。

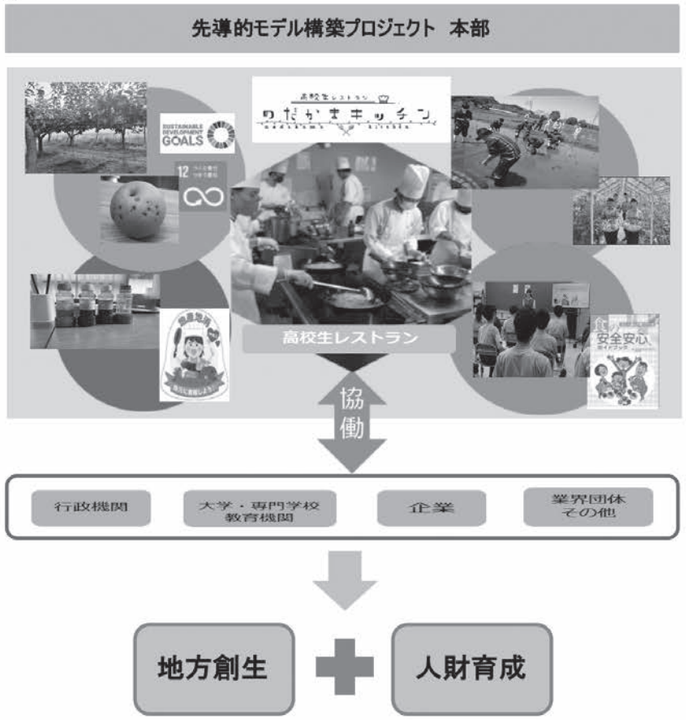
さらには、野田市同様、JA グループでも「農福連携」や「SDG ｓ」への取り組みに力を入れており、本校も指導を仰ぎながら当該委託事業の中で「地方創生」、「産官学連携」、「共創チャレンジ」という３つのキーワードをテーマとした取り組みを行っていく。

また、中長期的な目標としては、これらの活動を検証した上で、活動領域を千葉県全体に広げ、産官学連携事業として育てていきたい。

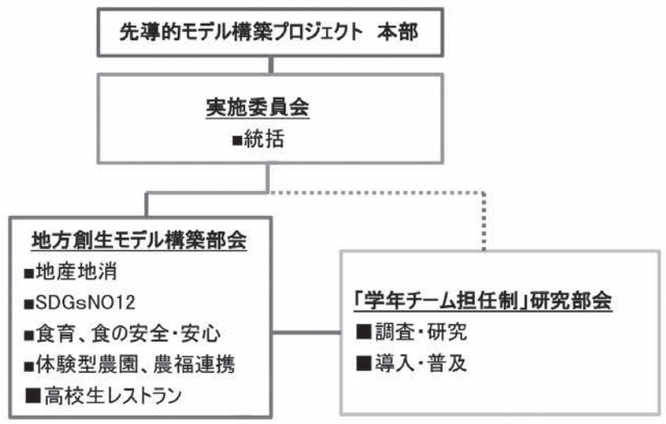
(3) 事業の実施体制

当該事業イメージについては、次頁の「概念図」および「プロジェクトチーム編成図に示す通りである。

■概念図



■プロジェクトチーム編成図



(4) 構成機関・構成員等

ⅰ）教育機関

	名称	役割等	都道府県名
1	人間総合科学大学	事業モデルの構想・開発サポート	埼玉県
2	帝京平成大学	実証講座実施	東京都
3	学校法人村川学園	事業モデルの構想・開発サポート	東京都（大阪府）
4	あずさ第一高等学校	情報提供	千葉県
5	野田鎌田学園杉並高等専修学校	事業モデルの構想・開発サポート、ワーキングサポート	東京都
6	野田鎌田学園横浜高等専修学校	事業モデルの構想・開発サポート、ワーキングサポート	神奈川県
7	野田鎌田学園高等専修学校	◎事業モデルの構想・開発、実証講座実施、統括	千葉県

ⅱ）企業・団体

	名称	役割等	都道府県名
1	キノエネ醤油株式会社	事業モデルの構想・開発サポート	千葉県
2	株式会社パレスエンタープライズ	アドバイザー	埼玉県
3	株式会社エムジャパン	アドバイザー	東京都
4	青山ヒューマン・イノベーション・コンサルティング	事業モデルの構想・開発サポート	東京都
5	帝人ソレイユ株式会社	アドバイザー	千葉県
6	ちば東葛農業協同組合（JA ちば東葛）	事業モデルの構想・開発サポート、アドバイザー	千葉県
7	野田商工会議所	アドバイザー	千葉県
8	野田市青年会議所	情報提供	千葉県
9	野田市観光協会	アドバイザー	千葉県
10	キッコーマン株式会社	アドバイザー	千葉県
11	窪田味噌醤油株式会社	アドバイザー	千葉県

12	三日月シーパークホテル勝浦/安房鴨川	アドバイザー	千葉県
13	Le Coeur Inc.	アドバイザー	千葉県 (フランス)

ⅲ)行政機関･その他

	名称	役割等	都道府県名
1	野田市	事業モデルの協働構想、アドバイザー	千葉県
2	野田市教育委員会	アドバイザー	千葉県
3	峯木　茂(元東京理科大学理工学部教授)	アドバイザー	千葉県

(5) 各機関の役割・協力事項について

ⅰ) 教育機関

①情報提供、情報交換

②実証講座実施

・食育教室の開催

③事業モデルの構想・開発サポート

・フードロス対応モデルの構築

・ワーキングサポート

④アドバイザー

・学年・学級経営に関する評価、助言、提案

ⅱ) 企業・団体

①事業モデルの構想・開発サポート

・産（官）学連携の具体的モデル化

・農福連携の具体的モデル化

・地産地消、フードロス対応モデルの構築

・まちゼミの開催

②指導

・農園運営および耕作の指導、指導者の派遣

・農園運営のマニュアル化

③情報提供

・農地、農園に関する情報

・農業技術に関する情報

・種苗、資材等に関する情報

ⅲ) 行政機関・その他

①事業モデルの協働構想および開発サポート

・地域創生モデルの構築

・地産地消推進の支援

・農園運営の支援

・情報発信（PR）の支援

・レストラン開業準備

・食育教室等実証講座の開催協力

・農福連携モデルの構築支援

・野田市関連部門および関連団体・企業等との連携調整

②アドバイザー

・上記①を補完する助言

・学級経営に関する評価、助言、提案

③協働事業者としてのバックアップ

(6) 開発するモデルの概要



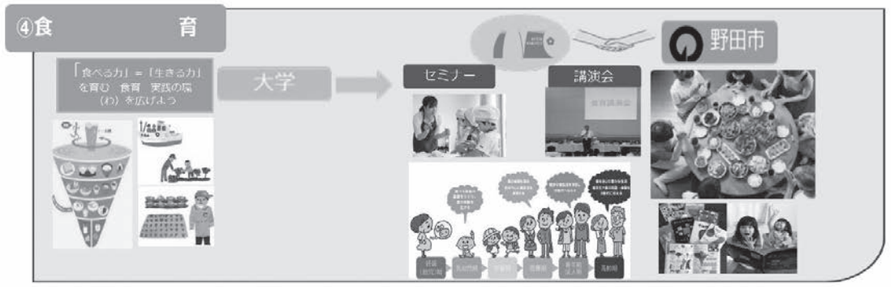
☛ 産官学連携による地方創生モデルの構築➡SOON 野田市➢千葉県



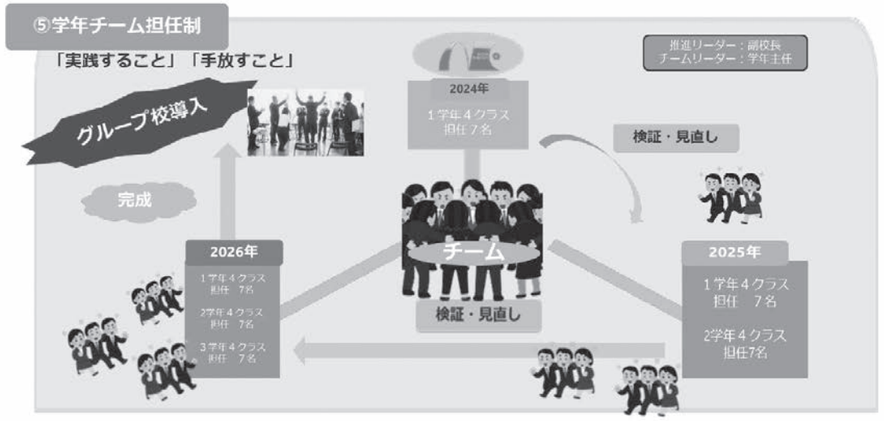
☛ 高校生レストラン営業、体験型農園の運営、地産地消
➡SOON 野田市➢千葉県全域に拡大



☞ SDGs　No12「つくる責任　つかう責任」への取り組み



☞ 食育の普及活動＝食の安全・安心への取り組み



☞ 「学年チーム担任制」の導入・検証⇒　全学年実施へ

（7）具体的な取組

ｉ）計画の全体像

【令和７年度】

■実施委員会

①令和６年度事業成果の評価・普及

②令和７年度事業計画の具体策審議・承認

③産官学連携強化

④会議の設定、運営

■地域創生モデル構築部会

①地産地消→農畜産物生産者との連携モデル構築（令和７年度版）

②ＳＤＧｓ（Ｎｏ１２「つくる責任・つかう責任」）→フードロス対応モデル開発・検証

③食育と食の安全・安心→食育教室等推進プログラムの実施・検証（令和７年度版）

④体験型農園→梅郷農園・七光台農園の耕作・管理計画、生徒実習カリキュラム策定・実施、野田共生ファーム米作り体験実習、農福連携モデル構想策定（令和７年度版）、DVD 教材（基礎編）作成

⑤高校生レストラン→市との調整、設備什器導入、営業許可、調理・接客実習計画、ドライラン実施

⑥まちゼミ→野田市商工労務課、商工会議所との連携でゼミを開催継続

■「学年チーム担任制」研究部会

①1、2学年「学年チーム担任制」導入・検証

【令和８年度】

■実施委員会

①令和７年度事業成果の評価・報告・普及

②令和８年度事業計画の具体策審議・承認

③産官学連携モデルの評価・報告・普及

④会議の設定、運営

■地域創生モデル構築部会

①地産地消→農畜産物生産者との連携モデル構築（令和８年度版）

②ＳＤＧｓ（Ｎｏ１２「つくる責任・つかう責任」）→フードロス対応モデル普及

③食育と食の安全・安心→食育教室等推進プログラムの実施・検証（令和８年度版）

④体験型農園→実習カリキュラム実施、農福連携モデル試行（令和８年度版）、ＤＶＤ教材（実践編）作成

⑤高校生レストラン→開業、営業内容の見直し・充実

⑥まちゼミ→野田市商工労務課、商工会議所との連携でゼミを開催継続

■「学年チーム担任制」研究部会

①１～３学年「学年チーム担任制」導入と検証・定着→全学年「学年チーム担任制」にシフト

ⅱ）今年度の具体的活動

○実施事項の概要

■地方創生モデル構築

連携機関との協働により、以下の取り組みを行う。

①地産地消　→　地域農畜産物生産者との連携モデル構築

a)　野田市内（近隣市町村含む）の農畜産物生産者と学生との交流を通じ、地元の食材に関する関心を高め、その食材を活かした学生創作メニュー等の情報を発信していく。

b)　野田市農政課、JA、生産者（農家・農業法人）との連携により、イベント情報の発信やＰＲ活動を行っていく。

②SDGｓ（Ｎｏ１２「つくる責任・つかう責任」）　→　フードロス対応モデル創案

ａ）①の取り組みと連動し、規格外農産物の活用方法を創案・開発する。

b）調理実習等で発生する生ごみの再生利用方法について、野田市の取り組みに協力しながら調査研究する。

c）②a)、b）の取り組みと並行して連携大学から指導を受け、食材の再生利用による加工食品等を研究開発する。

③食育と食の安全・安心　→　推進プログラムの策定・実施

a）本校に所属する管理栄養士、専門調理師による食育教室を野田市と連携で開催し、食育の普及に努める。

ｂ）③ａ）の取り組みについて連携大学からも協力を得、様々な食育教室を開催し普及に努める。

ｃ）野田市が推進する有機堆肥や減農薬、減化学肥料による農産物の生産（環境保全型農業）の意義を伝え、食と健康の密接な関係についてポジティブな情報発信に努める。

④体験型農園　→　実習カリキュラム策定・実施、農福連携モデル構想策定

ａ）梅郷農園および七光台農園（いずれも畑）の耕耘から種まき、収穫にいたる耕作計画を作り、農業スタッフによる日常管理体制構築、生徒の実習カリキュラム策定・実施を推進する。

ｂ）野田市が運営する共生ファーム（田圃）において米作り体験実習を行う。

ｃ）農福連携については、野田市、JA および協力企業の指導のもと取り組みの構想を具体化させる。

ｄ）農業体験は、「感じる・発見する・知る・食べる・作る・交わる」といった多様な能力が発揮され、知性と感性をバランスよく伸ばし、生きる力を育むことができるとされていることから、特に不登校や発達障がいを抱える生徒については、農業に携わることで生まれる効果や成果を観察していく。

⑤高校生レストラン　→　オペレーション計画、開業準備、市との調整

ａ）野田市総務部等関係部署との綿密な擦り合わせを行い、開業準備を推進する。

・レストラン施設整備、調理機器・什器の調達

ｂ）実践教育の場として調理・接客の実習計画を作成しドライランにより試行する。特別な支援が必要な生徒については、職員、カウンセラーやソーシャルワーカーの連携により個々の生徒の特性・適性に合った作業配置をする。

⑥まちゼミ　→　野田市商工労務課、商工会議所との連携でゼミを開催

ａ）本校の情報高等科、調理高等科の生徒による講座（専門分野）開催

・情報科：パソコン教室（動画編集・イラスト制作・写真編集等)、ゲーム体験（生徒が作成したゲーム体験・３Ｄゲーム制作等）

・調理科：調理・菓子作り体験、包丁研ぎ、飾り切り等

ｂ）本校のスクールカウンセラー、スクールソーシャルワーカーによる講座

・不登校との向き合い方と支援

・お子様の特性・個性との向き合い方等

⑦地域創生活動の情報発信　→　地産地消をはじめとするこれらの取り組みの模様は、外部専門家の協力を得ながらホームページやSNS各種ツール（X、Instagram、YouTube等）を積極的に活用し、広く社会の理解を広げていく。

■「学年チーム担任制」導入・検証・定着

先行事例を参考に高等専修学校に導入し、実効性を検証していく。

①全員担任制での学級・学年経営

a）令和６年度の１学年における実施に加え、当年度は２学年においても実施する。

b）学年を担当する全教員で全生徒を見る。加えて、各教員の得意分野（特長）を活かすことで、生徒の学習環境の改善に繋げる。

→生徒指導、保護者対応、カウンセリング等々、担当教員の個性を活かしたチームづくり。

c）複数の教員が様々な観点から生徒を見て、生徒の不安や悩み、抱えている問題などについて多面的に理解することにより、より的確な対応ができるチームとする。

→学年担任と常設カウンセラー（公認心理師)、保健室（養護教諭）との連携によるサポート体制の強化

→個人カード（保護者からの生徒の個人情報)、カウンセラーによる個別調査データ、養護教諭による保健カード、適性検査等からのを情報を、守秘義務の条件下で総合的に活用し、生徒対応ノウハウの蓄積と体系化を図る。

②固定担任制の弊害を解消するためのモデル開発（上記①の補完）

a）クラスの生徒全員を一人の担任に委ねてしまうため、生徒たちや保護者にとってのクラスの良し悪しは、多くの場合担任に紐づけられることになる。

b）クラスで問題が発生した場合、生徒の多くはそれを担任教員の責任と思いがちであり、また担任も自分で問題を抱え込んでしまい、精神面で傷を負うことになってしまう。

→担任教員一人に集中するリスクや負担を分散して、学級経営ひいては学年経営の向上に注力できるようにする。

→本年度の取り組みを通じて実効性を検証し、令和８年度には３学年とも実施して完成を目指す。

○事業を実施する上で設置する会議※複数の会議を設置する場合には、欄を適宜追加して記載すること。

会議名①	実施委員会		
目的・役割	プロジェクト統括管理、事業の進捗確認、情報の共有化、課題解決に向けての討議		
検討の具体的内容	・令和７年度推進計画の承認 ・当該事業推進に関する総合的助言 ・個々の事業に対する専門的見地からの提言 ・事業推進に必要な資源（人・もの・情報）に関する情報提供 ・成果物に関する監修 ・その他上記に関する事項		
委員数	15 人	開催頻度	R7 年度 4 回

実施委員会の構成員（委員）

	氏名	所属・職名	役割等	都道府県名
1	今村　繁	野田市　副市長	アドバイザー（総合）	千葉県
2	染谷　篤	野田市教育委員会　教育長	アドバイザー（教育全般）	千葉県
3	平井賢吾	野田商工会議所　事務局長	アドバイザー（企業連携）	千葉県
4	岡安誠人	野田市観光協会会長	アドバイザー（地域創生モデル）	千葉県
5	管波清輝	キノエネ醤油株式会社　研究所 商品開発室　室長	アドバイザー（事業モデル構想・開発サポート）	千葉県

6	毛塚智之	パレスホテル大宮　総料理長	アドバイザー（ホテル・レストラン運営）	埼玉県
7	川島翔平	JA ちば東葛　指導経済部兼直販事業部　係長 （千葉県障害者就労事業振興センター　農福連携サポーター）	アドバイザー（事業モデル構想・開発サポート）	千葉県
8	野村達男	青山ヒューマン･イノベーション・コンサルティング株式会社　SDG ｓ地方創生事業部門　特別研究員	アドバイザー（事業モデル構想・開発サポート）	東京都
9	時光一郎	人間総合科学大学　ヘルスフードサイエンス学科　教授	アドバイザー（事業モデル構想・開発サポート）	埼玉県
10	野口律奈	帝京平成大学　健康メディカル学部　健康栄養学科　教授	アドバイザー（実証講座）	東京都
11	峯木　茂	元　東京理科大学　理工学部応用生物科学科　教授 (流山市クリーンセンター環境保全対策協議会 会長）	アドバイザー(農業､生物科学､環境）	千葉県
12	藤井弘晶	野田鎌田学園杉並高等専修学校　校長	ワーキングサポート（事業モデル構想・開発）	東京都
13	巣山克洋	あずさ第一高等学校　副校長	アドバイザー(教育･情報提供）	千葉県
14	山口芙美音	学校法人野田鎌田学園　公認心理師	ワーキングサポート（事業モデル構想・開発）	千葉県
15	堀　糧成	野田鎌田学園高等専修学校　校長	統括	千葉県

会議名②	地域創生モデル構築部会		
目的・役割	地域創生モデル構築（以下の推進事項の具現化） ・地産地消モデル ・フードロス対応モデル ・食育と食の安全安心 ・体験型農園 ・農福連携モデル ・まちゼミ ・高校生レストラン ・その他地域創生に関る事業		
検討の具体的内容	・令和７年度事業計画の策定・推進 ・具体的推進案の策定・実施 ・実施内容の検証および課題の抽出 ・改善計画の立案および実行 ・成果物の作成		
委員数	6 人	開催頻度	R 7 年度 7 回

地方創生モデル構築部会の構成員（委員）

氏名		所属・職名	役割等	都道府県名
1	野村達男	青山ヒューマン・イノベーション・コンサルティング株式会社 SDG s 地方創生事業部門 特別研究員	アドバイザー	東京都
2	堀　糧成	野田鎌田学園高等専修学校 校長	統括	千葉県
3	保阪　修	野田鎌田学園高等専修学校 調理科長	リーダー	千葉県
4	藤井弘晶	野田鎌田学園杉並高等専修学校　校長	ワーキングサポート	東京都
5	山口芙美音	学校法人野田鎌田学園 公認心理師	アドバイザー	千葉県
6	杉崎　宏	Le Coeur Inc.	アドバイザー	千葉県 （フランス）

会議名 ③	「学年チーム担任制」研究部会		
目的・ 役割	「学年チーム担任制」の導入・検証・開発		
検討の 具体的 内容	全員担任制での学級・学年経営 ・生徒指導、カウンセリング、保護者対応等、担当教員の個性を活かしたチームづくり ・学年担任と常設カウンセラー（公認心理師）、保健室（養護教諭）との連携によるサポート体制の構築 ・多様なデータ（個人カード、カウンセラー個別調査データ、保健カード、適性検査等）の活用による、より的確な生徒対応とノウハウの蓄積		
委員数	15 人	開催頻度	Ｒ６年度６回

「学年チーム担任制」研究部会の構成員（委員）

副校長ならびに１学年担当教員全員（７名）および２学年担当教員（７名）で構成する。

○講座の開設に際して実施する実証講座の概要

実証講座 の対象者	野田市民、近隣小中学校児童・生徒、野田鎌田学園３校生徒・保護者
期間 （日数・コマ数）	令和７年７月～令和８年３月までの内４日 ３コマ　×　４回

実施手法及び 実施内容	少子高齢化が続き街に賑わいがなくなってきている中、生活に不安や問題を抱える子供たちが少なくない。こうした中、野田市は、令和５年に「夢のある住みよいまち、元気で明るい家庭を築けるまち」を目指す「健康スポーツ文化都市」を宣言した。本校では自治体他関係機関・企業の支援と指導のもと、健康づくりに欠かせない「食」に取り組んでいる。「食」は体と心の健康の源であることから、食材の生産から食品ロス、食習慣など食にまつわるテーマを取り上げ、「食」の楽しみが元気で明るい家庭づくりの原動力という信念をもって、各方面からの知恵やアイデアを結集して、楽しくて実践したくなる企画を実施する。
想定される 受講者数	100 名（25 名 / 回）

（8）開発するモデルの検証

■地方創生モデル構築

①地産地消　➢　地域農畜産物生産者との連携モデル構築

ａ）地元食材を使用した本校生徒考案のレシピと調理法をＸ（旧 Twitter）、Instagram、You Tube 等で公開し、視聴者からの評価と意見を求める。

ｂ）上記ａ）の公開情報を野田市の媒体（Instagram、You Tube、市報）でも発信し、同様の評価と意見を求める。

ｃ）上記ａ）、ｂ）の集計データは本校のホームページで公開する。

②ＳＤＧｓ（Ｎｏ．１２「つくる責任・つかう責任」）　➢　フードロス対応モデル創案

ａ）規格外農産物を本校の学食や総合調理実習で使用するとともに、令和８年度からの高校生レストランに向けて仕入先の開拓とメニュー創作を進める。評価は、生徒のアンケート調査により収集する。

ｂ）廃棄物（食材、規格外農産物）の再利用については、連携する大学の指導をもとに加工品を試作するなどして、安全・衛生上の要件を担保した上で商品化することを検討する。評価は、試作品の試食やノベルティ商品の配布と同時にアンケート調査により行う。

③食育と食の安全・安心　➢　推進プログラムの策定・実施

ａ）野田市内を中心に食育教室を開催し、小学生から中学生、高校生、教員、一般市民まで幅広く普及に努め、一人でも多くの人々が食に関心を持ち、‘健康スポーツ文化都市’に相応しい街の実現に向けて積極的に啓蒙していく。評価は、参加者向けにＱＲコードを用いた簡易アンケート調査により行う。

ｂ）推進事項の選定や実施内容の評価については、野田市および連携する大学のアドバイスを参考にしながら逐次改訂していく。

④体験型農園　➢　実習カリキュラム策定・実施、農福連携モデル構想策定

ａ）連携先の指導・アドバイスを受けながら実習カリキュラムを策定・実習を行い、検証・見直しを行う。

b）農業実習が軌道に乗り次第、連携先である野田市、ＪＡ、企業の指導のもと農福連携事業に着手していく。特別な支援を必要とする生徒や障がい者の方々にとって最重要課題である就労についてモデルを構築していく。

⑤高校生レストラン　➢　立ち上げ準備、運営計画立案、市との調整

a）野田市との定例会議（月１回）の中で、開業に向けての課題を抽出し、討議した上で一つ一つクリアしていく。

b）令和７年度は、店舗施工、調理器具・什器の調達を進めるとともに、調理・接客の実習計画を策定しドライランを行う。

c）令和８年度春開業予定。

⑥まちゼミ　➢　野田市商工労務課、商工会議所との連携

a）ゼミ参加者へのアンケート調査（ＱＲコードを用いた簡易アンケート調査）等で評価を仰ぐ。調査結果をもとにバージョンアップを図る。

b）並行して野田市商工労務課および野田商工会議所からの評価と具体的改善案の提案を受ける。

■「学年チーム担任制」導入・検証・定着

①全員担任制での学年・学級経営の研究

a）本年度対象となる１学年および２学年担任教員による体制づくり

→　ルーティン業務（日々の情報共有、課題抽出および解決の履歴、取り組みレビュー）

b）定期的にワーキングチーム推進リーダーと情報共有および討議

c）改善プランの策定

②固定担任制の弊害を解消するためのモデル開発

a）上記①の取り組みに連動

(9) 事業実施に伴うアウトプット（成果物）

■令和７年度

①地産地消の取り組み事例集、年次成果報告書および次年度活動計画書
②フードロス対応に関する取り組み事例集、年次成果報告書および次年度活動計画書
③食育普及に関する年次成果報告書および次年度活動計画書
④農業実習用教材（動画）、農福連携に関する年次成果報告書および次年度活動計画書
⑤高校生レストランのオペレーション計画書およびドライラン（プレオープン）実施
⑥まちゼミに関する年次成果報告書および次年度活動計画書
⑦「学年チーム担任制」に関する年次成果報告書および次年度活動計画書

■令和８年度

①地産地消の取り組み事例集および年次成果報告書
②フードロス対応に関する取り組み事例集および年次成果報告書
③食育普及に関する年次活動報告書および次年度活動計画書
④農業実習用教材（動画）および農福連携に関する年次成果報告書
⑤高校生レストラン営業開始、中期事業計画（Ｒ８～Ｒ10年度）
⑥まちゼミに関する年次成果報告書
⑦「学年チーム担任制」に関する年次成果報告書
⑧当該事業総括

(10) 事業終了後に実施予定の取組及び成果の活用方針・手法

■当該事業終了後も産官学連携体制を強化し、以下の通り「食」に付随する多様な取り組みを継続していく。

①地産地消の更なる推進と普及活動
②ＳＤＧｓ No.12「つくる責任・つかう責任」の具体的方法の提案と普及活動
③生徒考案による商品開発
④食育の普及活動
⑤「まちゼミ」の取り組み他、実践教育の充実化に向けた実証研究
⑥地域創生に繋がるイベント等への積極的な参加
⑦千葉県および野田市が推進する農産物のブランド化とグリーンツーリズムを絡めた産官学連携におけるマーケティング・ミックスの協働研究

■多様な教育モデルを開発していくために必要な学校力を強化育成していく。

①実践教育の場としての高校生レストラン事業の育成
②実践教育の場としての農業体験実習の定着
③支援が必要な人々を受け入れる農福連携事業の育成
④学校に関わる全ての人々が安心して自己実現に取り組める環境の整備
→「学年チーム担任制」を基盤とする新たな学習環境の創出
⑤人材育成の機関として広く認知される高等専修学校の実現

（11）今年度の取組に関する年間スケジュール

	実施委員会	地方創生モデル構築部会	「学年チーム担任制」研究部会	食育教室	野田市との定例会議
	事業全体の統括管理	地方創生モデル構築実務	「学年チーム担任制」の導入・検証・定着	実証講座	レストラン、地産地消、SDG ｓ、農業関連、まちゼミ等
4 月					
5 月					
6 月					
7 月	第 1 回会議	第 1 回会議	定例会議	第 1 回食育教室	定例会議
8 月		第 2 回会議	定例会議		定例会議
9 月	第 2 回会議	第 3 回会議	定例会議	第 2 回食育教室	定例会議
10 月		第 4 回会議	定例会議		定例会議
11 月	第 3 回会議	第 5 回会議	定例会議	第 3 回食育教室	定例会議
12 月		第 6 回会議	定例会議		定例会議
1 月	第 4 回会議	第 7 回会議	定例会議	第 4 回食育教室	定例会議
2 月			定例会議		定例会議
3 月			定例会議		定例会議

第 2 章　活動報告

1.　会議

（1）実施委員会

①第 1 回実施委員会

・開催日時（場所）令和 7 年 7 月 1 日（火）15：30 ～ 16：30　（野田鎌田学園高等専修学校）

・出席者（敬称略）

今村　繁（野田市 副市長）
染谷　篤（野田市教育委員会 教育長）
岡安誠人（野田市観光協会 会長）
平井賢吾（野田商工会議所 事務局長）
管波清輝（キノエネ醤油株式会社 研究所 商品開発室 室長）
野村達男（青山ヒューマン・イノベーション・コンサルティング株式会社　SDG s地方創生事業部門　特別研究員）
時光一郎（人間総合科学大学　ヘルスフードサイエンス学科　教授）
野口律奈（帝京平成大学　健康メディカル学部　健康栄養学科　教授）
峯木　茂（元　東京理科大学　理工学部　応用生物学科　教授）
藤井弘晶（野田鎌田学園杉並高等専修学校　校長）
山口芙美音（学校法人野田鎌田学園　公認心理師）
堀　糧成（野田鎌田学園高等専修学校　校長）

・議題

ⅰ）新規委員紹介
ⅱ）令和 6 年度事業報告
ⅲ）令和 7 年度事業計画
ⅳ）その他
ア．ビデオ教材製作のアイデア提案
イ．航空会社に学ぶ接客・接遇講座の開催
ウ．高校生レストランの進捗報告

②第 2 回実施委員会

・開催日時（場所）令和 7 年 10 月 20 日（月）15：00 ～ 16：00　（野田鎌田学園高等専修学校）

・出席者（敬称略）

渡邉宏治（野田市総務部管財課長）　…　今村副市長の代理出席
染谷　篤（野田市教育委員会 教育長）
岡安誠人（野田市観光協会 会長）
平井賢吾（野田商工会議所 事務局長）
管波清輝（キノエネ醤油株式会社 研究所 商品開発室 室長）

毛塚智之（パレスホテル大宮　総料理長）
川島翔平（JA ちば東葛 指導経済部　兼　直販事業部　係長）
時光一郎（人間総合科学大学　ヘルスフードサイエンス学科　教授）
野口律奈（帝京平成大学　健康メディカル学部　健康栄養学科　教授）
藤井弘晶（野田鎌田学園杉並高等専修学校　校長）
巣山克洋（あずさ第一高等学校　副校長）
山口芙美音（学校法人野田鎌田学園　公認心理師）
堀　糧成（野田鎌田学園高等専修学校　校長）

・議題

ⅰ）今年度事業活動の進捗状況報告

ア．地域創生
イ．農業関係（地産地消・体験型農園）
ウ．フードロス
エ．食育
オ．まちゼミ
カ．高校生レストラン
キ．農福連携
ク．学年チーム担任制

③第３回実施委員会

・開催日時（場所）令和７年 12 月９日（火）15：00 ～ 16：00　（野田鎌田学園高等専修学校）
・出席者（敬称略）

酒井礼将（野田市 PR 推進室長）　…　今村副市長の代理出席
岡安誠人（野田市観光協会 会長）
平井賢吾（野田商工会議所 事務局長）
管波清輝（キノエネ醤油株式会社 研究所 商品開発室 室長）
毛塚智之（パレスホテル大宮　総料理長）
時光一郎（人間総合科学大学　ヘルスフードサイエンス学科　教授）
藤井弘晶（野田鎌田学園杉並高等専修学校　校長）
巣山克洋（あずさ第一高等学校　副校長）
山口芙美音（学校法人野田鎌田学園　公認心理師）
堀　糧成（野田鎌田学園高等専修学校　校長）

・議題

ⅰ）今年度事業活動の進捗状況報告

ア．地域創生
イ．農業関係（地産地消・体験型農園）
ウ．フードロス

エ．食育
オ．まちゼミ
カ．高校生レストラン
キ．農福連携
ク．学年チーム担任制

（2）地方創生モデル構築部会

今年度、会議としては開催なし。

（3）学年チーム担任制研究部会

逐次開催

2.　活動内容

（1）地方創生モデル構築

①地域創生モデル
②体験型農園
③高校生レストラン
④食育と食の安全・安心対応モデル
⑤フードロス対応モデル
⑥地産地消モデル
⑦まちゼミ
⑧農福連携モデル

（2）学年チーム担任制

関連資料「学年チーム担任制」（○○頁から▲▲頁参照）

（3）上記（1）、（2）の取組み概要

「令和７年度文部科学省委託事業　報告」（○○頁から▲▲頁参照）

第３章　関連資料

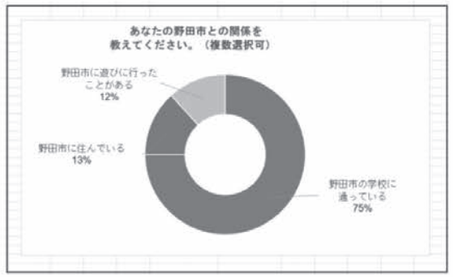
■地域創生モデル構築

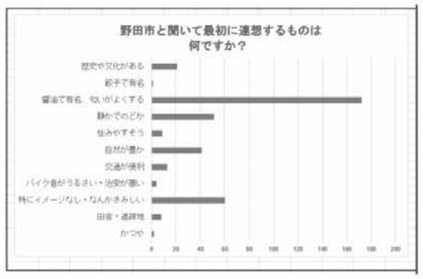
地域創生推進の基盤として、本校所在地の野田市に対する生徒の意識・ニーズを把握するため、アンケート調査を実施した。（回答数 216 名）。これにより、プロジェクトの効果検証とプログラム改善を図り、生徒主体の持続可能なモデルを構築していきたい。

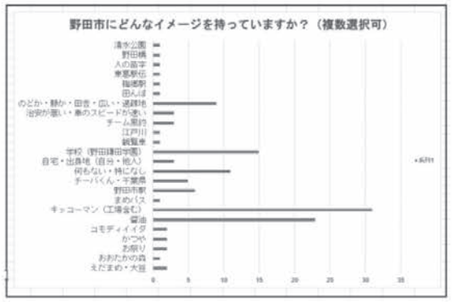
一例として、生徒の約 70% が野田市を「醤油のまち」と認識しており、この意識を活かし、商店街活性化や地域資源循環による経済効果と若者から発信してくモデルを構築していく。

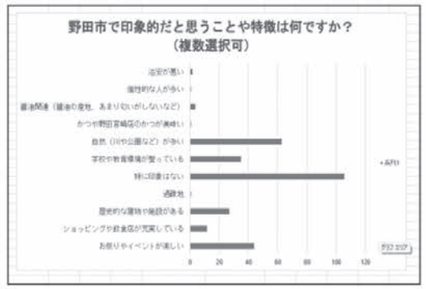
令和 6 年度

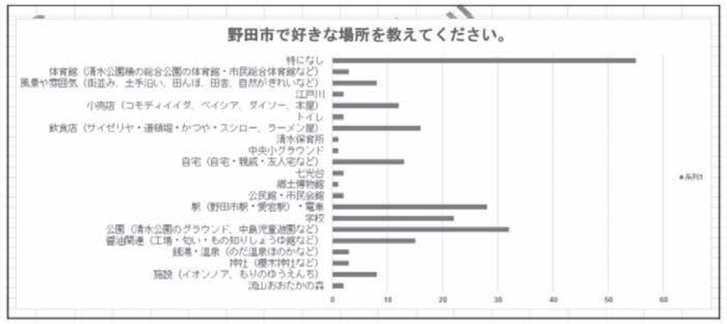
「野田市に関するアンケート調査」

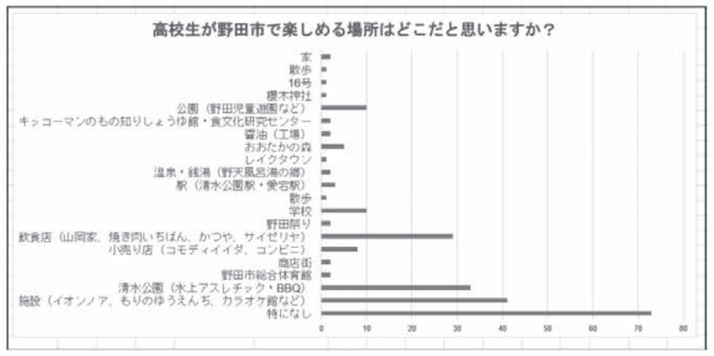


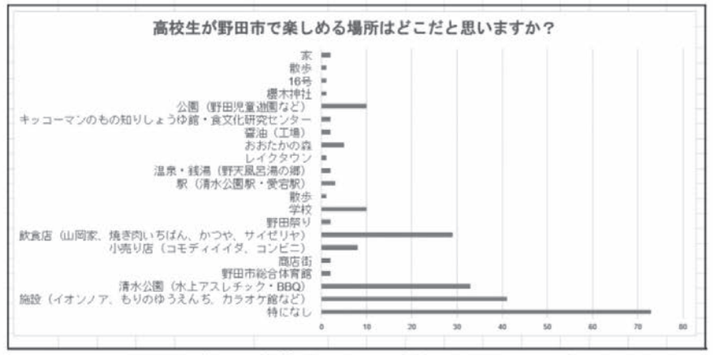






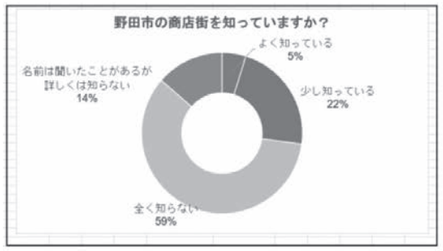


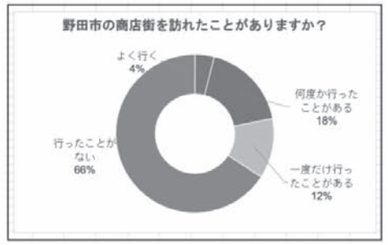


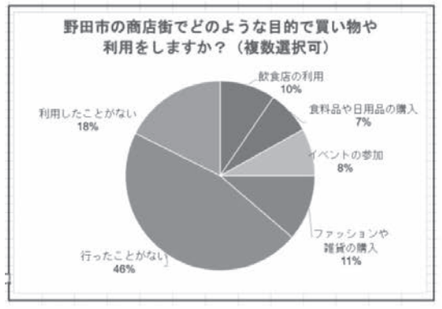


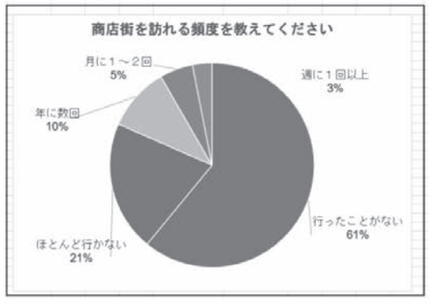
野田市をもっと高校生にとって魅力的な場所にするには、どんな取り組みが必要だと思いますか？

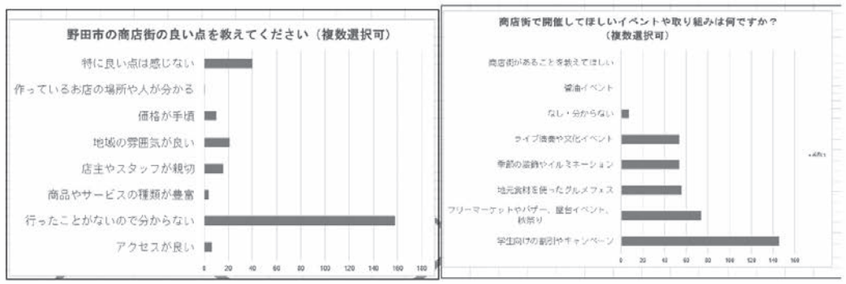
- 自然を増やす
- 治安をよくする（ポイ捨てをなくす、ゴミ拾いで街を綺麗にする）
- 交通アクセスを更により良くする
- レンタルサイクリングを駅付近に設置する
- イルミネーションに力を入れる
- 土地を有効活用し、若者が楽しめる施設、場所、建物を作る
- 体育館や運動場、野球グラウンド、大きな公園を作り、活動できる場を増やす
- 地域の方々を含め、いろんな人と交流を増やす行事や季節ごとのイベント、バザー、ボランティア活動、野田市限定の目新しいイベント
- 途中下車して立ち寄りたくなるようなお店を作る
- しょうゆアイスや人気の屋台を駅前で売る
- SNSに映えるスポットやスイーツなどを作る
- 最新のゲームセンターやカラオケ、ボーリング場、プリクラ機、映画館などのアミューズメント施設を駅付近に作る
- 駅前に、ららぽーとなど大型ショッピングモールを作る（ロフトや洋服屋、書店、スポーツ用品店などが欲しい）
- 駅付近でのお店を増やす（マクドナルド、スターバックスコーヒー、コンビニ、ファミリーレストランなどの飲食店）
- 有名人や流行りのキャラクターに協力を仰ぎ、SNSやテレビ等で広告・宣伝し野田市をアピールする
- ライブハウスなど演奏ができる・聴ける場所を作る
- テーブルや椅子があり、勉強したり、集まれたりする場所を作る
- 駅前のコモディイイダの開店時間を9時からにする
- ポイントカードの作成や割引制度で注目してもらう

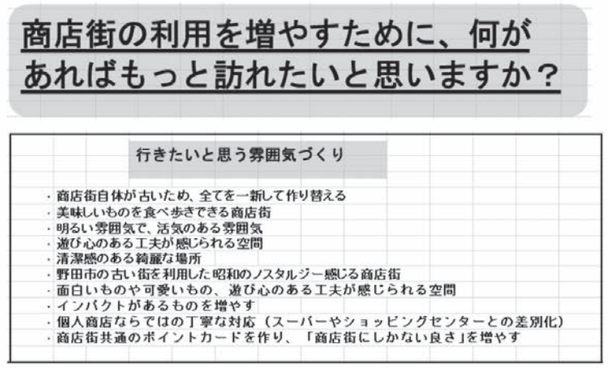




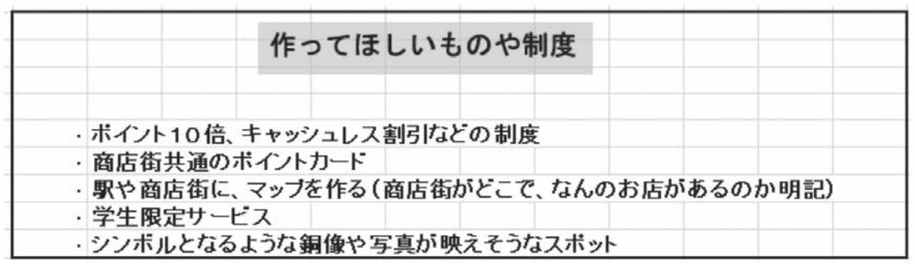








p25 ～ p50



1. 野田市イベント参加

【目的】

・多くの生徒に活躍の場を与え、知識や技術だけでなく、社会性・主体性・多様性理解など、将来にわたり役立つ「生きる力」を総合的に学んでもらう。

・運営方法や体制を整え、職員の役割を整備する。

・地産地消モデルの構築。

【野田市イベント参加実績】

日付	イベント名	提供メニュー 内容	販売 参加数	特記事項
5/4	わんぱく相撲 野田場所	ちゃんこ鍋 カレー	200 人前 200 人前	・参加者・関係者用に無料提供 ・野田鎌ファーム大根・人参や協賛品で調理
8/2-3	野田夏まつり躍り七夕	麻婆麺	657 食 完売	軽音部初参加
10/18-19	野田市産業祭	角煮まん	603 食 完売	軽音部ステージ出演
10/25	中央小学校バザー	豚汁	474 食	PTA 依頼・初出店
10/26	第 9 回 フードフェスタ	チーズ麻婆麺	210 食	野田ロータリークラブ賞受賞
11/15	農業祭り	VTuber 体験実施	30 名	JA ちば東葛依頼・初出店

総販売数 : 1,944 食（提供分含め 2,344 食）

(1) 生徒の活躍の場・「生きる力」の育成

①多様な場面での実践機会

調理科・情報科・軽音部の生徒がそれぞれの強みを生かし、相撲大会から農業祭まで多様な客層・規模のイベントに参加。

初出店２件（中央小バザー・農業祭）を成功させ、本学の地域からの信頼度を獲得。

②社会性・主体性の育成

多世代・多組織との接客を通じて実践的なマナー・チームワークを習得。

646 食完売・優秀賞受賞という成果は、生徒の呼び込み・調理・販売の賜物であり、自信と責任感を育んだ。

③多様性理解と自己表現

軽音部が「食×音楽」コラボで文化発信、情報科生が農業祭で VTuber 体験を実施。

新たな表現手法を学び、多様な才能ある生徒に活躍の場を提供。「調理・販売・表現」の多面的役割を通じて、主体性・協働性・多様性理解を総合的に育成。

(2) 運営方法・体制整備と職員の役割

①依頼対応と企画・準備

日程調整、メニュー提案、価格設定、食材調達、人員配置、衛生管理など、イベントごとに必要事項を洗い出し、「企画～当日運営～振り返り」のフローが確立され、秋の連続イベントも安定運営出来ている。

②職員役割の明確化

・総務部：外部調整・全体統括
・調理科教員：メニュー開発・調理指導・衛生管理
・情報科教員：企画・機材準備
役割分担により複数イベントの同時進行も円滑化。

③継続可能な運営モデル

2年生選抜に加え1年生参加で技術継承を実現。
マニュアル化（チェックリスト・引継ぎシート）を進め、持続可能な体制を構築中。

(3) 地産地消モデルの構築と地域創生

①地元農産物の活用

野田鎌ファームの大根・人参をちゃんこ鍋に使用し、地元産野菜の価値を直接PR。
JA・商工会議所と連携し、「野田市＝食のまち」ブランド形成に貢献。

②付加価値創出と評価獲得

チーズ麻婆麺で野田ロータリークラブ賞を受賞。地元素材を活用した創作メニューで地域の食文化を革新。

③地域イベントとの相乗効果

年間6イベント参加で「学生飲食ブース」の認知拡大。軽音部ステージ・VTuberで家族連れの回遊性向上、商店街活性化に寄与し、地域ブランド強化を実現。
「地域イベント×学生×地元団体」の持続可能な地域創生モデルを確立。

2. 出張授業（職員と生徒が訪問）

【目的】

・食育理解の深化：専門家指導による科学的栄養知識と実践的調理技術の習得
・生徒の活躍の場：「生きる力」育成地域での指導実践を通じた総合的人材育成
・地域連携強化：中学校・公民館との協働を通じた家庭・地域への食育波及

【参加報告】

実施場所	日時	内容	満足度
野田市立東部中学校 （1年生 30名）	R7.6.24	管理栄養士による、栄養講和 専門調理師と生徒による、天津丼・焼売実習	93-97%
さいたま市立大原中学校 （2・3年生各 30名）	R7.7.5	生徒による学校紹介＋かに玉・焼売実習	80%
北部公民館 （地域住民　20名）	R7.12.24	中華粥・海鮮と野菜のピリ辛蒸し	100%
野田市立川間中学校 （1年生 69名）	R8.1.27	職業講話：「命」と「食」を支えるプロの志	

総参加者数：179名

(1) 実施内容と成果

①野田市立東部中学校（令和7年6月24日）

テーマ：「栄養ってなんだろう？」
・講話や実習の分かりやすさ、楽しさにおいて満足度93～97%を獲得。
・本校調理講師と生徒が中学生に直接調理指導を行い、協働実習を通じ進路への関心を喚起。

②八潮市立大原中学校（令和7年7月5日）

生徒がプレゼンを担当し、専門教育の魅力を紹介し高等専修学校について関心を示した。
・本校調理講師と生徒が中学生に直接調理指導を行い、協働実習を通じ進路への関心を喚起。

③北部公民館（令和7年12月24日）

テーマ：「市民セミナー」健康寿命を延ばすのは？～食の重要性～
・市内在住の方を対象に20名参加。
・健康を保つための毎日の食事と栄養を意識した献立を調理を通じて学ぶ。
・ヘルシーで美味しいメニュー体験を通じて、全参加者から「大変満足」との評価（満足度100%）。
・「生徒と先生の指導が丁寧で熱意が伝わった」「料理を久しぶりに楽しんだ」など高い評価を得た。

④野田市立川間中学校（令和8年1月27日）

・1年生　69名を対象
・調理師講師による、「おいしい」の裏にある徹底した衛生管理や食材を最大限に活かすプロの工夫、長時間連続調理の実務経験を講話。
・生徒が真剣な表情でメモを取っており、関心・集中度がとても高かったと感じる。

(2) 教育的効果

①協働学習の深化

・講生徒が「教える立場」を経験することで、理解力・表現力・リーダーシップが向上。
・栄養知識・実習理解ともに学習意欲を示す「調理の楽しさ」を伝えられた。

②進路啓発効果

・高等専修学校への認知度の向上となり、関心を持つ結果となった。

③生徒の成長

成長領域	具体的効果
指導力向上	教わる側から教える側への転換により、説明力・協調性を強化。
成果発表機会	実践の場で成果を披露し、達成感と自信を獲得。
社会性育成	思いやり・責任感・コミュニケーション力を養成。
地域連携	地域住民・関係団体と交流し、郷土への愛着と定着意識を醸成。

（3）地域への効果・波及

・中学校や公民館との連携活動により、家庭や地域における食育意識の向上につながった。
・学校教育と地域社会が一体となった新たな食育モデルとして、一定の成果を上げている。
・職業講話や実習授業では、専門的な知識の伝達や体験学習の促進を通じ、家庭・地域との協働強化、生徒の食への関心向上など、多くの教育的・健康的効果が見られた。
・調理実習では、本校生徒が中学生や地域住民とともに活動し、日頃の学びを発表する機会となっている。
・近年は多くの中学校から新たな連携依頼をいただき、地域とのつながりがさらに拡大している。

（4）今後の展望

本事業を通じて、生徒は「学びを実践へとつなぐ力」を身につけ、地域はその成果を共有する形が確立された。今後も、地域・自治体・学校が連携し、持続的な食育推進モデルとして展開しながら、食文化の継承と次世代の人材育成を進めていく。

■フードロス対応モデル

1.SDGS（N o12「つくる責任・つかう責任」）→フードロス対応モデルの構築

野田市のフードロス削減に向けた規格外食材活用調査を実施。野田市内の果樹園および企業（飯田果樹園様、キノエネ醤油株式会社様、窪田味噌醤油株式会社様）のご協力により、規格外梨を活用した商品開発・製造を実現した。この取り組みにより、生徒の実践的な学習機会と地域資源の有効活用を両立させ、持続可能な食育モデルを構築することができた。

【目的】

・地域の農業・食品企業との協働を通じた実践的食育の推進
・食品ロス削減への学習と社会貢献の融合
・規格外食材の有効活用による地域経済への波及効果
・生徒による商品企画・製造・販売プロセスの体験学習

（1）協力先の役割

協力先	主な貢献
飯田果樹園様	規格外梨（形・大きさ・色等で市場出荷不可）を安価提供。 栽培背景とフードロス発生実態の詳細説明。
キノエネ醤油株式会社様 窪田味噌醤油株式会社様	地元産醤油・味噌を組み合わせた加工レシピ開発支援。 生徒・本校外部講師の試食意見を反映し、試作品製造。

（2）規格外梨の定義と特徴

規格外梨とは、市場出荷基準（形・大きさ・見た目）を満たさない梨。

【主な理由】

・大きさが基準より小 / 太大。
・形がいびつ、くびれ強いなど不揃い。
・表面に傷、虫食い、日焼け跡等。

【特徴】

規格外梨は、味・甘さ・香りについては通常品とほぼ同等の品質を有していますが、外観上の理由から生食用出荷が難しく、多くが廃棄対象となっているのが現状である。本事業では、こうした規格外梨を活用することで、フードロス削減と食品加工・商品開発の学習機会を実現した。

（3）加工実績

規格外梨の加工を㈲リバティハウス様に委託し、以下のプロセスで梨ピューレを製造しました。

【製造プロセス】

・不良部除去：傷・皮・芯をカットし、収率 63% を確保
・ペースト加工：フードプロセッサーで微細加工（粒径 1mm 以下の均質化）

【実績】

・飯田果樹園より規格外梨 460kg を安価に購入
・加工により約 335kg の梨ピューレを完成
・フードロス削減量：約 125kg（廃棄予定分を製品化）

この加工実績から、規格外梨の有効活用による廃棄ロス削減と付加価値化が実現できたことが確認できました。

（4）飯田果樹園

【概要】

飯田果樹園は、千葉県野田市目吹に位置する 74 年以上の歴史を持つ老舗梨園である。地域の農業を代表する企業として、長年にわたり高品質な梨の生産・販売に従事している。

【事業内容】

主に梨（幸水、豊水、新高など）を中心に栽培・直売を行う果樹園。季節ごとの品種展開により、消費者への多様な選択肢を提供されている。

【品質と実績】

千葉県梨味自慢コンテストや全国梨選手権で複数回入賞するなど、高品質な果実生産で広く知られている。これらの受賞実績は、栽培技術の卓越性と品質管理への強いこだわりを示している。

【本事業における役割】

規格外梨の有効活用に協力することで、フードロス削減と次世代への食育推進に貢献。地域農業の課題解決と学校教育の融合を実現する重要なパートナーとなった。

（農薬散布履歴簿）



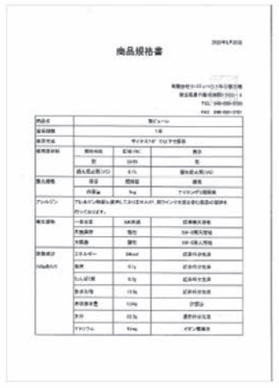
（飯田果樹園の様子）





（仕入れた企画の梨）





（(有)リバティハウス様施設）





（5）キノエネ醤油株式会社

①キノエネ醤油（株）の貢献内容

【提案内容】

規格外梨ペーストと白醤油を組み合わせたポン酢調味料のレシピ開発

【レシピコンセプト】

商 品 名：梨ポン酢

コンセプト：規格外梨の爽やかな甘酸味と白醤油の透明感ある旨味を融合させたフルーティーポン酢

容　　量：200ｍｌ

製造本数：1,700 本

特　　徴：使用食材：野田市産梨（規格外）、キノエネ醤油の白醤油

色 合 い：白醤油採用により色鮮やかな仕上がりを実現

用　　途：野菜サラダ、刺身、鍋つゆに最適

意　　義：フードロス削減と地域ブランド商品化を実現

【キノエネ醤油が提供する価値】

価値	詳細
調味料開発の専門知識	190 年の醸造・調味料製造ノウハウを活用したレシピ開発
白醤油の活用	全国トップシェアの白醤油を使用し、色合い・風味の優位性を確保
品質管理	プロ水準の衛生管理、品質検査を実施
流通・販売への可能性	将来的な商品化・販売展開への道筋を提示

②試作・開発プロセス

【第１弾：生徒試食アンケート調査】

実施対象：高校生レストラン担当の２年生（調理高等科）

実施内容：試作品を試食し、味・使用感・改善提案についてアンケート調査を実施

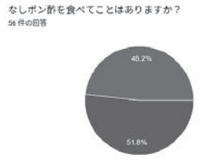
生徒からの主なフィードバック

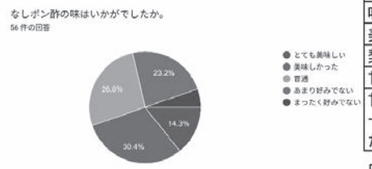
・梨の甘さが良く引き出されている

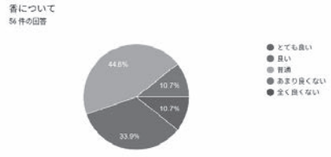
・白醤油の上品な香りが梨とマッチしている

・サラダドレッシングとしての利用が特に好評

・若干の甘さ調整を希望する声も







美味しかった点を教えてください。
フルーティーさがあって従来のポン酢にはない良さがあった
甘さがとても良かった
梨の香り
酸っぱさがちょうど良くて甘くてとっても美味しかったです！！
梨の風味と甘さ
なしの風味がほんの少しだけした
はっきりした味

好みでない所を教えてください。
味が中途半端に感じた。
美味しいと感じないかな　まずい
梨の感じが少なく汎用性が低いと思った
甘酸っぱい感じが好みじゃなかった
甘さ、酸味がともに強いように感じた。
一般的に販売されているポン酢以上の魅力を感じられなかった。

どういった所が普通でしたか？
市販にもありそうな感じがある
可もなく不可もなく
普通の味ではなかった
梨とポン酢しか感じないのであきる。
なしの特徴(甘さ、香りが少ない)がほぼ無かった
うーん　シンプルポン酢の方が美味しい
まったく普通では無い
香り
ナシ感が少なかった
見た目
色合い
印象が強くドレッシングなどによいと思いました。

【第２弾・第３弾：味の調整】

キノエネ醤油が生徒フィードバックを元に、複数回の試作・調整を実施

調整内容：梨の甘さと塩辛さのバランス調整

酸度最適化

香りの層の構築

結　果：最終的に、納得する「完成版レシピ」に到達

③製造スケジュール

日程	内容
1 月 29 日、2 月 2 日	梨ペースト搬入（118kg）
2 月 4 日	調合
2 月 5 日	ラベリング・瓶詰め・充填

【製造内容】

梨ペースト量 : 予定 118kg（飯田果農園の規格外の梨）

品質管理 : キノエネ醤油の衛生基準に従う製造・検査

【地域ブランド商品の創出】

・「野田市産梨×キノエネ醤油」という地域コラボレーション試作品が完成

・高校生レストランで試作品の調査を行い、来店客への地域産品 PR の強化

・将来的な商品化・販売に向けた実績形成

【生徒への教育的成果】

・「社会で必要とされる人材」としての成長

・「自分たちが関わったものが」が実際に商品化される経験による自己肯定感向上

・地域経済への貢献実感

【ラベルデザイン】



【製造配合】

2025年12月25日

梨ぽん酢（野田市産梨ピューレ入り）3次　　キノエネ醤油株式会社

配合表　　商品開発室

1Lあたりの内容量

和梨ピューレ	232.0	g	
本みりん	200.0	ml	
還元水あめ	170.0	g	
砂糖(ビート糖)	80.0	g	
醸造酢(15%高酸度酢)	66.0	ml	
白しょうゆ	60.0	ml	醤油(小麦・大豆)
食塩	59.0	g	
花ゆずペースト	32.0	g	
かつお節エキス	3.0	g	
昆布エキス	1.0	g	
グルタミン酸ナトリウム	5.0	g	調味料
ビタミンC	2.0	g	酸化防止剤
水	225.0	ml	
Brix	37.0	±2	
食塩分	7.0	±0.5	
PH	3.75	±0.2	

名　称：味付けぽん酢
原材料名：梨ピューレ(国内製造)、みりん、還元水あめ、砂糖、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、食塩、醸造酢、花ゆずペースト(花ゆず、砂糖)、かつお節エキス、昆布エキス／調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(ビタミンC)

(6) 窪田味噌醤油株式会社

①窪田味噌醤油（株）の貢献内容

【提案内容】

規格外梨ペーストと相性の良い米糀・天晴特級醤油組み合わせ焼肉のたれ調味料のレシピ開発

【レシピコンセプト】

商 品 名 : 芳梨（ほうり）

コンセプト : 規格外梨の爽やかな甘みと、天晴特級醤油の豊かな旨味を合わせた地域発「芳

醇な梨香る焼肉のたれ」。

容　　量：300ｍｌ

製造本数：1,300 本

用　　途：焼肉のたれとしてはもちろん、炒め物、しゃぶしゃぶのたれ、冷奴、ドレッシングなど多用途に使える「万能だれ」として。

意　　義：フードロス削減と地域ブランド商品化を実現

【窪田味噌醤油が提供する価値】

価値	詳細
調味料開発の専門知識	創業 100 年以上続く老舗味噌・醤油メーカー
醤油の活用	発酵調味料の特性を活かしたレシピ設計・味づくりへの技術支援
品質管理	プロ水準の衛生管理、品質検査を実施
流通・販売への可能性	将来的な商品化・販売展開への道筋を提示

【本プロジェクトにおける主な貢献内容】

・発酵調味料の特性を活かしたレシピ設計・味づくりへの技術支援

・製造現場の知見に基づく、粘度・色合い・保存性などの商品設計アドバイス

・職人技によるコクと旨味の調整により、梨の爽やかな風味を最大限引き出すブレンド比率の検討

②試作・開発プロセス

【試作：甘口・辛口の比較と調理部アンケート調査】

窪田味噌醤油より、甘口・辛口の２種類の試作品が提案され、調理部の生徒を対象に試食アンケートを実施した。

アンケートの結果、高校生レストランでの使用や一般家庭での汎用性を考慮し、「辛味は後から調整できる」という理由から甘口タイプを採用することを決定。

③情報科生徒の参画と教育的効果

Ⅰ）パッケージデザインへの参加

情報科の生徒は、以下のプロセスで商品開発に関わった。

・ロゴ案、ラベルデザイン案の作成（フォント、色使い、配置など）

・ラベルサイズ、情報量、視認性を踏まえたレイアウト検討

・教職員および窪田味噌醤油の関係者による審査を経て、最終案を決定

☞このことにより「消費者の目線に立ったパッケージデザイン」の重要性を学ぶ機会となった。

Ⅱ）実践的な学びとしての意味

生徒は次のような力を獲得した。

・フードロス問題と地域産業を結びつけ、商品開発という具体的な手段で解決策を形にする力

・原料生産（果樹園）・加工（味噌醤油メーカー）・デザイン（情報科）・販売を見据えた流れまで、「現場のビジネスプロセス」を体験的に理解

・発酵調味料の特性や衛生・品質管理の考え方など、教科書だけでは触れにくい実務知識の習得



④製造スケジュール

日程	内容
1 月 6 日	梨ペースト搬入（100kg）
1 月 27 日	調合
1 月 28 日	ラベリング・瓶詰め・充填

【製造内容】

・梨ペースト量 : 100kg（飯田果農園の規格外の梨）

・品質管理 : 窪田味噌醤油醤油の衛生基準に従う製造・検査

【地域ブランド商品の創出】

・「野田市産梨×窪田味噌醤油」という地域コラボレーション試作品「芳梨」が完成

・多用途性の高い調味料として、高校生レストランでの利用を通じた地域産品 PR が可能

・情報科生徒による優れたパッケージデザインが、商品の市場価値を大幅に向上

・将来的な商品化・販売展開に向けた確実な実績形成

【生徒への教育的成果】

・「社会で必要とされる人材」としてのデザイン思考・ビジネス思考の育成

・「自分たちが関わったものが実際に商品化される」という経験による自己肯定感と職業意識の向上

・フードロスという社会課題を「自分たちで解決できる」という自信と主体性の醸成

・調理科と情報科の連携による学科横断的な学習と、社会への貢献実感

・地域経済の一部を担うという実感を通じた、郷土への愛着と定着意識の醸成

【製造配合】

商品名　芳梨（鎌田学園） 200L
導意先　野田鎌田学園高等専修学校
開発者名
比重　1.19

比重	原材料名	配合量	単位
1	梨ピューレ　野田鎌田学園生産	55,000	g
1	米酢	11,000	g
1.18	天特①	17,000	ml
1.16	本みりん	17,600	ml
1	オニオンチップグランニュール	880	g
1.18	天特②	71,000	ml
1	おろしにんにく	2,200	g
1	おろしんょうが	3,300	g
1	上白糖	41,800	g
1	すり白ごま	8,800	g
1	昔都一味中粒	440	g
1	ブラックペッパーパウダー	660	g
1	炭酸ナトリウム	1,800	g
1	ビタゲンV6	440	g
1	モナードガム	110	g
0.8	アルコール	6,600	ml
1	ごま油	6,600	g
原材料合計		245,230	







40

☞成果と今後の展望

【成果】

本プロジェクトを通じて、以下の成果を達成することができました。

Ⅰ）農産物の付加価値化

・廃棄予定であった規格外梨に新たな付加価値を与え、「製品」へと転換することに成功しました。

・規格外梨 460kg → 梨ピューレ 335kg → 2 つの調味料商品（計 3,000 本）へ展開

・フードロス削減量：約 125kg

Ⅱ）地域協働モデルの構築

農業（飯田果樹園）・製造業（キノエネ醤油株式会社・窪田味噌醤油株式会社）・教育機関（野田鎌田学園）が連携した地域協働モデルを実現しました。このモデルは、今後の他分野への展開可能性を示唆しています。

Ⅲ）生徒への実践的学習機会

生徒は試作・評価・デザイン・市場調査まで、実践的な食育・キャリア教育を体験しました。

・調理科生徒：試作品の試食評価とフィードバック

・情報科生徒：パッケージデザインと消費者視点の学習

【今後の展望】

Ⅰ）商品の最適化と限定販売

試作結果とアンケートを踏まえ、以下を実施する。

・味・粘度・保存性のブラッシュアップ

・表示内容の最適化と法令対応

・数量限定での販売実施

・高校生レストランでの提供と顧客反応の収集

Ⅱ）モデルケースの展開

本事業を「規格外農産物の活用モデル」として確立し、以下を目指す。

・他の規格外農産物（野菜、果実など）を活用した調味料・加工品の開発

・地域の複数企業との連携強化

・フードロス削減と地域経済循環を両立する商品群の構築

Ⅲ）持続可能な食産業の実現

本プロジェクトは、「捨てるはずだった農産物が、地元企業との連携によって新たな価値を持つ商品に生まれ変わる」という循環型経済・持続可能性の象徴的実践例である。

今後も継続的に発展させることで、以下を実現する。

・野田市における「食のフードロス削減モデル」の確立

・地域企業と学校の協働による人材育成プラットフォーム化

・SDGs（特に目標 12「つくる責任・つかう責任」）への貢献

【結論】

本プロジェクトを通じて、本校の生徒たちは次の 3 つの重要な気付きを得た。

Ⅰ）フードロス削減の二面性への気付き

フードロス削減は、環境対策であると同時に、新たなビジネスチャンスでもあるということを実感した。

Ⅱ）地域企業との協業の価値

地域企業との協業は、試作や共同企画といった「小さな成功体験」から始まること、そしてそれが大きな商品化へとつながることを学んだ。

Ⅲ）自分たちの関与の価値

自分たちが関わった商品が実際に形となり、活用されることの喜びと、それに伴う責任感を得ました。

【総括】

キノエネ醤油株式会社・窪田味噌醤油株式会社という２社の確かな技術と豊かな経験、本校の実践的な食育プログラム、そして地元産梨という素材が融合したこの取り組みは、野田市の食産業の未来を担う人材を育成する実践の場として、極めて大きな意義を持つ。

本プロジェクトは、単なる「商品開発」にとどまらず、地域課題の解決、生徒の成長、地元企業との信頼構築を同時に実現する、真の意味で持続可能な学習モデルとしての価値を有しており、今後さらに発展させていく所存である。

2. 令和７年度　野田市新規商品開発事業

野田市瀬能ファームの規格外いちごを活用した地域活性化プロジェクト

（1）事業概要

本校は、野田市瀬能ファームの規格外いちごを活用した地域活性化プロジェクトにおいて、令和７年度「野田市新規商品開発事業」に採択された。

【事業の位置付け】

本事業は、野田市が掲げる「地域振興」「産業連携」「教育実践」「持続可能なまちづくり」を目的とし、市内事業者と教育機関が協働して新商品の開発を支援する施策である。

【本校の役割】

瀬能ファームの規格外いちごを、市内事業者と協働して中華菓子の新商品開発に取り組み、以下を実現することを目指す。

・規格外農産物のフードロス削減

・生徒の実践的キャリア教育

・地域経済への貢献

・野田市の地域ブランド構築

（2）プロジェクトの目的

本プロジェクトは、以下の４つの目的を掲げています。

①地域農業の価値向上

瀬能ファームのいちごを通じた地域農業の認知度向上と、規格外農産物の有効活用による農業経営の安定化

②協働による人材育成

高校生・生産者・専門家が一体となった学習を通じた、実践的で多面的な人材育成

③フードロス削減

冷凍保存されている規格外いちごの有効活用と、食品ロス削減への取り組み強化

④地域ブランド商品の創出

野田市の魅力を発信する新規土産品・商品づくりと、市の地域経済活性化への貢献

（3）商品開発の内容

①開発商品

商品名：ココ、まいちー。

項目	内容
使用食材	冷凍保存された規格外いちご（瀬能ファーム産）
商品カテゴリー	おやつ感覚で食べられる中華菓子
コンセプト	伝統的な中華点心の技法と地元いちごの風味を融合させたフルーティーな新感覚菓子
対象層	野田市の土産品・ギフト、日常のおやつ

② 開発体制（三者協働）

本校（野田鎌田学園）

・調理部３年生（4 名）

・試作・評価・改善

・市役所でのプレゼンテーション実施

瀬能ファーム

・規格外いちごの提供と品質情報の提示

・生産背景や農業課題の共有

（株）ヤムチャフーズサプライ

・中華菓子製造の技術指導

・レシピ開発サポート

・量産体制の構築

この三者が協力してレシピ検討・試作・試食会を行い、商品化に向けた検証を進めた。

（4）活動実績

プレゼンテーション実施

・日程：令和７年８月６日（水）

・場所：野田市役所

・内容：事業内容と商品コンセプトを市担当者・審査員に説明

・成果：プレゼンテーションを通じた提案力と説明力の向上、市関係者からの評価獲得

複数回の試作・改善

・実施場所：学校実習室

・検討項目：いちご餡の甘さ、生地の食感、サイズ感、見た目

・改善プロセス：試作→試食評価→フィードバック→改善を反復実施

（5）今後のスケジュール

Ⅰ）量産体制の構築（進行中）

・製造委託先：（株）ヤムチャフーズサプライ

・実施内容：レシピの最終調整と量産可能性の検証

Ⅱ）パッケージ設計（予定）

・デザイン企画：商品の魅力を引き出すパッケージ開発

・情報設計：栄養表示、原材料、製造者情報などの法令対応

Ⅲ）商品完成・販売展開（目標）

・完成時期：令和７年度中を目標

・販売チャネル：野田市内・高校生レストラン

(6) 教育的成果

【ビジネスプロセスの体験学習】

生徒が、農業（瀬能ファーム）・食品メーカー・行政という複数の外部組織と連携しながら商品開発に携わることで、以下の一連のビジネスプロセスを実践的に経験した。

・企　　画：市の公募に応募し、商品コンセプトを策定

・試　　作：複数回の試作を通じた改善

・プレゼン：市役所での提案資料作成と発表

・改　　善：外部からのフィードバックを踏まえた改良

・外部委託：量産化に向けた製造委託交渉

【フードロス削減への視点構築】

規格外いちごの活用を通じて、単なる「廃棄削減」ではなく、ビジネスの視点から社会課題を解決する力を育成した。

【発表力・説明力の向上】

市役所でのプレゼンテーションを通じて、以下のスキルが育成されました。

・わかりやすく論理的に説明する力

・行政職員や審査員といった異なる立場の人々と対話する力

・フィードバックに基づき、内容を改善する力

(7) 今後の展望

【完成商品「ローマイチ」の市場展開】

完成した中華菓子「ココ、まいちー。」は、野田市の新たな土産品・地域ブランド商品としての展開が期待される。瀬能ファームのいちご、生徒の学びと創意工夫、事業者の製造力が一つにまとまった本プロジェクトは、今後の地域連携型商品開発のモデルケースとなる。

【継続的な展開への期待】

・他の規格外農産物を活用した商品開発の拡大

・瀬能ファームとの継続的なパートナーシップ構築

・野田市における食のフードロス削減・地域ブランド化の推進

【結論】

本校が「野田市新規商品開発事業」に参加することは、単なる商品開発ではなく、生徒教育、地域課題解決、産業連携、持続可能なまちづくりを同時に実現する、極めて意義深い実践

である。今後も、野田市および関係事業者との連携を深めながら、本プロジェクトを発展させていく所存である。

■食育と食の安全・安心対応モデル

1.　食育教室（全５回）

（1）学校職員向け：雪印メグミルク株式会社「骨・カルシウムセミナー」

【事業概要】

本校は、栄養学の専門知識を有し、野田市にも工場の有る雪印メグミルク株式会社と連携し、全職員を対象とした「骨・カルシウムセミナー」を実施した。本セミナーは、「教える立場にある職員が、まず自ら学ぶ」という教育者としての原点を再確認する機会として位置付けている。

雪印メグミルク　「骨・カルシウムセミナー」実施企画書

[開催日時]	2025年10月14日（火）　15: 15～16: 15		
[場　　所]	野田鎌田学園高等専修学校		
[対　　象]	35名様	＊20名様以上での実施でお願いいたします。	
[内　　容]	骨・カルシウムセミナー		
[当日タイムスケジュールと内容]			
時　間	内　容	主催者 様	雪印メグミルク
開始15分前頃	会場入りします。	事前に会場設営他お願いいたします。	実施会場到着後、PC動作確認を行います。
15: 15～	開始	開始の挨拶	
約60分 （講話）	講話 「骨・カルシウムセミナー」 骨の役割や、骨に欠かせない栄養素などについてわかりやすくお伝えします。		パワーポイントを使用してセミナーを進めます。
～16: 15	質疑応答・終了	終了の挨拶	

【実施目的】

・乳製品を中心とした栄養学の最新知見の習得

・職員自身の健康意識向上と生活習慣改善

・生徒指導における説得力と信頼性の強化

・組織全体の健康文化の醸成

【期待される効果】

本セミナー参加を通じて、以下の三つの効果が生まれることを想定する。

効果領域	内容
生徒指導の説得力向上	職員自身が学び、実践することで、生徒への指導に一貫性と信頼性が生まれる
職場環境の健康増進	職員の健康意識向上と食生活改善が、職場全体の健康文化につながる
地域社会への貢献	職員が地域で実践する健康行動が、社会への波及効果となる

【セミナー内容】

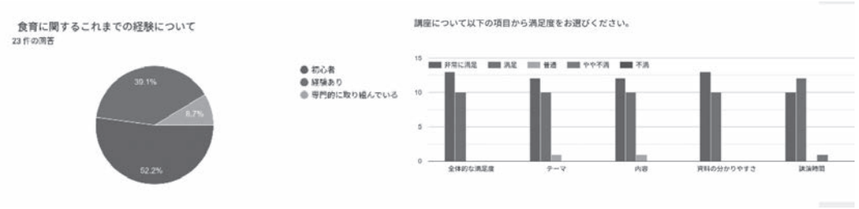
・乳製品とカルシウムの栄養学的役割

・骨の健康と生活習慣の関連性

・実生活で実践可能なカルシウム摂取方法

・自己チェック表による現状認識と改善提案

【参加者の反応と成果】



気づきの声　　:「自分がカルシウム不足だったことに驚きました」

「全くカルシウムが取れていないことがわかりました」

→自己チェック表の効果大。視覚化ツールが行動変容を促進。

行動変容の決意 :「食生活を本気で改善しようと思いました」(5 件)

「カルシウム摂取を誓おうと思いました」

「少しの工夫を積み重ねていきたい」→職場・家庭での実践意欲高い。

講義満足度　　:98%（27 件中 26 件ポジティブ）

主要成果　　:自己チェックで不足実感→行動変容 37%

分かりやすさ 44%（理論＋身近例が効果的）

【結論】

セミナーで習得した栄養学的知見を、生徒への食育授業や学校行事に活かし、学校全体での「食と健康」への取り組みをより深化させていく。

(2) 野田市民向け：地産地消「フレンチをもっと身近に」

【事業概要】

本校が文部科学省の委託を受けて取り組む「高等専修学校における多様な学びを保障する先導的研究事業」の一環として、市民に向けて食と健に関する学びやキャリア教育の機会を提供し、食育の普及を目的とした特別講座を開催した。まずは、本校の学園祭「躍進祭」にあわせ、一流の西洋料理シェフを招き、講話と実演デモンストレーションを組み合わせた食育教室を実施した。また、野田市産の食材や調味料を使用し、地産地消の啓発を図るとともに、野田市の農家・酪農家の協力を得て地域ぐるみの取組とした。

①プログラム内容

学校法人服部学園　大野文彦氏による講話・実演

・講話「フレンチをもっと身近に」

・実演デモンストレーション

テレビドラマ「グランメゾン東京」で指導されたフランス郷土料理「アッシ・パルマンティエ」の調理実演

・実演料理「アッシ・パルマンティエ」の試食

調理したフランス郷土料理「アッシ・パルマンティエ」について、学園内に試食ブースを設け、参加者へ提供した。

【講師紹介】

大野文彦氏は、成田日航ホテル勤務後に渡仏し、ボルドーおよびパリの名門レストランで研鑽を積んだ。その後ニューヨークでの経験を重ね、帰国後は国内の一流ホテルやレストランで料理長として活躍している。現在は服部栄養専門学校において教育・指導に携わる一方、テレビドラマ「グランメゾン東京」や映画「グランメゾンパリ」、「SMAP × SMAP」「王様のレストラン」など多くのメディア作品で料理監修を担当している。日本を代表する西洋料理のスペシャリストとして食文化の魅力を発信しつつ、キャリア教育および国際的な食文化交流にも貢献している。

②参加者数

・事前申込み・野田市民　　予定：16 組 31 名

実績：11 組 22 名

・事前申込み保護者・生徒　予定 11 組 22 名

実績：8 組 11 名

・当時参加　　5 組　6 名

・学園関係者　　2 名

・服部学園　　3 名

・参加者合計　　44 名

③参加者からの評価・感想

全体として、「非常に満足」「満足」との回答が大半を占め、参加者の満足度は極めて高かった。主な自由記述は以下のとおりである。

・講師の大野シェフの話が分かりやすくユーモアもあり、楽しい時間となった。

・普段目にすることのない一流シェフの手さばきを間近に見ることができ、感動した。興味深い話が多く、時間があっという間に感じられた。

・内容が非常に充実しており、もっと多くの人に聞いてもらいたいと感じた。

これらの意見から、本講座が「学び」と「楽しさ」を両立した企画として高く評価されたことがうかがえる。

④当日の様子・成果

Ⅰ）講話の内容と反応

講話「フレンチをもっと身近に」では、フランス料理の歴史・文化、食材の考え方、料理

人としてのキャリア形成などが紹介された。参加者は、食の奥深さや国際的な視野の重要性について理解を深めることができたとの感想を寄せている。

Ⅱ）実演デモンストレーションでの学習効果

一流シェフの繊細な手さばきや段取りなど視覚的に学ぶことができた。

参加者からは「技術の高さに感動した」「プロの仕事ぶりを間近で見ることができて貴重だった」といった声が寄せられ、デモンストレーション形式の有効性が確認された。

Ⅲ）試食を通じた実演で完成したフランス郷土料理を実際に味わうことで、視覚・聴覚だけでなく､味覚･嗅覚･触覚を通じた「五感で学ぶ食育」が実現した。「自分でも作ってみたい」「家族にも食べさせたい」といった前向きな感想も多く、家庭での食実践への波及効果も期待できる結果となった。

⑤実施を通じて得られた課題・今後の改善案

【講座の有効性の確認】

一流シェフによる講話と実演を通じて、参加者の食への関心が高まり、食の専門職を志すきっかけやキャリア教育の機会としても有効であることが確認できた。

一方で､「もっと多くの方に聞いてほしい」という意見が複数寄せられ、企画自体の価値と、今後規模を拡大して実施する可能性が示された。

【今後の企画展開】

本講座の成果を踏まえ、継続的な食育教室の開催を検討する。

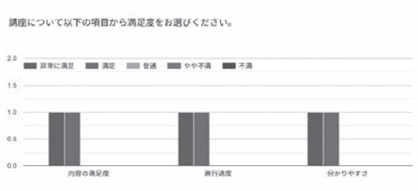
具体的には、

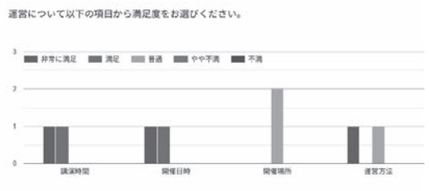
・日本料理・中国料理など他ジャンルの料理人を招へいし、多角的な食文化理解を促す。

・生徒の調理実習との連携を強化し、講師の指導を実習へ反映する。

【情報発信の強化】

より多くの生徒・保護者・地域住民に参加してもらうため、学校ホームページやSNS、地域広報紙等を活用し、事前の周知と事後の報告を一層充実させる。実施後の成果や参加者の声を積極的に発信することで、本校の食育・キャリア教育の取組の認知度向上と、次年度以降の参加拡大につなげる。





⑥総括

本食育教室は、文部科学省委託事業の一環として、一流シェフによる高度な講話と実演を提供し、生徒および参加者にとって、食の魅力と職業としての料理人の在り方を学ぶ貴重な機会となった。参加者の高い満足度および「より多くの人に共有したい」との意見から、本企画は本校の食育・キャリア教育におけるモデル的取組として位置づけられる。

今後は、今回得られた成果と課題を踏まえ、

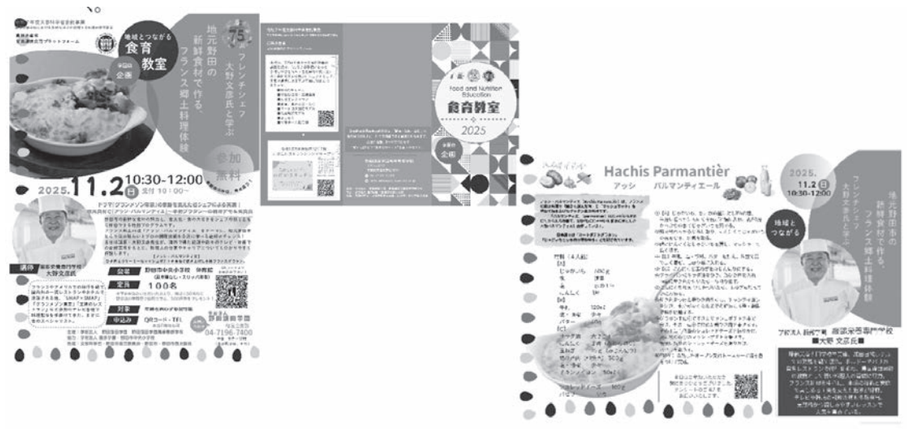
・継続的な食育講座の実施

・多様な講師との連携拡大

・地域や関係機関との協働の深化

・広報体制の強化

を図りつつ、地域に開かれた食育推進拠点として、持続可能なプログラムへと発展させていく。



(3) 市民向け：農林水産省 「大人の食育教室」

【事業概要】

文部科学省委託事業「高等専修学校における多様な学びを保障する先導的研究事業」の一環として、農林水産省が推進する「大人の食育」事業と連携し、JA ちば東葛七福支店様のご協力のもと、地元農業の魅力発信と地域活性化を目的とした「食育・地産地消体験イベント」を開催した。



①プログラム内容

ⅰ）JA 職員による講話（10:05 ～ 10:20）

演題：野田市の農業について（資料配付）

講師：JA ちば東葛 野田地区経済センター　増田様

ⅱ）野菜収穫体験（10:40 ～ 11:30）

指導：JA ちば東葛 野田地区経済センター センター長

場所：本校体験型農園

収穫野菜：さつまいも・大根・かぶ・白菜

ⅲ）試食会（11:45 ～ 12:15）

・黒酢米による塩おにぎり作り（JA ちば東葛様よりご協賛）

・本校調理科生徒作成の味噌汁の提供（農園収穫野菜を使用）

・JA ちば東葛様よりご協賛品：黒酢米ジェラート・黒酢米せんべい

②参加状況

野田市民　　予定：8 組（大人 11 名／子ども 9 名　計 20 名）

実績：7 組（大人 8 名／子ども 7 名　計 15 名）

JA ちば東葛　実績：8 名（七福支店 6 名／センター 2 名）

学園関係者　実績：7 名（職員 4 名／生徒 3 名）

合計参加者数：30 名

③参加者の反応・評価結果

ⅰ）講話について

野田市の農業についての説明が分かりやすく、地域の農業への理解が深まったとの声が多く寄せられた。一方で、「講座の時間をもう少し長くし、食と JA の取組みについてより詳しく聞きたい」との要望も見られた。

ⅱ）収穫体験について

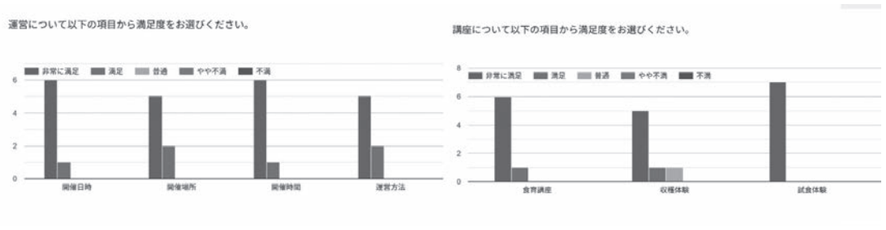
さつまいもや大根、かぶ、白菜など、多くの野菜を自分の手で収穫できたことに高い満足感が示された。野菜の育ち方や畑での様子を教わりながらの体験が「勉強になった」「食への意識が変わった」と評価された。

ⅲ）試食会について

黒酢米のおにぎりや味噌汁、ジェラートなどが「とてもおいしかった」「また食べたい」と好評であった。特に、農園の食材を使った味噌汁は、「大根だと思ったらかぶで驚いた」「野菜本来のおいしさを感じた」などの感想が寄せられた。

ⅳ）全体評価・今後への期待

「無料にもかかわらず内容が充実しており、とても楽しいイベントだった」「学校と産業界の地域連携として非常に意義深い」との声が多く、事業の意義が認められた。「来年以降も継続してほしい」「同様の内容でまた参加したい」といった継続実施への強い要望が複数あった。



④今後希望される食育教室の内容（主な意見）

・酪農をテーマにした食育教室、酪農体験（牛乳やバター作り等）

・他の野菜を使った収穫体験と、それに連動した調理・6 食

・白菜の外葉などの残渣を活用したレシピ提案（炒め物、混ぜご飯、味噌汁など）

・家庭でもできる簡単レシピの紹介

・今回と同様に収穫と試食を組み合わせ、参加者同士が交流できる場の継続

⑤実施を通じて得られた課題・今後の改善案

ⅰ）農業教育の充実に向けて

講話時間が短かったとの声を踏まえ、大人向け・子ども向けに内容や説明方法を工夫し、時間配分を見直す必要がある。野菜の栽培から収穫、調理・試食までを一連の学習と位置づけ、学年間をまたいだ継続的なカリキュラム化を検討する。

ⅱ）地域との連携強化に向けて

学校・農協・地域住民が協働する場として高い評価を得た一方で、「定期的な開催」を望む声が多く、継続的に実施できる体制づくりが課題である。JA ちば東葛や野田市内の他団体との協議を進め、農業まつりや他イベントとの連携、酪農体験など新たなプロ

グラムの共催を検討していく。

iii）学園全体の食育推進に向けて

収穫・調理・試食を通した実体験が、子どもたちの食や農への意識変容に大きく寄与していることが確認できた。今後は、簡単レシピの紹介や残渣（白菜の外葉等）の活用提案を取り入れ、環境配慮やフードロス削減も含めた「広い意味での食育」として発展させる。

⑥当日の様子・成果

ｉ）JA 職員による講話

地域で生産されている野菜の種類・特徴、地産地消の意義、野田市の農業の現状と課題について、具体例を交えた分かりやすい説明が行われた。参加者にとって、「地元農業」と「日々の食生活」を結びつけて考えるきっかけとなった。

ii）収穫体験での学習効果

畑での作業を通じて、野菜が食卓に届くまでの過程を体感することができた。子どもを中心に、「自分で収穫した野菜を食べてみたい」「野菜が前より好きになった」といった声が聞かれ、実体験の学習効果が確認できた。

iii）試食会での反応

黒米おにぎりと味噌汁の組み合わせが好評で、「家でも試してみたい」との意見もあった。調理科生徒による説明を通じて、生徒自身の学びの振り返りと、参加者への発信の場にもなった。

⑦総括

本企画は、JA ちば東葛七福支店との協働により、講話・収穫体験・試食会を組み合わせた実践的な食育の場を提供し、参加者が「地元で育つ農産物」と「自らの食生活」とを結びつけて考える貴重な機会となった。参加者アンケートからは、高い満足度とともに継続実施・内容拡充への期待が示されており、本校における食育および地域連携の取組として有効性が確認された。

今後は、本事業で得られた成果と課題を踏まえ、農業教育の一層の充実、地域との連携強化、学園全体への食育の拡大を図りながら、持続可能なプログラムとして発展させていく。



（4）生徒向食育教室

地産地消「フレンチ×日本食材：豆富を使った革新的料理」

①目的

本食育教室は、以下の 4 点を主な教育的目標として実施した。

ｉ）地元人材・地域産業の育成

野田市東高野の地元企業である関食品の豆腐を使用することで、「地域農業×教育」に基づく地産地消を実践し、生徒に地元産業への誇りと地域社会への貢献意識を育むことを目的とした。

ii）グローバル視点の獲得

杉﨑氏の豊富な国際経験を通じて、多様な食文化や海外から見た日本食の評価に触れさせ、生徒が世界を見渡す視点を身につけることをねらいとした。

iii）革新的調理法の習得

ヴィーガン・プラントベース料理の考え方と、オーガニック食材や豆富を用いた最新のフレンチ技法を実践的に学ぶ場とした。

iv）食の社会的価値の理解

サステナビリティや食品ロス、日本の伝統食材とフレンチ技法の融合がもつ可能性について理解を深め、「食」が持つ社会的・文化的価値を多面的に捉えることを目指した。

②講座概要

開　催　日　時：令和 8 年 1 月 10 日（土）

対象・参加者：野田鎌田学園高等専修学校

2 学年調理科生徒 3 クラス（計 115 ～ 117 名）

午前：2A 組（39 名）、2B 組（39 名）計 78 名

午後：2C 組（38 名）

会　　場：野田鎌田学園高等専修学校 1 号館・2 号館 実習室

講　　師：杉﨑 宏 氏（Le Coeur Inc.〔ル・クール〕CEO）

③講師紹介

杉﨑宏氏は、フランス料理人でありグローバルイノベーターとして国内外で活躍している。調理学校卒業後、19 歳でフランスへ渡り、現地の豊かな食文化と高い探求心に触れながら技術を研鑽してきた。オーガニック野菜・果物のみを用いたヴィーガン料理を追求し、日本の伝統食材である豆富とフランス料理の技法を融合させた商品開発により、多方面から注目を集めている。主な国際的な実績として、東京オリンピック・パラリンピックやラグビーワールドカップでの料理監修､食品ロス解決を目指す国家プロジェクト「ムーンショット研究制度」における料理監修・コーディネート、大阪・関西万博での日本食の情報発信などが挙げられる。これらの活動を通じて、「食」を軸に日本と世界各国との友好関係・共創の促進に大きく貢献している。

④実施内容：野田市産豆富を使用したデザート実習

実習では、関食品の野田市産豆富と豆乳を主材料とした「野田市産豆富のパンケーキ」を製作した。

『主な材料』

・豆腐ムース：関食品 国産きぬ豆富 150g（1/2 丁）、もめん豆富 150g（1/2 丁）、塩
・生地：関食品豆乳 250cc、グラニュー糖 100g、米粉 200g（または薄力粉 160 ～ 180g)、オリーブオイル、リキュール（ノンアルコール可）
・ソース：トックブランシュ オレンジ 300cc
・フライパン焼き用オリーブオイル、チャービル１～３葉

『調理の流れ（概要)』

1）生地づくり：豆乳と砂糖を混ぜ、粉とオリーブオイルを加え、ザルで漉して生地を休ませる。
2）豆富の下ごしらえ：絹・木綿豆富を水切りし、付け合わせ用は角切り、ムース用は端材も含めてなめらかに攪拌する。
3）ソースづくり：オレンジソースを加熱後、冷却する。
4）焼成・フランベ：フライパンでパンケーキを両面焼き、リキュールでフランベして香り付けを行う（未成年のためノンアルコール使用可)。
5）仕上げ:セルクル型で成形し、豆腐ムース・オレンジソース・付け合わせ豆富・チャービルを用いて盛り付ける。

※この実習を通じ、生徒は豆富を主役としたデザートの可能性、見た目と味の両立、火加減・フランベなど高度な技術を体験的に学んだ。

⑤生徒アンケート

実施後のアンケートおよび自由記述から、次の 3 点が主な学びとして抽出された。

ｉ）食材と食の多様性への理解の深化

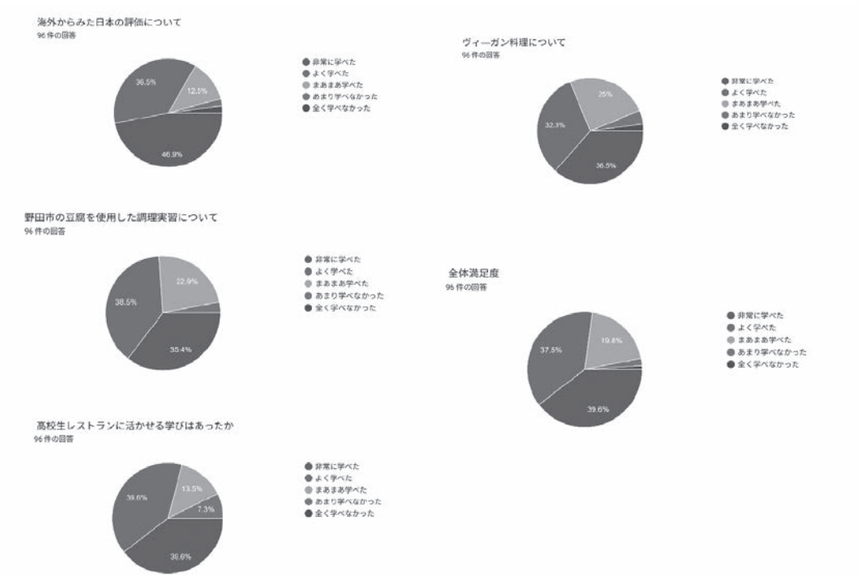
・「素朴な豆腐にさまざまな活用法があって深く学べた」「豆腐を使ったスイーツは斬新で興味を惹かれた」など、豆富スイーツの新規性への驚きの声が多く見られた。
・「ヴィーガンは２種類あることを知れた」「ヴィーガンの人でも美味しく食べられる料理を作りたい」「豆乳・米粉レシピならアレルギーの子にも作ってあげられると思った」といった記述から、ヴィーガン・アレルギー対応を含む食の多様性への理解が進んだことがうかがえる。

ii）プロの調理技術・考え方への気づき

・多くの生徒が「火加減が難しかった」「焼き加減や盛り付けが難しかった」と記しており、プロの現場で求められる繊細な技術を実感している。
・一方で、「盛り付けで値段が変わることが分かった」「材料が特別でなくても魅せ方を工夫すれば価値が上がる」「自分の意志を持って盛り付けることが大切だと感じた」といった感想から、見た目･構成･ストーリー性を含む「料理の見せ方」の重要性を学んでいる。

iii）キャリア形成・グローバルな視野の拡大

・「海外から見た日本の評価や日本食の立ち位置が分かった」「世界から見た日本の評価を知れた」との声が多く、講話を通じて日本食の国際的な価値を再認識している。
・「高校生レストランや将来の就職に活かしたい」「海外で少し働きたいという気持ちが出てきた」「19 歳でフランスに行った行動力の大切さを知った」といった記述から、進路や将来像を前向きに考える契機となったことが明らかである。
・また、「知識の大切さや疑問を持つことの重要性を知った」「失敗しない方法を聞くだけでなく、自分で経験を積むことが大切だと感じた」など、学習姿勢や自己成長に関する内省も多く見られた。



本食育教室は、地元企業・地元食材と連携した「地域農業×教育」の実践であると同時に、ヴィーガン・サステナビリティ・食品ロス・国際イベントなど、現代の食を取り巻く課題と可能性を総合的に学ぶ機会となった。生徒アンケートからは、豆富とフレンチ技法の融合による新しい料理体験を通じて、技術面だけでなく、食材の背景や社会とのつながり、将来のキャリアにまで思いを巡らせる学びが得られたことが確認できる。今後も関食品をはじめとした地域企業・専門シェフとの連携を深め、「地元×世界」をつなぐ実践的な食育プログラムを継続・発展させていくことが期待される。

(5) 野田市食生活改善推進委員向け食育教室

【事業概要】

本事業は、プロのフレンチシェフから調理技術も含めた減塩のコツと、地産地消の工夫を学ぶ実践型の料理講座である。今回の教室で得た知識と技術を、参加した野田市食生活改善推進委員が各地域での活動に活かし、野田市民への食育普及に努めてもらうことを目的とする。また、食材については、本校の野田鎌ファームで収穫した有機野菜（かぶ・大根・白菜）に加え、千葉県柏市場から仕入れた野菜や、地元精肉店で選定した鶏肉を使用することで、鮮度の高い安心・安全な食材を用意した。

①プログラム

テーマ：減塩でも美味しい！フレンチの優雅さを日常に

実施日時：令和 8 年 1 月 26 日（月）9:30 ～ 12:30

会場：野田市保健センター 調理室

対象・参加者：野田市食生活改善推進委員

参加者：36 名

※野田市食生活改善推進委員は、国・自治体が養成する「食生活改善推進員」として位置づけられる住民ボランティアであり、自身と家族の健康的な食生活の実践者として、料理教室や講座等を通じて減塩・野菜摂取・地産地消等の普及を担っている。

②講師

パレスホテル大宮　総料理長　　毛塚　智之氏

高校卒業後の 1986 年に九段下「ホテルグランドパレス」に入社し、ホテルサービスの現場で経験を積みながら、フランス料理人を志して研鑽を重ねてきた。その後、「パレスホテル東京」にて現場で実践的に料理技術を学び、フレンチの名店「クラウン」の厨房にも抜擢される。1988 年、開業時よりパレスホテル大宮に配属され、館内の和・洋・中レストランや宴会部門を幅広く担当しながらキャリアを積み、2017 年 9 月に同ホテルの総料理長に就任。現在は直営レストランの統括、メニュー開発、人材育成などホテル全体の料理部門を牽引している。

③実施内容

毛塚氏によるデモンストレーションと説明を中心に、以下の 3 品目を題材として「減塩」と「フレンチの技法」を学んだ。

ⅰ）具沢山食べる田舎風野菜のスープ（Soupe à la paysanne）

（特徴）

・通常はチキンブイヨン等を用いるところを、家庭でも扱いやすい「昆布茶」を活用し、うまみと風味で円分を補う構成とした。

・直接の食塩を加えずに、1 人当たり約 1g 前後の塩分量としつつ、野菜の甘みと昆布のうま味で満足感の高いスープに仕上げている。

・市販の昆布茶の中でも無塩・減塩タイプを使い分けることで、家庭でもさらに減塩を進められることを紹介した。

※参加者は、野菜の切り方（1.5mm 角の薄切り）、炒める順番、昆布茶を「だし」と「調味料」の両面で活用するポイントなどを学び、塩を増やさずに味を出す工夫を具体的に理解することができた。

ⅱ）彩野菜のサラダ　アボカドのスムージーとともに（Salade de légumes et smoothie à l’avocat）

（特徴）

・ドレッシングの代わりに、アボカドとフルーツを使ったスムージーをソースとして用いることで、油と塩分を控えながら、コクと酸味で満足感を高める構成とした。

・野田鎌ファームの地場産野菜を使用し、「旬の彩野菜を見て・食べて楽しむ一皿」として、地産地消の意義も併せて伝えた。

※参加者は、一般的なドレッシングに比べ塩分を抑えつつ、アボカドの脂質とフルーツの甘味・酸味で「物足りなさ」を感じさせない工夫に強い関心を示していた。
また、野菜のボイル後にしっかりと水けをきって色止めするなど、プロの下処理のポイントも学ぶことができた。

ⅲ）若鶏のビール煮込み フランドル風（Poulet en ragout à la flamande mijoté à la bière）

（特徴）

・玉ねぎをバターでしっかりと飴色になるまで炒め、さらにトマトペーストを加えて酸味を飛ばすことで、砂糖や塩を増やさずにコクと甘みを引き出す技法を紹介。

・ビールの香りとほろ苦さを生かしつつ、有塩バターを活用することで「直接の塩」の使用量を抑えながらも、満足度の高い味わいを実現している。

・じゃが芋の粉ふき芋を添え、パセリのみじん切りで香りと彩りを補うことで、見た目と食感のバランスも意識した一皿とした。

※講義の中では、鶏肉の代わりに豚肉・牛肉などでも応用可能である。

④減塩とフレンチ技法の学び

本教室では、以下のような「減塩の考え方」と「フレンチ技法」が、具体的なメニューを通して示された。

ⅰ）うま味・甘味・香りで塩分を補う工夫

・昆布茶、飴色玉ねぎ、トマトペースト、ハーブ･香味野菜、ビールやレモンなどを活用し、塩を増やさずに「風味の層」を重ねる技法を紹介。

・参加者は、「だしや香りをしっかり効かせることで塩を減らしてもおいしく食べられる」という基本原則を、試食を通して実感することができた。

ⅱ）油や乳製品の使い方の工夫

・バターやオリーブオイルを単に増やすのではなく､「香り付け」「コク出し」「コーティング」の役割を意識して用いることで、少量でも満足感を高める方法が示された。

・アボカドスムージーでは、アボカド自体の脂質を生かし、ドレッシング代替とすることで塩分と油の両方を抑える工夫が紹介された。

ⅲ）見た目・盛り付けによる満足度向上

・彩野菜の色合い、スープの具沢山感、メイン料理のソースのかけ方や付け合わせの配置など、視覚的な満足度を高めることで過度な味付けに頼らない「減塩フレンチ」の考え方が示された。

⑤参加者の反応・評価

・「昆布茶や野菜の甘みを生かすことで、塩をほとんど足さなくてもおいしく感じられることが分かった」

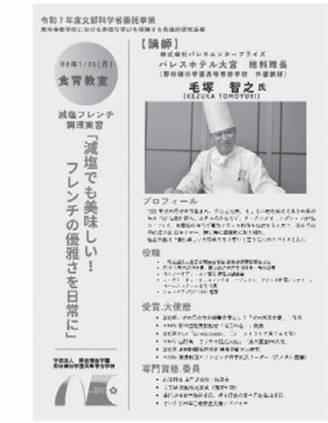
・「フレンチはバターや塩が多いイメージだったが、工夫しだいで減塩・ヘルシーにできると知り、食生活改善推進委員としての活動にも活かせる内容だった」

・「彩野菜とアボカドスムージーの組み合わせは家庭でも応用しやすく、地元野菜を使ったメニューとして住民向け講座に取り入れたい」

※参加者アンケートの詳細は別紙とするが、全体として満足度は高く、「自分の活動エリアでの減塩啓発や料理教室に応用したい」という意見が多数見られた。

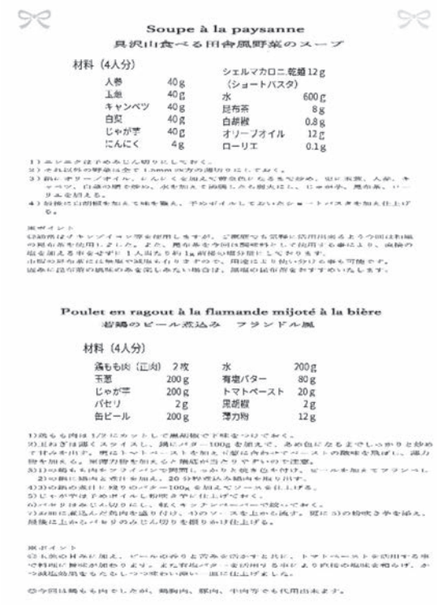
⑥総括・今後の展開

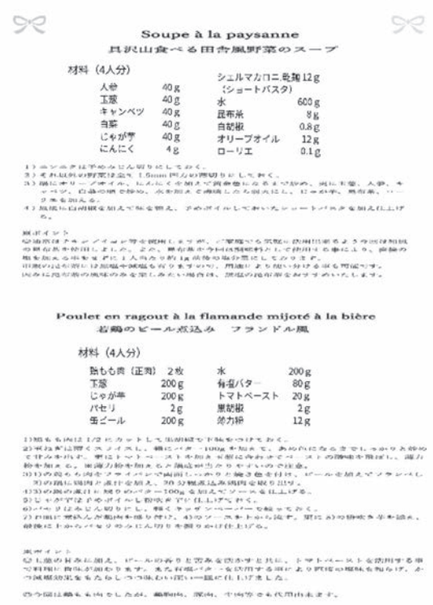
今回の食育教室は、ホテルの総料理長による本格的なフレンチの技法を市民レベルの家庭料理に落とし込む形で紹介することにより、参加者の減塩に対する理解と実践意欲を大きく高める機会となった。





【毛塚智之氏制作　減塩レシピ】





■農業の取り組み

1. 2 年生米作り実習

【実施概要】

2 年生の全クラス（A・B・C・D 組）が野田市自然共生ファーム市民農園（江川地区）にて、田植え・草取り・稲刈りの全工程を体験した。実習期間は 4 月～ 10 月の 6 ヶ月間にわたり、減農薬栽培による「江川米」玄米を収穫した。

【目的】

・食育を通じた農業生産実態の理解深化

・地元産品活用促進とフードロス意識向上

・チームワーク・忍耐力の育成

【実施内容と生徒の学習反応】

実施時期	活動内容	生徒反応・学習成果
①田植え体験（4 月 30 日）	苗を 5cm 深さで既植列と平行に植栽。丘（畔）から苗投げ込み役を設置し、作業効率化を図った。	「泥作業の困難さと農家の苦労を実感」「協力で達成感」「農家への尊敬」の声が多数上がった。
②草取り・自然観察会（6 月 17 日）	自らが植えた苗列周辺の雑草を手作業で除去。農作物の生育を妨げる雑草の影響と日常管理の重要性を体感。コウノトリ生息地の生物多様性についても学習した。	農業の日々の労力と管理の重要性を実感し、環境保全への理解が深まった。
③稲刈り体験（9 月 2 日）	稲刈り・束ね・乾燥の全工程を実施。	「一粒残さず食べたい」という意識が向上。生産者への感謝の気持ちが深化した。

(1) 取組の意義

2 年生で本実習を実施した背景には、クラス替え直後で人間関係が不安定になりやすい時期において、各クラスの一体感を高める必要があったことがある。田植えから稲刈りまでの連続した農作業は、互いに声を掛け合いながら進める必要があり、自然と役割分担や助け合いが生まれるため、クラスメート間の信頼関係の形成に大きく寄与した。

本取組を通じて、以下の学習目標を達成することができた。

【食育の深化】

農作物が消費に至るまでの長い工程を自分の手で体験することで、食の大切さと生産者への感謝を醸成した。

【地域連携の実践】

地元・野田市との協働により、地域資源である「江川米」を題材に学ぶことで、郷土に根ざした学びを展開した。

【持続可能性への理解】

減農薬栽培やコウノトリの生息環境を学ぶことで、環境保全と農業の共存を考える契機となった。

【心の成長とチーム力の育成】

クラス単位で農作業に取り組む中で、協力・忍耐・責任感を身につけることができた。

(2) 成果と今後の活用

①生徒の多くが「食べ物を無駄にしない」「残さず食べたい」と答え、フードロス意識が大きく向上した。

②収穫した「江川米」は、今後の学校内の食育プログラムや地域交流イベントで活用される予定である。

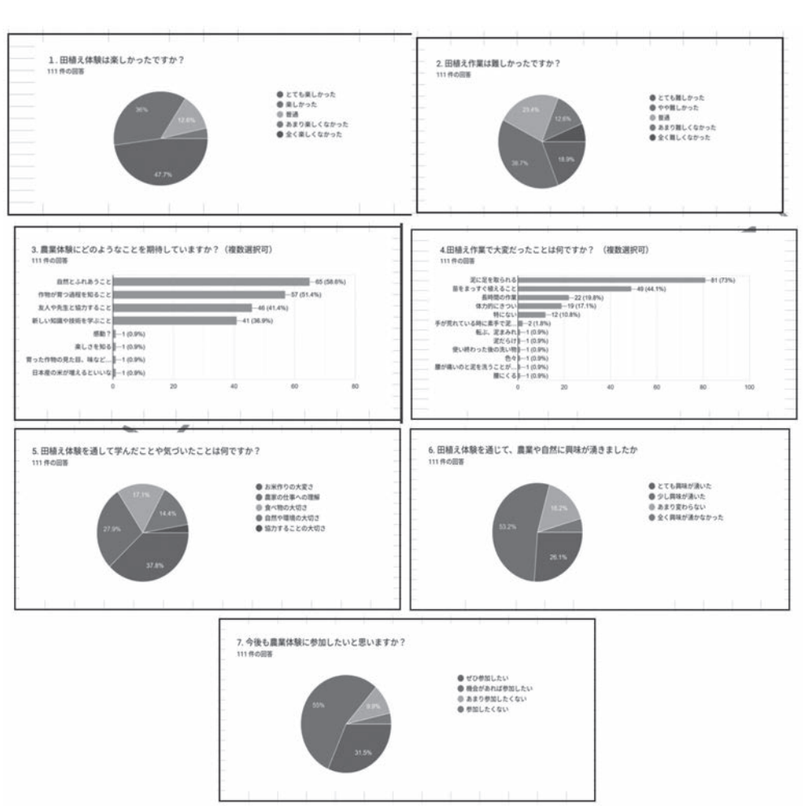
③地域住民や生産者からも「若い世代が農業に関心を持ってくれて嬉しい」と高い評価を得た。

この取り組みを通じて、本校は「生産を知る食育」「地域と共に育つ教育」を実践し、生徒たちは＂命を育む＂学びの意味を自らの体験として深く理解するに至った。

【生徒アンケートデータ】

令和 7 年 4 月 3 0 日（水）実施　　対象：２学年　　回答者数：111 名

Ⅰ）「共生ファームでの田植え体験後のアンケート」



今回の田植え体験で感じたこと、印象に残ったこと、今後やってみたいことなど

〈総評〉

・田植えの楽しさと知ることの大切さや みんなでやることで知れることがある のだと感じました。
・大変だったけど田植えを通じて米作りの大変さや、これから生かせることが学べたのでとても良い経験だったと思いました。
・収穫や出荷の段階など一年の経過過程を見てみたいと思いました。
・虫やカエルがいて癒されました。
・畑仕事をしたいと思いました。
・泥に足を取られてまともに歩くことができなくてとても大変でしたが友達と協力して苗を運んでもらったりして楽しく田植えをすることができました。
・自然豊かな土地で、田植えを行うことができて 高校生レストランにて使えるように今後の草むしりなども積極的に頑張っていきたいです。
・稲刈りや脱穀をやりたいです。
・いい体験になっと思いました。企業の見学に行きたいです。
・自然豊かな土地で、田植えを行うことができて 高校生レストランにて使えるように今後の草むしりなども積極的に頑張っていきたいです。

〈農家の皆様への思い〉

・農家の人たちもとっても優しくて楽しかったです！
・もっと簡単なイメージがあったけれど、結構難しくて日頃田植えをしている農家の人がとてもすごいなと改めて尊敬しました。
大変だったけれどその分とても楽しい経験が出来たのでこの経験を活かせるようにしたいです。
・みんな転んだりしてる中こんなに大変なことをやっているんだなと思って改めて米農家の方々に感謝できるいい機会でした。
・お米以外にもやりたいです。
・農業を通して自然の素晴らしさやお米の尊さ、農家の皆様への経緯など、を再度実感しました。
・お米を育てるには、たくさんの苦労があることが分かりました。

〈難しかったこと・大変だったこと〉

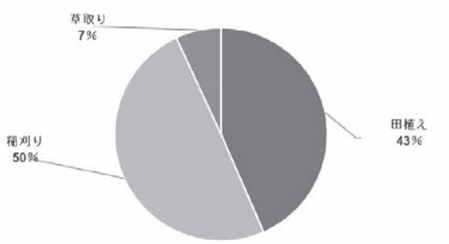
・足を泥にもって行かれたのでちょこちょこ転びそうになったり、まっすぐに苗を植えることがこんなにも難しいのだと分かりました。
・虫が多めにいて少し嫌だったが 田植えの大変さなどを改めて 知ることができたのでいい 経験になったと思っています。
・実際にやってみて改めて田植えの苗を手作業で植えることの大変さを田植えを通して感じました。
・虫やカエルが嫌いなので大変でした。
・泥に汚れてしまったり足がハマって動けなくなってしまいました。
・暑いし日焼けするから次回は遠慮したいです。
・田植えをするまでの準備や植えるのだったり全てが時間のかかる事で大変だと実感しました。

2025年9月2日（火）実施
「共生ファーム 稲刈り体験後のアンケート」

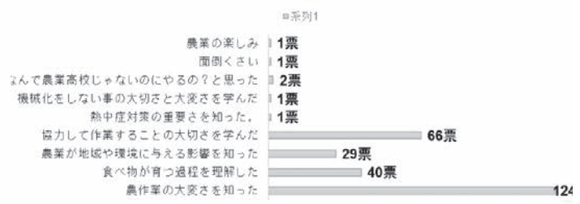
稲刈り体験　アンケート結果

クラス	2A	2B	2C	2D	合計
人数	35	40	34	36	145

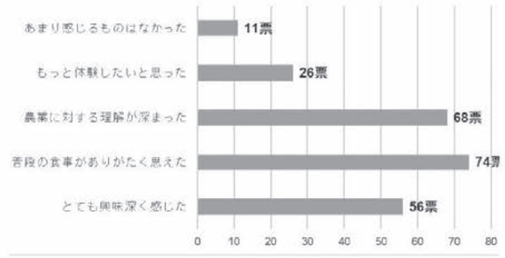
体験で楽しかった作業はどれですか？



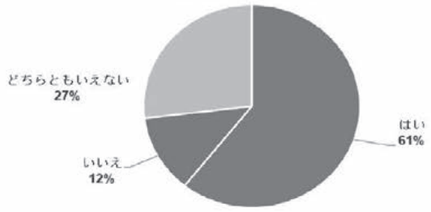
体験の感想・気づき
農作業を通じて学んだことを教えてください。
（複数回答可）



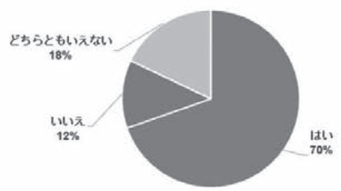
食べ物がどのように育つか体験して
どう感じましたか？（複数回答可）



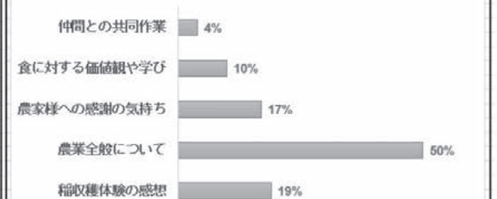
今後また農業体験をしてみたい
と思いますか？



食や農業に対する考え方が変わりましたか？



今回の体験を通じて感じたことや意見など
ご自由にご記入ください。



稲収穫体験の感想

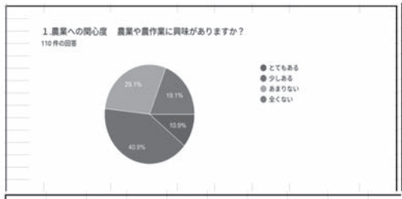
・田植え、草取り、稲刈り全てとても体力を使い大変だと感じました。
・田植えから稲刈りが出来るまでがとても短期間で驚きました。
・最初は「嫌だな」と思っていたのですが、いざやると農業の大変さを知ったり、
・稲刈りは想像以上に体力を消耗し、熱中症や脱水症状になりやすく、人不足などの問題が、
どれほど重視すべきなものかを身をもって理解できました。
・最近は機械で収穫などができるが、伝統的なやり方も楽しさがあることを知りました。
・植物の成長スピードなどに驚き、田植えの楽しさを知りました。
・育てるのに色んな苦労があり、感動があり、ました。自前の畑で稲を育ててみたいと思いました。
・田植えから稲刈りまでの流れを通して、お米ができる過程を深く理解することができました。

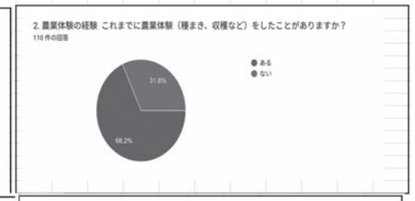
農家様への感謝の気持ち

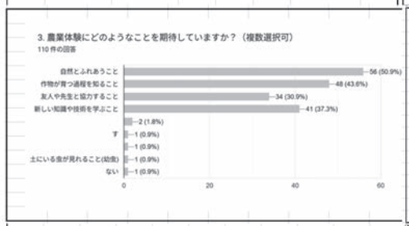
・米農家への感謝、有り難みを今一度実感することができました。
・服や靴下、靴、手が汚れて嫌な気持ちや、作業自体が大変だと感じた時もありましたが、
気温や天候に左右されずに、それを仕事として行っている農業者の方を尊敬します。
・今回農業体験をしてみて生産者さんの生の声と作業の大変さを感じました。
・僕達は10分程度の作業でしたが、農家さんは何時間も作業しており改めて大変だと思いました。
・いつも過酷な環境で私達のために作物を作ってくれていたんだと改めて思う事ができました。
・農家さんの大変さが身に染みて理解できました。これからはもっと米を有難く思って食べます。
・体験前と体験後で、農家さんに対する感謝の気持ちがより深まった。
・日々の食材を届けてくれて感謝の気持ちを深く感じました。

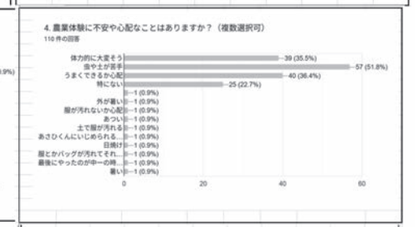
令和７年５月13日（金）、５月16日（月）実施　対象：２D、３年生　　回答者数：110名

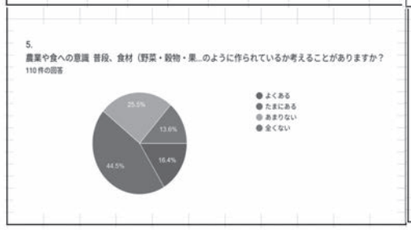
「農業体験 サツマイモ植え付け後のアンケート」

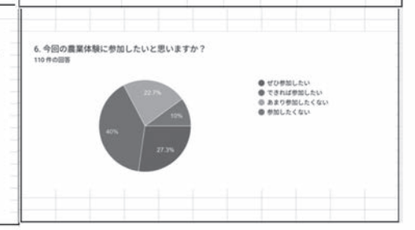












農業体験について知りたいことや、やってみたいことがあれば教えてください。

〈やってみたいこと〉	〈知りたいこと〉
・収穫	・農作物の育つ過程
・草むしり	・土壌の作り方や、耕し方など管理方法
・他の農作物の栽培	・おおよそかかる費用や収入について
（レンコン・キャベツ・キュウリ・サツマイモ・ジャガイモ・ブロッコリーなど	・なぜ学校で農業体験を行うのか
・いちご狩りや芋掘りをやりたい	・農家さんの起床時間や１日のスケジュール
・紫外線を気にせずできること（アレルギーのため）	・虫の対策について

農業全般について

・暑い中作業する大変さを知りました。
・手作業でやる大変さを感じたとともに、農業の楽しさを知ることができました。
・次回は機械で作業を行っているところも見学したいと感じました。
・野菜や果物などももっと多くの種類を栽培・収穫したいと感じました。
・気温が高く熱中症の危険性があった。農業も命がけの仕事であると実感しました。
・自然の中で働く、土に触れて生活する素晴らしさを学びました。
・大変だけど作り甲斐があるなと感じました。
・農作業をするには基礎体力や忍耐力が必要だと感じました。

仲間との共同作業

・協力しながらやったり、農業の大変さを知るいい機会になったので良かったです。
・田植えの時に沼の中に落ちて友達に助けられながら助けてもらったのが一番楽しかったです。
・1人でやると時間がかかる作業でも、みんなとやればすぐに終わるということを再確認出来ました。
・コツをなかなか掴めず難しかったが、みんなと協力してやれて楽しかったです。
・刈って、縛って、乾かすという作業をみんなで楽しみながら行うことができました。
・辛く大変な作業も、みんなでやると楽しさに変わり、いい思い出になりました。

食に対する価値観や学び

・農業と料理は直接的な関わりがあるので、今後も生産者さんの話を聞き、食材への理解を深めていきたいです。
・食材の扱い方や大切さを知る勉強になったと思います。
・普段口にしているお米が私達の元へくるまでに、一体どのような景色を見ているか、その一部をのぞき見たことで、お米により強い愛着と感謝を抱くようになりました。
・植えてから収穫までの管理、美味しさを保つ保存方法や活用レシピなども少し学びました。
・一粒も残さず食べようと思いました。
・食べ物ひとつを作るのに命の危険にさらされながら作業していると知り、自分たちが食べているものは簡単に出来るものではないと知った。食材はムダなく便わなければならないと感じました。

2. 体験型農園

有機農業による持続可能な食糧生産を目標とし、連携先である野田市、JA、企業の指導のもと、実習カリキュラムの策定･実施･検証を通じて、農業教育の質的向上を図る。あわせて、特別な支援を必要とする生徒や障がい者の就労支援を視窓に入れた「農福連携モデル」の構築を進める。

（1）本校における有機農業の位置づけ

本校の農園では、化学肥料や農薬に依存しない有機農業を基本方針としている。これは単なる栽培手法にとどまらず、以下の教育的意義を持つ。

①食の安全性と生産者責任：化学物質を使わない栽培を通じて、「食べる人」「育てる人」双方の健康を守る農業の本質を学ぶ

②環境保全と生物多様性：土壌微生物、益虫など自然界の営みを活用した農法を理解し、持続可能な農業の実践者となる素養を育成

③労働と忍耐の価値：有機農業特有の手間と困難を体験することで、農業従事者への敬意と感謝の心を醸成

（2）七光台農園での実習

☞七光台農園における品質管理・安全性検証

（目的と背景）

七光台農園では、化学農薬・化学肥料を使用しない有機栽培を実践している。この理念を実現し、以下の目的を達成するため、残留農薬検査と土壌検査を実施した。

【検査の目的】

①残留農薬検査

・慣行農法で使用された農薬が土壌に残存していないことを確認

・栽培中の作物の安全性保証

・有機 JAS 認証取得に向けた転換期間の適正性確認

②土壌検査

・有機栽培の基盤となる土壌の健全性（栄養バランス、微生物活性）を評価

・化学肥料に依存しない持続的な栽培管理の科学的根拠を確保

【検査結果と対応】

① 残留農薬検査の結果

《検査内容》

検査対象となった 145 種類の農薬成分について、土壌および栽培中の作物を調査。

《検査結果：全て「不検出」》

検査対象となった全ての農薬成分が、検出限界値以下であり、「不検出」という結果が得られた。

②土壌検査の結果と土壌改良対策

《土壌改良対策》

検査結果に基づき、以下の土壌改良対策を実施。

ⅰ）有機肥料の選定・施用

JA の指導のもと、土壌に適した肥料を選定いただく。

ⅱ）耕うん作業の委託

施用した有機肥料を土壌全体に均一にまき混合させるため、耕うん作業を専門業者に委託した。

・深さ 20 ～ 25cm 程度の耕うんにより、表層の肥料成分を土壌全体に分散

・土壌団粒構造の改善、通気性・排水性の向上

・微生物活動を活発化させる条件整備

☞畝立て・実習準備

耕うん完了後、以下の作業を実施し、生徒実習に備えた。

・畝立て：サツマイモ、カボチャ、ミニトマト各品目に適した高さ・幅の畝を設定

・灌水設備確認：夏季の乾燥対策として、散水ホース、点滴灌水システムの整備

※残留農薬検査結果

試験結果報告書

受付番号　25002361-001
報 告 日　2025年5月13日

学校法人野田鎌田学園 経営企画部 殿

株式会社 つくば分析センター
Tsukuba Analysis Center
〒305-0047 茨城県つくば市千現2丁目1-6
TEL. 029(858)3100 / FAX. 029(858)3106
計量証明事業登録(濃度)　茨城県第70号
ISO/IEC17025 認定試験所(RTL03110)
試験報告書署名者　土 橋 幸 司

受付年月日　2025年5月9日
検体の名称　七光台農地

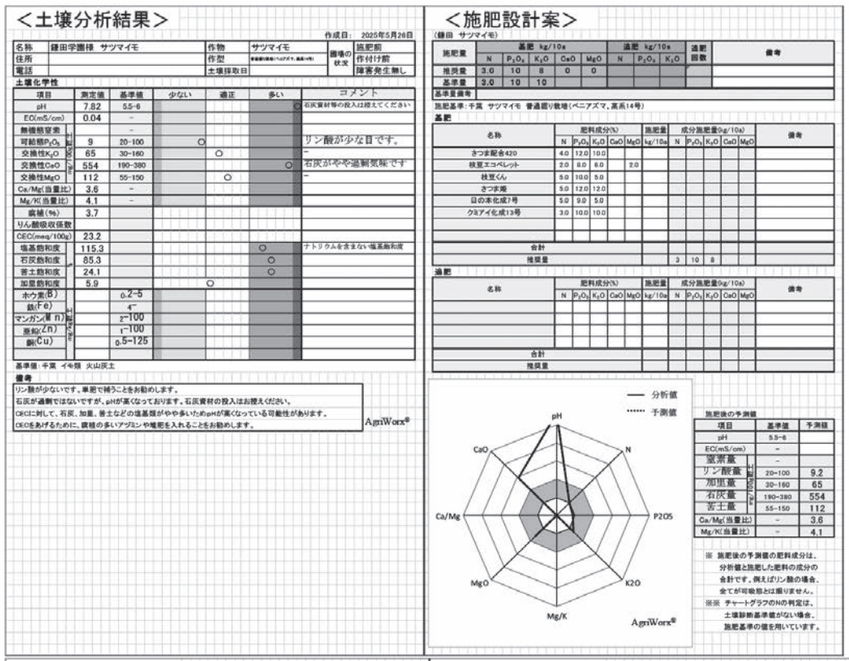
御依頼のありました検体について、試験検査を行った結果を下記の通り御報告いたします。

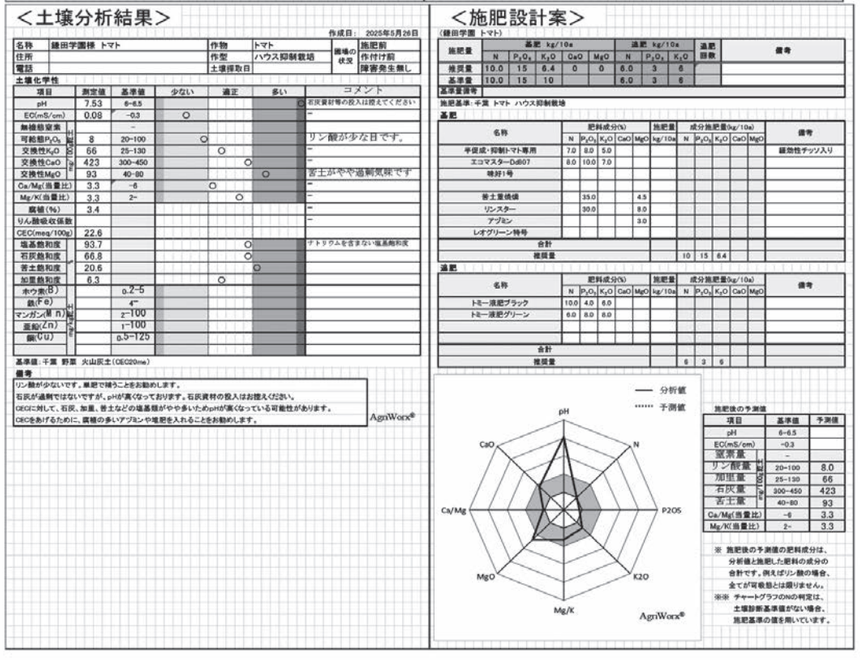
	試験項目	試験結果 (ppm)	定量下限値 (ppm)	基準値 (ppm)		試験項目	試験結果 (ppm)	定量下限値 (ppm)	基準値 (ppm)
1	ＢＨＣ	検出せず	0.01	－	46	キャプタン	検出せず	0.01	－
2	ＤＤＴ	検出せず	0.01	－	47	クミルロン	検出せず	0.01	－
3	ＥＰＮ	検出せず	0.01	－	48	クレソキシムメチル	検出せず	0.01	－
4	ＥＰＴＣ	検出せず	0.01	－	49	クロマフェノジド	検出せず	0.01	－
5	ＴＣＭＴＢ	検出せず	0.01	－	50	クロリダゾン	検出せず	0.01	－
6	ＸＭＣ	検出せず	0.01	－	51	クロルデン	検出せず	0.01	－
7	γ－BHC（リンデン）	検出せず	0.01	－	52	クロルピリホス	検出せず	0.01	－
8	アクリナトリン	検出せず	0.01	－	53	クロルピリホスメチル	検出せず	0.01	－
9	アシベンゾラル-S-メチル	検出せず	0.01	－	54	クロルフェナピル	検出せず	0.01	－
10	アセタミプリド	検出せず	0.01	－	55	クロルプロファム(IPC)	検出せず	0.01	－
11	アゾキシストロビン	検出せず	0.01	－	56	クロロクスロン	検出せず	0.01	－
12	アトラジン	検出せず	0.01	－	57	クロロタロニル(TPN)	検出せず	0.01	－
13	アニロホス	検出せず	0.01	－	58	クロロネブ	検出せず	0.01	－
14	アラクロール	検出せず	0.01	－	59	シアナジン	検出せず	0.01	－
15	アルドリン及びディルドリン	検出せず	0.01	－	60	シアノホス(CYAP)	検出せず	0.01	－
16	イソウロン	検出せず	0.01	－	61	ジエトフェンカルブ	検出せず	0.01	－
17	イソキサチオン	検出せず	0.01	－	62	ジクロシメット	検出せず	0.01	－
18	イソプロカルブ	検出せず	0.01	－	63	ジクロフェンチオン	検出せず	0.01	－
19	イソプロチオラン	検出せず	0.01	－	64	ジクロベニル	検出せず	0.01	－
20	イプロジオン	検出せず	0.01	－	65	ジクロルボス及びナレド	検出せず	0.01	－
21	イプロベンホス（IBP）	検出せず	0.01	－	66	ジコホール	検出せず	0.01	－
22	インダノファン	検出せず	0.01	－	67	ジスルホトン	検出せず	0.01	－
23	インドキサカルブ	検出せず	0.01	－	68	ジチオピル	検出せず	0.01	－
24	ウニコナゾールP	検出せず	0.01	－	69	シハロトリン	検出せず	0.01	－
25	エスプロカルブ	検出せず	0.01	－	70	シハロホップブチル	検出せず	0.01	－
26	エチオフェンカルブ	検出せず	0.01	－	71	ジフェノコナゾール	検出せず	0.01	－
27	エチクロゼート	検出せず	0.01	－	72	シフルトリン	検出せず	0.01	－
28	エチプロール	検出せず	0.01	－	73	シフルフェナミド	検出せず	0.01	－
29	エディフェンホス(EDDP)	検出せず	0.01	－	74	ジフルベンズロン	検出せず	0.01	－
30	エトキサゾール	検出せず	0.01	－	75	シプロコナゾール	検出せず	0.01	－
31	エトフェンプロックス	検出せず	0.01	－	76	シプロジニル	検出せず	0.01	－
32	エトベンザニド	検出せず	0.01	－	77	シペルメトリン	検出せず	0.01	－
33	エトリジアゾール	検出せず	0.01	－	78	シマジン(CAT)	検出せず	0.01	－
34	エンドスルファン	検出せず	0.01	－	79	シメコナゾール	検出せず	0.01	－
35	エンドリン	検出せず	0.01	－	80	ジメタメトリン	検出せず	0.01	－
36	オキサジキシル	検出せず	0.01	－	81	ジメテナミド	検出せず	0.01	－
37	オキサミル	検出せず	0.01	－	82	ジメトエート	検出せず	0.01	－
38	カズサホス	0.02	0.01	－	83	ジメトモルフ	検出せず	0.01	－
39	カフェンストロール	検出せず	0.01	－	84	シメトリン	検出せず	0.01	－
40	カプタホール	検出せず	0.01	－	85	シラフルオフェン	検出せず	0.01	－
41	カルバリル(NAC)	検出せず	0.01	－	86	シンメチリン	検出せず	0.01	－
42	カルフェントラゾンエチル	検出せず	0.01	－	87	スピロジクロフェン	検出せず	0.01	－
43	カルボスルファン	検出せず	0.01	－	88	ターバシル	検出せず	0.01	－
44	キザロホップエチル	検出せず	0.01	－	89	ダイアジノン	検出せず	0.01	－
45	キノクラミン(ACN)	検出せず	0.01	－	90	ダイムロン	検出せず	0.01	－

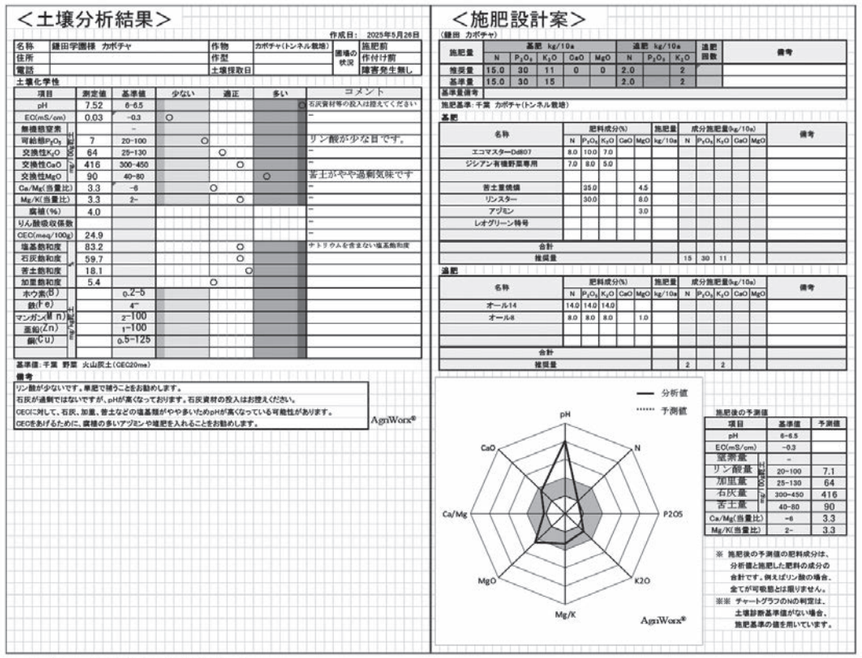
備考
試験方法：農薬等の環境残留実態調査分析法による。GC-MS(/MS)法又はLC-MS/MS法で測定
※試験結果の「検出せず」は定量下限値未満を示します。（単位：ppm＝mg/kg）
※試験結果は乾土当たりの重量比に換算した値です。

P. 1/2

試験結果は、供与された試料についての結果であり、当該試料の母集団を保証もしくは認証するものではございません。本報告書を他に掲載するときは当社の承認を受けて下さい。







＜生徒の農作業実施概要＞

七光台農園では、情報高等科および調理高等科の生徒を対象として、サツマイモ・カボチャ・トマト・ミニトマトの有機栽培実習を実施した。植え付けではJAの指導のもと、黒マルチ張りを行い適した穴を空け苗を植えた。

実施日	実習内容	対象学年	栽培品目
6月13、16、21日	サツマイモ・カボチャの植え付け	情報高等科 2、3年生	サツマイモ「紅まさり」「紅はるか」 カボチャ「えびす」
7月8、10日	ビニールハウスにて、トマト・ミニトマトの植え付け	調理高等科 3年生	大太郎トマト・ミニトマト「アイコ」「イエローアイコ」「フルティカ」
6月～10月（通期）	雑草対策（草取り）	情報高等科 2、3年生 調理高等科 3年生	有機栽培における最大の課題
11月27日 12月1日	サツマイモの収穫	情報高等科 2、3年生	サツマイモ

(3) 梅郷農園での実習

【実施概要】

実施時期	実習内容	対象学年	実績・成果
8 月	防草シート敷設	生徒有志	有機栽培の雑草対策を抜本的に解決するため、防草シートを敷設。労力削減と持続可能な管理方法の導入。
通期	ブルーベリーのメンテナンス	生徒有志	防草シート導入により、日常管理の負担が軽減され、生徒たちが樹木の健全な生育に集中することが可能になった。
春先（複数回）	大根・人参の収穫	3 年生及び生徒有志	秋冬に植栽した野菜の収穫を実施。防草シートとの組み合わせにより、良好な生育状況を確認。食卓に直結する作物栽培の達成感を体験した。
10 月	観賞用花卉類の種まき	生徒有志	コスモス、けいとう、なでしこ、キンギョソウ、ビオラ、ジニア、サルビアの種まきを実施。生育にはやや課題が残ったが、育成管理の困難さを学ぶ貴重な経験となった。

(4) 有機栽培における雑草対策の課題と学習成果

《課題の実態》

有機農業では、化学除草剤が使用できないため、人手による草取りが不可欠である。本校の農園では、6 月から 10 月にかけて、複数回にわたり生徒たちが雑草を手作業で除去する作業を実施した。

①夏季の高温多湿環境では、雑草の繁茂が著しく加速する。

②一度の草取りでは不十分であり、複数回の継続的な管理が必要。

③作物の根元近くの除草は、細かな手作業が要求され、時間と体力を要する。

④特に、根が張った多年草の除去には、高度な技術と根気が必要。

《生徒の実感と気付き》

生徒たちは、この作業を通じて以下のことを実感した。

「想像以上に雑草が生える。毎週来ても追いつかない」

「農薬を使わないって、こんなに大変なんだ」

「有機野菜が高い理由がわかった。手間がかかるんだ」

※梅郷農園の様子

雑草の除去作業を JA ちば東葛農協サービスに 2 回委託。

作業前



作業後



■農福連携モデル構想の展望

（現段階での取組）

農福連携の実現に向けて、「安心して働ける環境づくり」の整備に努めた。

・JA ちば東葛七福支店の倉庫や支店のトイレの使用について、契約を行い休憩室の確保

⇒生徒や作業者が安心して休憩したり、着替えや手洗いができる環境が整った。

・倉庫内の環境整備

⇒農具や資材を管理しやすくすることで、作業効率や安全性が高まった。

・ハウスを建築し、季節の応じた対応を確立

⇒種まきや苗の育成、収穫などを一年を通して行えるようになった。

これらの整備により、生徒や地域の方が快適に学び・働ける環境が整い、農福連携を継続的に進めるための基盤ができた。

1. JA との農福連携取り組み（JA ちば東指導経済　課長　川島翔平より）

（1）支援開始の経緯と背景

野田鎌田学園は、①農福連携の仕組み理解、②学園所有地を活用した農園運営の検討を目的に JA へ支援要望。JA は地域先進事例として、我孫子市新木の特例子会社「帝人ソレイユ株式会社」（障がい者雇用と農業生産を両立する企業型農福モデル）を紹介。

（2）JA の具体的な支援内容

・帝人ソレイユの胡蝶蘭ハウス現場視察および意見交換の調整
・有機農業実施事業所の紹介、労働環境・人材確保課題の整理支援
・企業・福祉事業所への同行仲介、関係機関調整
・視察等を通じ、学園は農業教育と社会福祉連携の具体的な可能性を把握

（3）学園の取組状況と課題整理

当初、有機農法導入と障がい者共同作業を構想。取組具体化過程で「圃場環境整備」「農業知識と障がい者支援理解を兼ね備えた指導員確保」が課題化。JA は人材紹介・連携先調整で継続支援。

（4）現在の展開と今後の方針

令和７年秋､学園は｢利用者直接雇用は時期尚早｣と判断。JA 提案により､市内福祉事業所(はーとふる）との連携で圃場管理を委託する段階的展開へ移行。今後は企業障がい者雇用枠活用、市内福祉事業所共同運営、特例子会社・A 型事業所設置等を視野に長期モデル形成を推進。

（5）取組意義

本連携は「地域農業・教育・福祉の三者連携モデル」として、以下の教育効果をもたらす。
・生徒教育：障がい者農業実習を通じた共生社会理解、実践的人材育成
・地域貢献：学園所有地活用による地域農業振興、障がい者社会参加促進社会福祉法人

2. 社会福祉法人はーとふる　管理者の見解

（野田鎌田学園における農福連携の方向性と今後の展開）

（1）現状の評価

野田鎌田学園が「学校」という教育組織の文化を生かしてノウフク（農福）連携に取り組む構想は、地域的にも意義深く魅力的な事例である。一方で、現段階では「農業」と「福祉」の両側面を内包していないため、一般的なノウフク連携の実践としては困難な要素があると考えられる。特に、障がい者雇用や支援を含む取組には、障害特性の理解や支援スキルなど専門的知見が必要である。また、学校、農業、福祉という三分野の専門性を横断する枠組みづくりが不可欠である。そのため、現時点では「農業を通した地域連携と生徒の実践的学びの推進」として取り組みを進めることが現実的かつ効果的と評価される。

（2）今後の展開への提案

今後は、「ノウフク連携」と「のだかまキッチン」の取組を別の視点で展開させることを提案する。

①既存のノウフク連携モデルと学園の教育方針は目的が異なるため、それぞれ独立したビジョンが必要である。まずは、地域連携と農園活動を通じて、生徒の実践的な学びを深める場を形成する。

②「のだかまキッチン」で使用する野菜の作付け計画を農園活動に導入し、JA ちば東葛の支援を受けながら地産地消を推進する。

③農園が安定的に稼働した段階で、段階的にノウフク（福祉的要素）を導入する流れが望ましい。加えて、作付け計画を支えるために「農業の専門家」や地元農家の協力が不可欠である。作物ごとに播種から収穫までの注意点をまとめ、実習教材として活用することは生徒教育にも資する実践的取り組みとなる。

（3）反映意義

野田鎌田学園の農園は、地域と協働しながら生徒の「食」と「働く」を結ぶ教育フィールドとして大きな可能性を持つ。今後は、農園の明確なコンセプトを定め､「教育」｢農業」｢福祉」の専門性を段階的に融合させることで持続的な地域連携モデルへの発展が期待できる。

■高校生レストラン

『野田鎌田学園 × 野田市連携「高校生レストラン」運営事業計画』

本事業により、野田鎌田学園の教育力と野田市の地域資源を最大限に活用し、
地域住民・生徒・行政の三者にとって意義ある高校生レストラン創造の実現を目指す。
また、地域活性化の新たな軸として、持続可能な運営と地域文化の発信に貢献する。

1.　事業概要

高校生レストランは、野田市役所からの依頼・支援を受け、野田鎌田学園が運営する事業である。事業名を「高校生レストラン『発酵 × 地産地消』学び舎レストラン」とし、野田市の伝統的発酵食品と地元や千葉県食材、野田鎌田学園の農園で育てた有機野菜を活用した実践的職業教育及び地域活性化を目的とする。

2.　目的と運営基本方針

・野田市の醤油・味噌・みりん等の発酵文化と、地元産野菜・黒酢米などを活かし、高校生の調理・接客・経営を一体的に学ぶ「実習レストラン」として機能させる。
・市役所内に立地する「市民に開かれた身近なレストラン」として、市民・職員・観光客が気軽に立ち寄れる交流拠点を形成する。
・高校生が主体的に調理・接客・会計・広報を担当し、実践的な学びと市民サービスの両立を図る。
・地元農家や発酵食品メーカーと連携し、地産地消を推進するとともに、持続可能かつ透明性の高い収支計画に基づく運営体制を構築する。

3.　運営体制・実施内容

・運営主体：野田鎌田学園（高校生レストラン実行委員会）
・実施場所：野田市役所内 8 階
・実施形態：3 年生調理科（A・B・C クラス）の授業の一環として年間 80 日開店。
　火・水・木曜日にクラスを入れ替えて運営する。
・営業時間：11:30 ～ 14:30（ラストオーダー 14:00）
・価格帯：600 ～ 1,200 円（税込）
・オペレーション：券売機にて食券を購入、キッチンにもオーダーを飛ばす。
・レセプション：令和 8 年 3 月 26 日（木）
・グランドオープン：令和 8 年 5 月 12 日（火）
・ユニフォーム：厨房→コックコート / フロアー→エプロン・帽子

担当領域は以下のとおりとする。

・調理科：メニュー開発、仕込み・調理、ホールオペレーション全般
・情報科：ロゴ・シンボルマークの制作、チラシ・広報物の作成、SNS 等による情報発信

4.　コンセプトと役割

【テーマ】「発酵 × 地産地消 × サステナビリティ」

・醤油・味噌・みりんなど野田市を象徴する発酵食品と、地元産野菜・黒酢米等の旬の食材を組み合わせたメニュー構成とする。
・生徒に対しては、調理・接客・会計・広報を通じた「学びの場」として機能させ、実社会に近い形での職業体験の機会を提供する。
・市民に対しては、「地域のリビング」として世代を問わず集うことのできる交流拠点となることを目指す。
・観光客に対しては、発酵文化・郷土食材を体験できる場として、地域文化の発信拠点としての役割を担う。

5. 想定ターゲットと提供価値

・地元住民（ファミリー層・シニア層）：気軽に利用できるランチスポットとして、栄養バランスや咀嚼のしやすさに配慮した健康的なメニューを提供する。
・市役所職員・周辺の社会人：昼食・打ち合わせ・休憩の場として、落ち着いた食環境と交流の機会を提供する。
・中高生世代：同世代が運営する店を応援・体験できる場として、若者の居場所づくりや職業観形成の機会を提供する。
・観光客：発酵文化や郷土料理を実際に味わう体験を通じて、野田市の魅力を発信する。
・保護者・教育関係者：生徒の学びの成果を視察・評価できる場として、学校教育への理解・支援につなげる。

6. 事業内容・サービス展開

(1) 基本運営メニュー（検討中）

・サラダ・デザート・スープ付きのセットメニュー
・野田市からの依頼メニュー：月替わり、市長おすすめメニュー
・レギュラーメニュー：カツカレー、ミートソースパスタ、あんかけ焼きそば・汁そば
・御膳メニュー：和・洋・中の各御膳



(2) イベント・期間限定企画

・本校外部講師（シェフ）とのコラボメニュー、食育調理体験、スイーツ販売 などを計画

(3) 野田市・千葉県産の食材の仕入れ体制構築

（背景と目的）

高校生レストランは、「地元産品の活用」「地域経済への貢献」「食育を通じた地域活性化」を重要なミッションとしている。そこで、野田市および千葉県産の新鮮で質の高い食材を安定的に仕入れるための体制構築を進めている。

7. 野田市産食材の仕入れ体制

【連携機関】

（1）野田市役所 農政課

役割：野田市産農産物の仕入れ方法に関する助言・仲介

実施内容：

・野田市内の青年農家組織（4H クラブ）への紹介・仲介

・農家と学校の直接交渉の支援

期待される効果：

・野田市産野菜の安定供給

・農家の所得向上に貢献

・若い農業経営者との関係構築

（2）野田市役所 商工観光課

役割：野田市産・千葉県産の畜産物・地元産業の紹介

実施内容：

・千葉県産牛肉の取り扱い店舗の紹介

・地元豆腐製造業者の紹介

・その他の地元産食材・事業者情報の提供

期待される効果：

・多様な食材から高品質な仕入先選定が可能

・地元の中小事業者との協力関係の構築

・「地元を応援する高校生レストラン」というブランド形成

8. 千葉県産鮮魚の仕入れ体制

【具体的な連携先】

（1）三日月シーパークホテル 勝浦・安房鴨川

紹介者：両施設の管理支配人、料理長

役割：館山地区の信頼できる鮮魚仕入先の紹介

実施内容：

・館山エリアの優良鮮魚業者の紹介

・高級ホテル水準の品質管理基準の情報提供

・季節ごとの新鮮魚情報の共有

（2）館山地区の鮮魚業者

供給形態：新鮮な魚の直送

【具体的な連携先】

（1）三日月シーパークホテル 勝浦・安房鴨川

紹介者：両施設の管理支配人、料理長

役割：館山地区の信頼できる鮮魚仕入先の紹介

実施内容：

・館山エリアの優良鮮魚業者の紹介

・高級ホテル水準の品質管理基準の情報提供

・季節ごとの新鮮魚情報の共有

（2）館山地区の鮮魚業者

供給形態：新鮮な魚の直送

＊現在、供給体制の詳細調整中

8.　事業の総括

本事業は、野田市役所からの依頼・支援のもと、野田鎌田学園の教育力と野田市の地域資源（発酵文化・地元農産物）を最大限に活用し（、高校生レストランを運営するものである。高校生が主体となってレストラン運営の全工程を経験することで、実践的な職業教育・キャリア教育を推進するとともに、市民・行政・学校の三者が交わる新たな交流拠点を形成する。また、地産地消と発酵文化の発信を通じて地域活性化の新たな軸を構築し、持続可能な運営モデルとして発展させていくことを目指す。

以下に事業全体の具体的な取り組みについて記述する。

■高校生レストラン運営プロジェクト

（背景と目的）

2 年生の調理高等科と情報高等科の生徒が、学科の垣根を超えてひとつのプロジェクトチームを組成し、2026 年 5 月の高校生レストラン開業・運営に携わる。「食を通じた総合的な職業教育」を実現するための取り組み。

【プロジェクト実施の目的】

1. 学科横断的な連携による実践的スキル習得

調理高等科生徒が調理技術を発揮する場として、情報高等科生徒がマーケティング・販促・IT 活用を担当することで、互いの専門性を活かし、「食ビジネス全体」を体験できる環境を構築します。

2. 職業人としての統合的な力の育成

（1）調理技術だけでなく、経営・企画・マーケティング・顧客管理の視点

（2）IT 活用による業務効率化と情報発信

(3) チームマネジメント、コミュニケーション能力といった、社会で求められる複合的なスキルの習得を目標とする。

【プロジェクト体制と役割分担】

＜組織構成＞

高校生レストラン運営プロジェクト委員会

```
　　｜
　　├── 調理高等科（主要担当：調理・食材管理）
　　｜　　├── メニュー開発
　　｜　　├── 調理・盛付け
　　｜　　├── 食材・仕入れ・在庫管理
　　｜　　└── 衛生管理・品質保証
　　｜
　　├── 情報高等科（主要担当：企画・運営・情報発信）
　　｜　　├── マーケティング・企画
　　｜　　├── IT・SNS 発信
　　｜　　└── 情報セキュリティ・データ管理
　　｜
　　└── 共通（接客・サービス）
　　　　├── ホールスタッフ
　　　　└── 管理・運営総括
```

■接客接遇

【DVD 制作】

（背景と目的）

生徒たちが高校生レストランや今後社会に出てから、質の高い接客接遇スキルが不可欠となる。特に、学校レストランや地域交流イベントなど、消費者と直接関わる場面において、生徒たちが自信を持って対応できる人材育成を目指している。そこで、実践的で継続的な接客接遇教育を実現するため、生徒･職員が出演する DVD 教材を制作し、以下の目的を達成する。

1. 実践的な接客スキルの習得

・レストランでの実際の場面を再現した教材により、生徒たちが具体的な対応方法を学べる環境を構築

2. 繰り返し学習の環境整備

・DVD 教材により、何度でも視聴・学習が可能に

・新入生の研修、既習生の復習に活用

3. 視覚・聴覚による深い理解

・文字や口頭説明では難しい「身だしなみ」「立ち居振る舞い」「言葉遣い」「対応のポイント」を、映像を通じて効果的に学習

4. 進路指導・職業教育への応用

・卒業後の就職先での接客業務において、即戦力として活躍できる人材育成

DVD 教材の制作内容

【制作概要】

項目	内容
教材名	野田鎌流　誰でもできる！心を動かす感動サービス
時間	30 分
出演者	本校生徒、職員
制作形式	ドラマ仕立てによる実践的シナリオ
活用場面	学校レストラン営業、イベント対応、地域交流活動

【教材内容】

1. 基本的な接客の流れ（全体構成）

・来客のお出迎え

・案内・席への誘導

・メニュー説明

・注文聴取

・料理の提供

・食事中のサポート

・見送り

2. 身だしなみ・マナー

・制服の着こなし、髪型

・立ち姿、歩き方、座り方

・敬語の使い方（敬語、謙譲語、丁寧語の使い分け）

【接客接遇研修】

☞ ANA 流ビジネスマナー研修

（実施の背景）

2026年5月の高校生レストラン開業を目前に控え、調理高等科2年生（開業時の主実習者）が、実践的で質の高い接客サービスを提供するためには、プロフェッショナルなマナー・ホスピタリティの習得が不可欠である。そこで、航空業界で培われた最高水準の接客技術・考え方を学ぶため、ANA ビジネスソリューション株式会社による専門研修を実施した。

（実施の目的）

1. 高校生レストラン開業に向けた実践的な接客スキル習得

調理高等科２年生が、航空会社のプロフェッショナルな接客技術を直接学び、ANA 流の挨拶・姿勢・歩き方・言葉遣い・対応タイミングを体得することで、開業時の接客品質の飛躍的な向上を実現する。

2. お客様との信頼関係構築力の育成

単なる「マナー習得」を超え、「お客様との信頼関係を築く」ことの重要性を理解し、レストラン運営における **「ホスピタリティの本質」** を体得することを目指す。

3. 社会人基礎力の涵養

今後の社会生活や就職活動においても通用する、ビジネスマナー・コミュニケーションスキル・プロフェッショナル意識を育み、**「社会で信頼される人材」** の基礎を築く。

4. 本校教育理念の実現

「食を通じて人をつなぐ」「地域に貢献する」本校の理念を、質の高い接客サービスを通じて体現し、地域住民から **「野田鎌田学園の高校生レストランは素晴らしい」** と評価されるブランドを確立する。

（研修の特徴）

☞実施企画：青山ヒューマン・イノベーション・コンサルティング株式会社

講師：菊池亜紀氏

ANA ビジネスソリューション株式会社の登録講師。ANA（全日本空輸株式会社）での豊富な実務経験に基づき、航空業界で実践されている最高水準のビジネスマナー・ホスピタリティを直接指導。

経歴：

・2001 年 ANA 入社。客室乗務員として国内線・国際線に従事

・ANA ビジネスソリューション株式会社にて、人材育成部門の事務スタッフを経験

・現在は講師として、新入社員・現役乗務員を始め、多くのビジネスパーソンの育成・研修を担当

指導内容：

・客室訓練部のインストラクターとして、新人・現役乗務員の教育・訓練

・航空業界のホスピタリティを他業界に展開した研修実績多数

実施形式

・対面方式での講義により、講師との直接的なコミュニケーション、質問への対応が可能

・実習場所：野田市役所８階（高校生レストラン予定地）での実施により、「実際の現場で学ぶ」という現実感と緊張感が醸成される

・クラス単位での実施 により、きめ細かい指導と全員参加が実現

＜実施スケジュール＞

日程	実施時間
令和８年２月 13 日（金）	9:30 ～ 11:30（120 分）
令和８年２月 16 日（月）	9:30 ～ 11:30（120 分）
令和８年２月 26 日（木）	9:30 ～ 11:30（120 分）

プログラム	時間（目安）	内容	内容詳細と到達点
「相手」との信頼関係を築くために	30分	1.「相手」との信頼関係を築く重要性 2. 相手の視点に立つ 3. 対応力を高める4ステップ ～観察、想像、行動、確認～ 【事例研究】こんな時どうしますか？	相手との信頼関係を築くことが個人や企業の成長のためには不可欠であることを理解し、関係性を築く第一歩であるマナーの重要性を認識する。
マナーの実践 ～４つの基本～	90分	1. マナーの実践　～４つの基本～ (1) 表情 【演習】スマイル、アイコンタクトトレーニング (2) 身だしなみ 【演習】身だしなみチェック (3) 立ち居振舞い 【演習】挨拶：お辞儀、物の受け渡し / 物の指し示し (4) 会話力 ①ビジネスシーンにふさわしい言葉遣い ・好ましい表現 ・依頼やお断りをする場合に求められる表現（クッション言葉） ②信頼につながる話し方、聴き方 2. まとめ	相手を大切に思う気持ちを適切に表すための「マナーの実践」について演習を交えながら体得する。

☞総括・今後の展開

本研修は、ANA で培われた最高水準のホスピタリティを、高校生レストラン「のだかまキッチン！」の運営に直接応用する、実践性の高いプログラムであった。

野田市役所８階という実際の現場での実施により、生徒たちは「自分たちがここで働く」という現実感を持って研修に臨み、開業に向けた高いモチベーションを獲得した。

今後は、本研修で習得した技術を、

・「のだかまキッチン！」の事前リハーサルやモニタリング研修に活用

・調理科内の「接客マナー標準化マニュアル（野田鎌流おもてなし）」の作成に反映

・他学年への水平展開や、他の地域イベント・まちゼミ等での活用

を図り、継続的なスキル向上とサービス品質の向上につなげていく。

■高校生レストランの店名

高校生レストランの店名を決定するため、レストラン事業に携わる２年生を対象に店名募集を実施した。

1.　募集概要

・募集対象：２年生全員

・コンセプト説明：野田市の伝統発酵食品・地産地消、市民交流拠点、教育実習の場として

の位置付けを明記

・応募総数：75 件

2. 選考・候補絞り込み

教職員による学園内選考にて、応募作品を以下の 3 つの視点に基づいて審査を実施した。

審査基準：

⑴ 野田市の地域特性（発酵文化・地産地消）の表現が適切か

⑵ 高校生らしい創意と親しみやすさが表現されているか

⑶ 事業コンセプト（地域連携、生徒教育、市民交流）との整合性

審査結果：5 作品に絞り込み

＜選定された候補＞

候補名	コンセプト説明
にじいろ	気持ちが明るくなるようなお店にしたい
そらまめ	空を向いて育つそらまめからレストランの成績も右肩上がりになるように
新芽	自分たちの成長を感じ。てもらえるようなお店に
のだかまキッチン	野田という地名と学校名を組み合わせた
aime（エーム）	フランス語で「愛される」という意味をお店に込めて

☞**市民投票による最終決定**

野田市民・市外・来場者を対象に、オンラインと会場で投票を実施。地域全体参加型の店名決定により、市民理解と応援基盤を確立した。

☞**オンライン投票**

野田市報および市公式ウェブサイトにて実施

実施期間：令和 7 年 10 月 1 日（月）～ 10 月 20 日（日）

☞**会場投票**

令和 7 年 10 月 18、19 日に開催した、「野田市産業祭」において、シール投票等による野田市 PR 推進室のご協力のもと、現地投票を実施

3. 店名決定「のだかまキッチン」

投票結果に基づき、店名：「のだかまキッチン」に正式決定。

店名候補	得票数		
	オンライン	シール	計
高校生レストラン にじいろ	262	278	540
高校生レストラン そらまめ	287	253	540
高校生レストラン 新芽	74	89	163
◎ 高校生レストラン のだかまキッチン	722	511	◎ 1,233
高校生レストラン aimé （エーム）	180	84	264
投票総数	1,525	1,215	2,740

4. 野田市記者会見における発表

野田市役所は、野田鎌田学園の高校生レストラン「のだかまキッチン」の店名決定を受け、考案した生徒と職員が参加し地域メディア・報道機関に対する記者会見の機会をご提供いただいた。

5. 教育的意義と成果

⑴ 生徒参加の促進

・2 年生全員が店名企画に携わることで、「学校の授業」ではなく、「自分たちが創造する実際の事業」という認識が形成

・75 件の応募と 5 候補の審査過程を通じ、事業コンセプトの理解と主体的関与が促進

⑵ 地域理解・支援の醸成

・市民投票により、学園事業への地域的関心が喚起され、応援機運が形成

・オンライン・会場の双方での投票形式により、世代を超えた参加が実現

・メディア報道を通じ、野田市の伝統文化と高校生教育が結び付く「新たな地域資源」としての認識が醸成

6.　ロゴ・シンボルマークのデザイン

（背景と目的）

情報高等科の生徒の創造性と表現力を活かすことを目的に、テーマに沿ったロゴ・シンボルマークのデザイン公募を実施した。これにより、高校生レストランの理念を生徒自身が理解し、視覚的に表現するとともに、その成果物を学校全体で活用する実践的な学習の機会とした。

（制作の目的）

⑴ 生徒の創造性と表現力の育成

情報高等科の生徒が、デザイン思考を通じて自らの考えを視覚的に表現するスキルを習得することを目的とした。

⑵ 生徒の参加意識と誇りの醸成

公募により採用されたロゴ・シンボルマークが実際に使用されることで、「自分たちが作ったマーク」が高校生レストランを象徴する存在となり、生徒の帰属意識と貢献実感を高めることにつなげた。

⑶ 実践的な情報スキルの習得

グラフィックデザインソフトの操作、デザイン原理、ブランディングなど、授業で学んだ内容を実際の制作を通して活用し、学習成果の発表の場とした。

（教育的意義）

情報高等科の生徒たちが、本校の理念を深く考察し、それを創造的にロゴ・シンボルマークとして表現し、そのデザインが学校全体で継続的に活用されることは、実践的で意義深い教育体験である。「自分たちが作ったマークで学校が認識されている」という経験は、

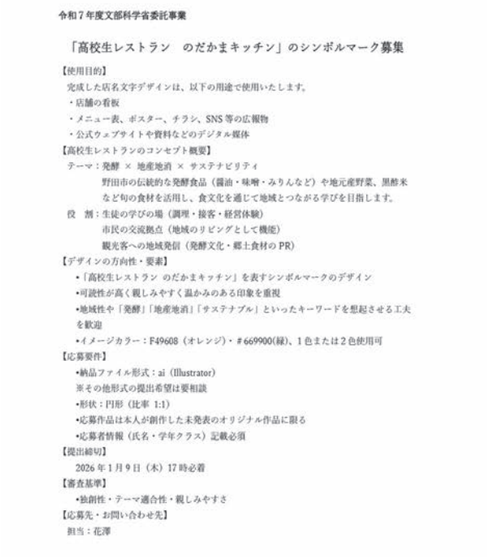
生徒の創造性や職業意識を高めるとなり、深い学びをもたらす取り組みとなった。

応募数

シンボルマーク：20 件

店名ロゴ：14 件

【募集内容】

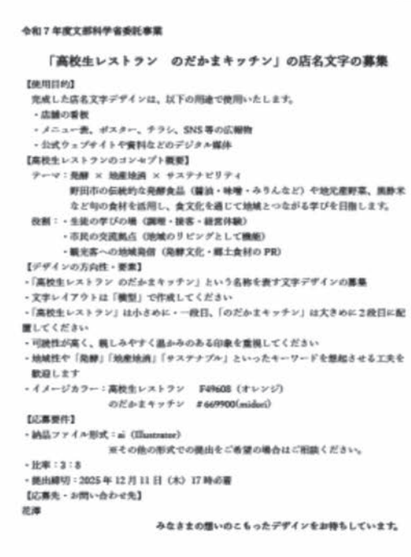

令和７年度文部科学省委託事業

「高校生レストラン　のだかまキッチン」のシンボルマーク募集

【使用目的】
完成した店名文字デザインは、以下の用途で使用いたします。
・店舗の看板
・メニュー表、ポスター、チラシ、SNS 等の広報物
・公式ウェブサイトや資料などのデジタル媒体
【高校生レストランのコンセプト概要】
テーマ：発酵 × 地産地消 × サステナビリティ
野田市の伝統的な発酵食品（醤油・味噌・みりんなど）や地元産野菜、黒酢米など旬の食材を活用し、食文化を通じて地域とつながる学びを目指します。
役　割：生徒の学びの場（調理・接客・経営体験）
市民の交流拠点（地域のリビングとして機能）
観光客への地域発信（発酵文化・郷土食材の PR）
【デザインの方向性・要素】
•「高校生レストラン のだかまキッチン」を表すシンボルマークのデザイン
•可読性が高く親しみやすく温かみのある印象を重視
•地域性や「発酵」「地産地消」「サステナブル」といったキーワードを想起させる工夫を歓迎
•イメージカラー：F49608（オレンジ）・＃669900(緑)、1 色または 2 色使用可
【応募要件】
•納品ファイル形式：ai（Illustrator）
※その他形式の提出希望は要相談
•形状：円形（比率 1:1）
•応募作品は本人が創作した未発表のオリジナル作品に限る
•応募者情報（氏名・学年クラス）記載必須
【提出締切】
2026 年 1 月 9 日（木）17 時必着
【審査基準】
•独創性・テーマ適合性・親しみやすさ
【応募先・お問い合わせ先】
担当：花澤

高校レストラン　生徒考案シンボルマーク案




令和７年度文部科学省委託事業

「高校生レストラン　のだかまキッチン」の店名文字の募集

【使用目的】
完成した店名文字デザインは、以下の用途で使用いたします。
・店舗の看板
・メニュー表、ポスター、チラシ、SNS 等の広報物
・公式ウェブサイトや資料などのデジタル媒体
【高校生レストランのコンセプト概要】
テーマ：発酵 × 地産地消 × サステナビリティ
野田市の伝統的な発酵食品（醤油・味噌・みりんなど）や地元産野菜、黒酢米など旬の食材を活用し、食文化を通じて地域とつながる学びを目指します。
役割：・生徒の学びの場（調理・接客・経営体験）
・市民の交流拠点（地域のリビングとして機能）
・観光客への地域発信（発酵文化・郷土食材の PR）
【デザインの方向性・要素】
・「高校生レストラン のだかまキッチン」という名称を表す文字デザインの募集
・文字レイアウトは「横型」で作成してください
・「高校生レストラン」は小さめに・一段目、「のだかまキッチン」は大きめに２段目に配置してください
・可読性が高く、親しみやすく温かみのある印象を重視してください
・地域性や「発酵」「地産地消」「サステナブル」といったキーワードを想起させる工夫を歓迎します
・イメージカラー：高校生レストラン　F49608（オレンジ）
のだかまキッチン　＃669900(midori)
【応募要件】
・納品ファイル形式：ai（Illustrator）
※その他の形式での提出をご希望の場合はご相談ください。
・比率：3：5
・提出締切：2025 年 12 月 11 日（木）17 時必着
【応募先・お問い合わせ先】
花澤
みなさまの想いのこもったデザインをお待ちしています。

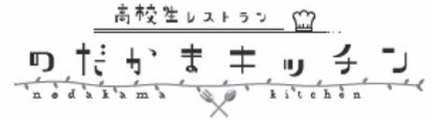
高校レストラン　生徒考案ロゴデザイン案



【決定：シンボルマーク】



【決定：店名ロゴ】



7.　高校生レストラン Instagram 運営プロジェクト

（背景と目的）

高校生レストランの開業に向けて、Instagram 公式アカウントを開設しました。今後、生徒が主体的にコンテンツ制作・投稿・運営を行い、本事業の成功を目指します。

現代の飲食ビジネスにおいて SNS（特に Instagram）は、以下の点で極めて重要な役割を果たしています。

・ターゲット層へのダイレクト情報発信：20 ～ 40 代女性を中心とした顧客層へのアピール

・口コミ効果：視覚的な魅力で「行ってみたい」という欲求を喚起

・リアルタイム情報提供：営業情報、新メニュー、イベント告知を即座に発信

・顧客エンゲージメント：コメント・シェアを通じた顧客との双方向コミュニケーション

これらを背景とし、以下の 4 点を目的とする。

(1) 情報発信による集客

高校生レストランの存在、メニューの魅力、営業情報を Instagram 経由で発信し、新規顧客・リピーター獲得につなげる。

(2) 生徒による実践的なマーケティング学習

生徒が、コンテンツ制作･撮影･編集･投稿･データ分析を実施することで、デジタルマーケティングの実務スキルを習得する。

(3) 本校農園産野菜の価値発信

農園実習で育成した「有機野菜」のストーリーを発信し、食育・地元産品への認識を広める。

(4) 高校生の創造性・表現力の展開

生徒たちが企画・制作したコンテンツが、多くの人に届く経験を通じて、やりがいと自信を醸成する。

@NODAKAMA_KITCHEN

＜SNS 研修プログラムの実施概要＞

高校生レストラン「のだかまキッチン」の SNS 発信を生徒自身で行って行くことを目標とし、プロ講師による SNS 研修プログラムを導入した。

（実施概要）

・担当：株式会社 BESW

・形態：ZOOM（WEB 講義・ワークショップ形式）

・40 時間：2 時間× 20 回（放課後）

・参加者：2 年生（希望生徒）

・教育効果：基礎操作から戦略策定・分析まで体系的に学び、実践的なマーケティング力 PDCA 思考を養成。生徒主導の SNS 運用を通じ、レストラン運営の持続可能性を高める。

研修内容（3 段階で構成され、Instagram 運用に特化した実践カリキュラムを提供。）

段階	内容
基礎編	SNS の仕組み･特性理解、Instagram 基本操作、投稿ルール･ガイドライン、安全･モラル教育
実践編	コンテンツ作成（写真･動画撮影･編集）、ハッシュタグ戦略、投稿スケジュール作成･管理
分析編	フォロワー数・エンゲージメント指標の確認方法、データ分析、PDCA サイクル運用

（実施意義）

生徒の情報発信力・マーケティングスキルを強化し、高校生レストランの認知度向上と集客促進を実現する。

（生徒アンケートコメントまとめ）

テーマ	代表コメント	頻出キーワード
投稿の簡潔さ・計画性	「伝えたいことを１つに絞る大切さ」 「1 投稿に計画立てる重要性」	1 つに絞る、計画、わかりやすい
写真・動画編集	「おしゃれ写真のコツ（明るさ・横撮り NG)」 「キャンバス / キャップカットの使いやすさ」 「文字位置・フォント」	写真コツ、動画構成、編集ツール
戦略・ハッシュタグ	「ハッシュタグの正しい使い方（ビッグタグ、地元タグ)」 「ペルソナ・ターゲット絞り」 「数字目標の恐ろしさ」	ハッシュタグ、ペルソナ、KPI

（全体の傾向）

・ポジティブ：実践講義好評（「楽しかった」「練習したい」)、レストラン活用意欲高（「告知に活かす」)。

・気づき：自己満投稿回避、ユーザー視点（限定感・行動喚起)。

（全２０回の内容）

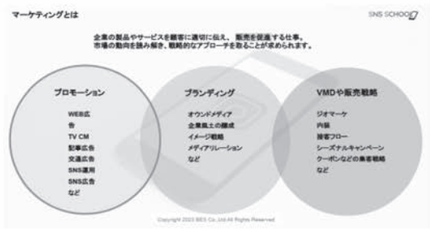
（全20回の内容）

回	日時	内容（大テーマ）	中テーマ・トピック	研修のゴール	実施ワーク内容
1回	7/10（木）	SNSって面白い！マーケティングってなんだろう？	・SNSの種類と使い方を改めて知る ・「マーケティング」って難しくない？	SNSの可能性とマーケティングの基本を楽しく理解する	好きなカフェやアカウントを分析→「なぜ好きか」発表
2回	8/5（火）	SNSで"お店の魅力"を伝える力を育てよう！	・カフェのウリってどこ？特徴を書き出そう	自分の言葉でお店の魅力を伝える力を養う	自分の"推し"メニューを紹介する投稿文を作って発表
3回	8/26日（火）	スマホでプロっぽく！写真の撮り方＆加工術	・美味しそうに見せる構図と光の使い方 ・「映える」写真って実は工夫次第！	"なんかいいね"と感じさせる写真の基本を習得	グループで撮影演習→ビフォーアフター発表
4回	9/1（月）	動画で伝える！"雰囲気"と"人柄"の出し方	・お客さん目線の動画とは？ ・調理シーンや笑顔のシーンをどう撮る？	動画でお店の魅力を直感的に伝える感覚を掴む	ペアで30秒の自己紹介＋メニュー紹介動画を作成
5回	9/11（木）	投稿ってどう作るの？ゼロから一緒にやってみよう！	・「いい投稿」の共通点とは？ ・何を書くか、順番に考える方法	投稿を企画→制作→発信するー連の流れを体験する	グループでカフェ投稿を制作→全員でレビュー＆改善
6回	9/18（木）	言葉で"食欲"をそそるスキルを身につける	・食べたくなる言葉の選び方 ・キャプション構成（導入・本題・締め）	文章だけで"食べたい"を生み出す言語表現力を養う	食レポ風キャプションを書き、他者に"食べたいか"を投票してもらう
7回	9/22（月）	"誰に届ける？"を考えるペルソナづくり	・ターゲットの絞り方 ・年代／趣味別SNS傾向の理解	投稿相手を明確にし、響くコンテンツを企画する力を得る	カフェの顧客像をペルソナに落とし込んだ設定シートを作成
8回	9/30（火）	#映えハッシュタグ研究所～検索される投稿の作り方～	・ハッシュタグの種類と役割 ・Instagram検索導線の理解	検索に強く、発見されやすい投稿設計を学ぶ	自分の投稿に合うハッシュタグ戦略シートを作成
9回	10/2（木）	いよいよカフェプロジェクト始動！	・市役所との取り組み意義を知る ・地域のニーズとSNSの役割	リアルな連携型プロジェクトの基礎を理解・共有する	チームごとに「SNS運用ミッションシート」を作成
10回	10/9（木）	レストランの"世界観"をSNSでどう表現する？	・ブランドのトーン設計 ・ビジュアル（色・構図）の統一感	レストラン全体の"見た目と言葉"の方向性を統一する力を養う	チームでSNSトーンマップを作成し発表
11回	10/16（木）	投稿計画を立てよう！SNSの設計図づくり	・コンテンツ形式の紹介（写真・動画・ストーリーズ）	実践可能なSNS投稿スケジュール作成と企画立案ができるようになる	各チームのSNSカレンダーを作成し共有
12回	10/23（木）	投稿DAY　：Instagramで発信しよう	・PCでキャンバにログインしよう ・立案シートに沿って写真（静止画）を撮	初めての実運用にチャレンジし、投稿の感覚を得る①	全チームで投稿、先生・市職員からフィードバック会
13回	11/13（木）	投稿DAY　：動画で"人を呼ぶ"演出術	・立案シートに沿って動画を撮影する ・PCでキャップカットにログインしよう	初めての実運用にチャレンジし、投稿の感覚を得る②	調理／提供／笑顔の3カット動画制作→投稿
14回	11/27（木）	数字から学ぶ！投稿の反応を読み解く	・インサイト（リーチ・保存・反応）とは ・フィードバック数の見方	数字を使った運用改善ができるようになる	全チームで分析→改善案プレゼン
15回	12/18（木）	SNS運用ってどう回す？時間と頻度の最適化	・頻度と効果の関係 ・自動化アプリ紹介（Canva, Later等）	持続可能なSNS運用の仕組みを作る	改善後のカレンダーを再構築して発表
16回	1/13（火）	数字から学ぶ！投稿の反応を読み解く	・インサイト（リーチ・保存・反応）とは ・フィードバック数の見方	数字を使った運用改善ができるようになる	全チームで分析→改善案プレゼン
17回	1/23（金）	SNSキャンペーン設計ワーク	・インサイト分析 ・分析から企画の立て方	目的に応じたキャンペーン設計ができるようになる	各チームでキャンペーン案を立案・発表
18回	1/29（木）	最終投稿DAY：完成度を高める仕上げ回	・投稿案の統一感チェック ・BGM・効果音の調整	投稿の統一感とBGMの設定・編集ができる。	Canvaでの編集
19回		成果発表：私たちのSNSマーケ計画	・想定外トラブル対応演習 ・投稿前の最終確認	学びと成果を可視化し、次の挑戦につなげる	全チームで分析→改善案プレゼン、CapCutでの編集
20回		"SNSで未来をつくる"を本気で考える	・SNSを活かした働き方マップ紹介 ・SNS活用方法を整理	自分なりのSNSとの向き合い方を言語化する	"1年後のSNS宣言"を手紙形式で書いて提出

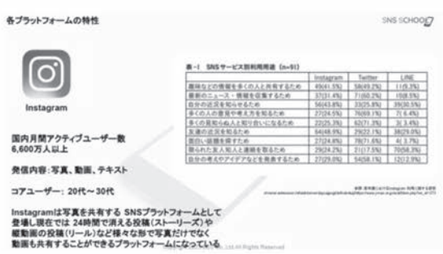
。

【第1回目】(参加生徒:7名) 2025年7月10日(木)

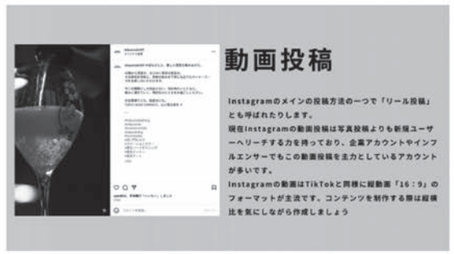






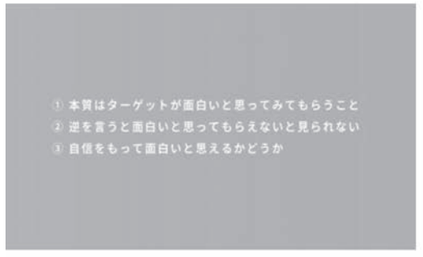


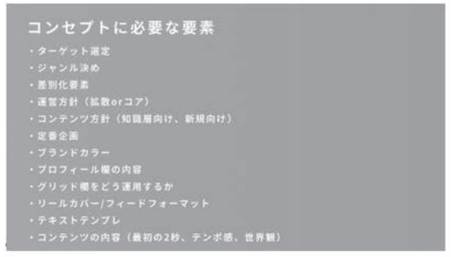












【第2回目】2025年 8 月 5 日(火)



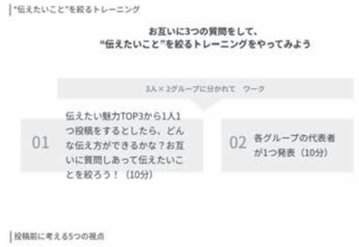


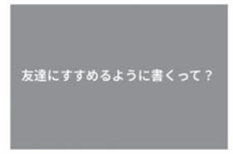


















【第3回】2025年 8 月 26 日（火）

スマホでプロっぽく！
写真の撮り方＆加工術

本日のゴール

「“なんかいいね”と感じさせる写真の基本」を習得する！

美味しそうに見せる構図と光の使い方

写真のキホンは、“光”と“構図”！



プロじゃなくても、少しのコツで“美味しそう”はつくれる！

・逆光（後ろから光が当たる）だと、料理が明くなる
・主役がパッキリ見える配置を意識しよう！

美味しそうに見せる構図と光の使い方

写真は“縦”で撮ろう！

Instagramもtiktokも、スマホで見る時代。
だから“縦”が見やすいし、目に留まりやすい！

顔より絵の方が、画面いっぱいに表示されてインパクト大！

リールやストーリーは“縦”が基本。フィードでも絵が人気！
→せっかくの写真、縦で撮って伝わる工夫をしよう！



「映える」写真って実は工夫次第！

“映える”は、技術じゃなく“工夫”！





特別な機材がなくても、魅力は伝えられる！

・背景の布を変えるだけでも印象がガラッと変わる
・小物（スプーン・葉っぱ・お皿）で雰囲気UP
・一枚目前に、ちょっと“準備”してみよう！

「映える」写真って実は工夫次第！

3人×2グループに分かれて　ワーク①
：構図と光の「実験フォト」（教室内でOK）

手元にある「文房具・スマホ・ペンケース・本」など、
1つを“主役”にして撮影

条件を変えて3枚撮影（15分）
1.窓からの光を使った自然光Ver.
2.真上・斜め・真横の構図で角度を変える
3.背景がごちゃついてるVer.と片づけたVer.の比較
→グループ内で共有

各グループの代表者が発表（10分）

写真編集アプリで加工を体験

“ちょっとの加工”で写真が見違える！





アプリで明るさ・色味を整えるだけで魅力UP！
・Foodie、VSCOなど無料アプリで
・“明るさ”“彩かさ”を調整するだけでOK
・やりすぎ加工には注意！

ダメ写真の改善ポイント発見

ちょっとの工夫で“残念写真”をレスキュー！

よくあるミスを見つけて、直せるようになろう

・暗い／ぶれてる／主役が不明／背景がごちゃごちゃ
・“どこが惜しいのか”を目で見て学ぼう！

ダメ写真の改善ポイント発見

3人×2グループに分かれて　ワーク②
：写真のビフォーアフター、頭の中で再加工！

アプリがなくても、「どこを直せばもっと良くなるか」を
考えることで“写真の見方”を磨ける。

01 2枚の写真を見て以下のポイントをもとに話し合おう（15分）
1.明るくした方がいい？明るすぎる？
2.色味が足りない？冷たそう？温かそう？
3.主役がどこにある？もっと引いた方がいい？4.余計なものが写っていない？
5.自分だったら他にどんな工夫ができそうか？

02 各グループの代表者が発表（10分）

2枚の写真を見て以下のポイントをもとに話し合おう（15分）
1.明るくした方がいい？明るすぎる？
2.色味が足りない？冷たそう？温かそう？
3.主役がどこにある？もっと引いた方がいい？
4.余計なものが写っていない？
5.自分だったら他にどんな工夫ができそうか？





質疑応答

講義アンケート

【第4回目】2025年 9 月1日（月）

動画で伝える！
“雰囲気”と“人柄”の出し方

本日のゴール

動画でお店の魅力を直感的に伝える感覚を掴む

お客さん目線の動画とは？

「見た人が気になる」動画にするには？

気になる＝続きを見たくなる

最初の3秒で興味を引くことができるか？が勝負

見た瞬間に「何これ？」「おいしそう！」「楽しそう！」と思わせられる工夫が必要！

調理シーンや笑顔のシーンをどう撮る？

無言でも“人柄”は伝えられる

カメラに話さなくても
「一生懸命さ」や「やさしさ」は見てる人に伝わる

ガチガチに話さず、普段の自然な動きを撮るのがコツ！

調理シーンや笑顔のシーンをどう撮る？

SNS動画の基本構成は3ステップ

「つかみ→中身→しめ」が王道！

・最初3秒勝負を決め、何度も見たく、興味し、全部が一気に見れる
・「最初3秒に注目、ここシンプルに伝える、引き画・引画につける
など（全体→一部で（絞り込む）→興味

例えば「居酒屋の様子→クレッシング定食→出汁の実現」
「ワークの例図」

徐々にアングルクレートを使うと、成功が予約える！

調理シーンや笑顔のシーンをどう撮る？

2人×3グループに分かれて　ワーク①

どんな動画を撮って投稿してみたい？
「つかみ→中身→しめ」を組み立ててみよう！

★テーマ（例：接客の様子）を決めて、
どんな流れにするか3ステップで設計（5分）
メモしておこう↓
【テーマ：　　】

【具体的にどんなシーンをどの角度で撮る？】
・つかみ（引き・概要）：
・中身（寄り・具体的な内容）：
・しめ（まとめ・笑顔・食事するシーン）：

★→グループ内で意見交換
「良かった点・もう少し工夫できそうだな！と思った点」（5分）

★各グループの代表者が発表（10分）

調理シーンや笑顔のシーンをどう撮る？

「つかみ」＝スクロールを止める言葉や動き

POINT1

最初で見てもらえないと、全部飛ばされる！

・「え、なにこれ？」「おいしそう！」と一瞬で感じさせる言葉・映像を入れる
・「人参でつくる！？SDGsドレッシング」
「高校生がレストラン開業！？笑顔で迎える高校生の店」
「まだ食べたことないの？食感がクセになる！新メニュー○○とは！？」

調理シーンや笑顔のシーンをどう撮る？

「中盤」は“1メッセージに集中”

POINT2

たくさん詰めると逆に何も残らない

・一つのストーリー・動作・感情にしぼって、動画の軸をつくる
・「調理の動き」「野菜のこだわり」「接客の笑顔」などテーマを1つに決める

調理シーンや笑顔のシーンをどう撮る？

「しめ」は“見た人の気持ち”を意識して

POINT3

行動・共感・保存につながる最後の一言を

・「今度行ってみようかな」「誰かにシェアしたい」そんな気持ちを残す
・「お店で待ってます！」「実際に味わってみて！」など感情を動かすメッセージ

調理シーンや笑顔のシーンをどう撮る？

2人×3グループに分かれて　ワーク②

作った構成をもとに動画を撮ってみよう！

★各グループで代表者が発表した構成をもとに
動画を撮ってみる。（10分）

撮影者：
出演者：

その時点でいくまで何本か撮ってみよう！

★→3グループで意見交換

1グループから、2グループは
「良かった点・もう少し工夫できそうだな！と思った点」
を意見交換（5分）

★各グループの代表者が発表（10分）

音楽やテロップの工夫

動画に合った音楽の選び方

「音のトーン」と「映像の内容」が合っていることが大事
明るいBGM×ネガフィの笑顔／しっとりBGM×きれいめの映像 ←
などバランスを見よう

02 音楽を主役にせず、あくまで「映像を支える音」として選ぶと◎

音楽やテロップの工夫

テロップは“全部入れない”のがコツ

「ここだけ伝えたい！」をしぼって目立たせる

01 情報が多すぎると読みされず、見る人が離れる

02 セリフや文章を全部書くより「ひとこと＋補足」くらいでOK！

調理シーンや笑顔のシーンをどう撮る？

2人×3グループに分かれて　ワーク③

組み立てた構成・撮影した動画から
タイトル・テロップ（動画内に書き込む文章）を考えてみよう！

★構成をもとに以下の内容を考える（10分）
メモしておこう↓
【テーマ：　　】
【動画タイトル：　　】
【どのシーンにどんな文章・音楽を入れる？】
・つかみ（引き・概要）：
・中身（寄り・具体的な内容）：
・しめ（まとめ・笑顔・食事するシーン）：

★→グループ内で意見交換
「良かった点・ここ工夫できそうだな！と思った点」（5分）

★各グループの代表者が発表（10分）

短くても伝わるコツ

伝わる動画は“短くて強い”！「全部伝える」より「ひとつだけ伝える」を

SNSはパッと見て理解できることが大事。短く・ハッキリ言い切ろう。

動画の中で伝えることはひとつにしぼろう。
“ひとことにする練習”が、動画の印象を強くするコツ！

【第5回】2025年 9 月11 日（木）

投稿ってどう作るの？
ゼロから一緒にやってみよう！

本日のゴール

投稿を企画→制作→発信する一連の流れを体験する

「いい投稿」の共通点とは？

共感・発見・信頼の3つを生む投稿！

多くの人に届く投稿の特徴

01 見る人の気持ちに寄り添っている
02 写真や動画で直感的に伝えている
03 読んだ人が次の行動を取りやすい

「いい投稿」の共通点とは？

成功投稿と失敗投稿の比較



成功例：写真＋「どんな味？」を説明

失敗例：写真なしで「美味しかった」で終わり

「いい投稿」の共通点とは？

2人×3グループに分かれて　ワーク①

身近なSNSから学ぼう

★InstagramやTikTokから「いいな」と思った投稿
「あまり魅力を感じないな」と思った投稿
（飲食店）を1つずつ見つけ、スクショor保存する
↓
その理由を箇条書きでメモする（10分）

★グループ内で意見交換
↓
「いい投稿の共通点」
「あまりよくない投稿の共通点」を探す（10分）
★各グループの代表者が発表（5分）

文章と写真・ハッシュタグのバランス

写真＝第一印象、文章＝深掘り

組み合わせが大事

- 写真：直感で伝える（美味しそう・楽しそう）
- 文章：背景や気持ちを補足

両方あって「伝わる投稿」になる

何を書くか、順番に考える方法

文章の組み立て方

基本の流れ	
01	つかみ（最初の一言）
↑	
02	中身（エピソード・説明・具体的な内容）
↓	
03	しめ（まとめ・呼びかけ）

文章と写真・ハッシュタグのバランス

ハッシュタグ＝見つけてもらう入り口

効果的なタグ選び

- ビッグタグ（例：#ランチ #野田市）
- ミドルタグ（例：#産官学連携）
- スモールタグ（例：#高校生レストラン #野田鎌田）

→ バランスよく組み合わせて5~10個

テーマ別テンプレートを学ぶ

2人×3グループに分かれて　ワーク②

どんな投稿テーマがありそう？

★高校生レストランのアカウントで
どんな投稿ができそうか「タイトル」を
を箇条書きで書き出す（5分）

★グループ内
みんなの投稿タイトルを発表し、大きく分けると
どんな「テーマ」ができそうか？2つ以上作る（5分）

★各グループの代表者が発表（5分）

チームでの役割分担

みんなの得意を活かす！



チームでの役割分担

グループに分かれて　ワーク③

どんな投稿を作る？

★グループになって
①テンプレ選び
「レストラン紹介・活動報告・産官学連携・野田鎌田学園」からチームで1つ選び、テーマを決める。

②役割分担をする
撮影担当、ライティング担当、編集担当、発表担当

③投稿作成（10分）
タイトルに沿って担当ごとに内容を考える

撮影担当：必要になる素材、カメラの角度、秒数

ライティング担当：キャプションと#を書く

編集担当：撮影担当者の素材をどのように編集するか？カット、早送り、BGMや効果音、キラキラしたエフェクトなど

発表担当：全員の分を組み合わせる

★発表担当者が発表（10分）

【第6回目】2025年 9 月18 日（木）

言葉で“食欲”をそそる
スキルを身につける

本日のゴール

言葉の選び方を学ぶ→言葉で相手の興味を引き付けられる

食べたくなる言葉の選び方

まとめ：食べたくなる言葉の3つのポイント

今日のチェックリスト

01 ① 具体的な形容詞
02 ② 動きを入れる
03 ③ 比喩を使う

キャプション構成（導入・本題・締め）

まとめ：導入→本題→締めの流れが大事

3ステップで完成！
① 興味をひく
② 情報を伝える
③ 行動を呼びかける

五感を活かした表現技法

シンプルな言葉を五感表現に変えてみよう

実際の投稿を見ながら挑戦！　一人で考える➡何人かに発表してもらいます！

視覚・聴覚・触覚・味覚・嗅覚は？



五感を活かした表現技法

五感をフル活用しよう！

想像が食欲を生む
キャプションの中に1つでも
五感表現を入れると効果的。

ストーリーズでの活用法

ストーリーズって何？

24時間で消える投稿



ストーリーズでの活用法

参加型ストーリーズを考えよう

高校生レストランのアカウントでどんなストーリーをアップすると
お客さんも楽しめるかな？

★ひとりで考える
何個でもOK！（5分）

★グループで発表して、良かった案
TOP3をつけよう（10分）
★全体でTOP3を発表（5分）

ストーリーズでの活用法

参加型の工夫

見て終わりじゃなく、答えたくなる

スタンプの活用
アンケート「どっちが食べたい？」
質問箱「おすすめの食べ方は？」



“行きたい”を引き出す文章分析

まとめ「行きたい」を生む4要素

分析ポイント
① 限定性
② 共感性
③ 行きやすさ
④ 特別感

行動を促す言葉を考えよう

友達に「一緒に行こう！」と思わせる言葉を！

高校生レストランに行きたい！と思わせる文章を作ろう

① 限定性
② 共感性
③ 行きやすさ
④ 特別感
★ひとりで文章を考える（5分）

★グループで発表し、良かった言葉を組み合わせて文書を作ろう（10分）
★全体で発表（5分）

【第7回】2025年 9 月 22 日（月）



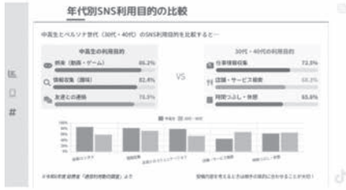


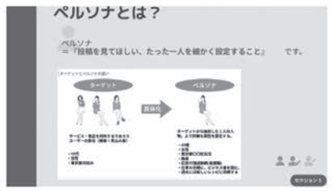
























【第8回】2025年 9 月 30 日（火）























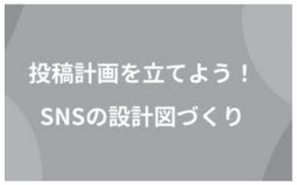
【第9回】2025年 10 月 2 日（木）

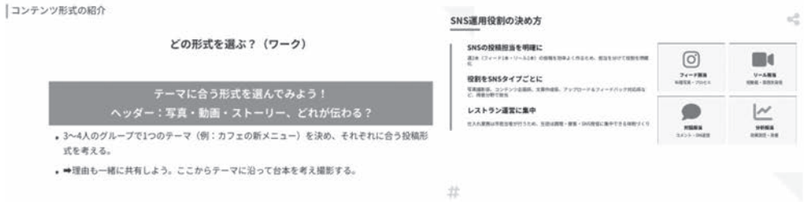


【第 10 回】2025年 10 月 9 日（木）



第 11 回】2025年 10 月 16 日（木）







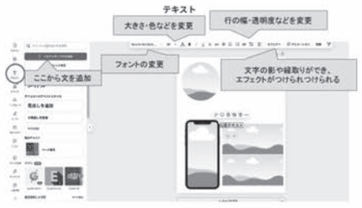












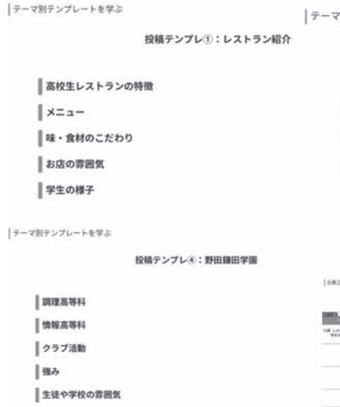


【第 12 回】2025年 10 月 23 日（木）

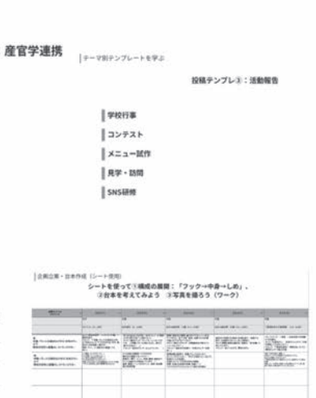




















文字（タイポグラフィ）

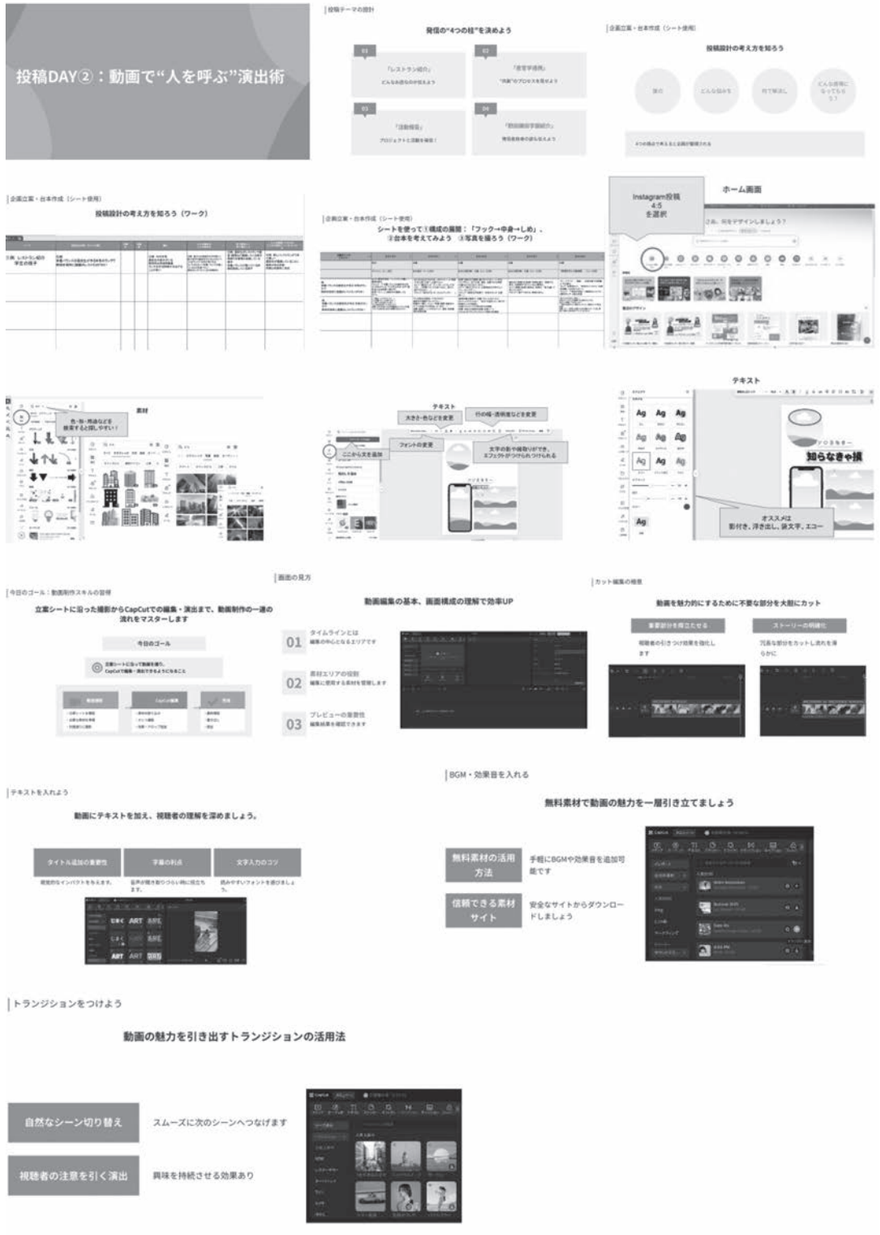


配置（文字や要素のレイアウト）

色（配色・コントラスト）



【第 13 回】2025年 11 月13 日（木）【第 14 回】 2025年 11 月 27 日（木） （同一資料）



【第 15 回】2025年 12 月18 日（木）



【第 16 回】2026 年 1 月13 日（火）



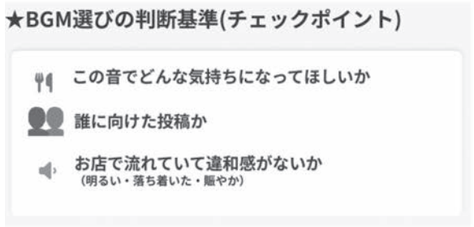
【第 17 回】2026 年 1 月 23 日（金）



【第 18 回】2026 年 1 月 29 日（木）













8. 実践的大人数のレストラン体験

令和 7 年度　埼玉県地産地消イベントの生徒活参加

1）目的

高校生レストラン「のだかまキッチン」開業（令和 8 年 5 月予定）に向け、レストランの厨房で 150 名分の一部の調理を経験し、業務レベルの量産技術・地産地消メニューの実践ノウハウ・プロとのネットワークを構築することで、開業に直結する実践力と自信を獲得することを目的とする。

2）イベント概要

イベント名：「埼玉県地産地消ブランド農産物を味わう集い」
日時：令和 7 年 11 月 11 日（火）19:00 ～ 21:00
会場：ホテルブリランテ武蔵野 宴会場
参加費：お一人様 12,000 円（税込）
定員：150 名
主催：全日本司厨士協会埼玉県本部
後援：埼玉県、さいたま市、JA 全農さいたま、埼玉県酒造組合、
野田鎌田学園高等専修学校ほか
※埼玉県産旬の農産物を一流シェフが調理し、秩父ワインや金賞受賞日本酒とのペアリングを楽しむプレミアムイベント。本校が後援として名を連ね、生徒が中華料理部門を担当した。

3）本校生徒の出番

担当：調理科　2 年生
メニュー：
魚料理：埼玉県産野菜の五目ふかひれスープロワイヤル風
スープ：帆立貝柱海老すり身乗せ豆鼓白ワインソース埼玉県産
【役割と活躍】
150 名のゲストが集う格式高い宴会場にて、本校調理科生徒が中華料理の魚料理とスープを担当。プロのシェフ陣と共に厨房で調理を行った。

4）教育的意義

(1) プロの現場での実践経験

・全日本司厨士協会所属シェフ、ホテルブリランテ武蔵野のプロフェッショナルキッチンでの調理実習を通じ、本番のプレッシャー下での段取り・衛生管理
・時間管理を体感。
・150 名分の一括調理により、業務レベルの量産技術と品質維持の難易度を実感。

(2) 地産地消の実践と埼玉食材理解

・埼玉県産農産物の食材を使用し、地元食材の特性を活かした調理法をプロから直接学ぶ

機会となった。

⑶ ネットワーク構築とキャリア形成

・高等専修学校の認知度向上と、生徒個人のポートフォリオに残る実績を獲得。

⑷ 生徒の反応・学び（抜粋）

・「150 名分の調理を一度にこなすプレッシャーを初めて経験。プロは本当に段取りが違うと実感しました。」

・「埼玉の食材を中華風に調理することで、地元食材の可能性に気づけました。」

・「一流シェフの厨房で働けたことが自信になりました。就職活動に活かせそうです。」

5）事業成果と今後の展開

本校調理科生徒が、埼玉県主催の地産地消プレミアムイベントで中華料理を担当したことは、以下の成果をもたらした：

・生徒の実践力証明：プロの厨房で通用する技術力を実証し、自信と実績を獲得。

・地域貢献：埼玉県の食文化発信に、高等専修学校生として貢献。

・キャリアパスの拡展：全日本司厨士協会・一流ホテルとのコネクションを構築。

■まちゼミ

― 情報科・調理科による実践的学びと地域連携 ―

1. 事業概要

本校は、野田市の 「まちゼミ」および「キッズまちゼミ」に参加し、情報科・調理科の生徒が主体となって、市民向けの体験講座を実施した。

これにより、生徒にとっては「実践の場」としての学びを提供すると同時に、地域に開かれた学校としての役割を果たし、信頼関係とネットワークの構築を図った。

2. 参加のねらい

⑴ 生徒の実践的な学びの場づくり

・情報科の生徒が、自作のゲームを市民に体験してもらう企画を通して、「つくる･説明る･運営する」といった一連のプロセスを実践的に経験した。

・授業で学んだプログラミング、デザイン、プレゼンテーション、接客などの技術を実際の来場者に対して発揮することで、職業意識やコミュニケーション力の向上につながった。

⑵ 地域とのつながり強化

・まちゼミは、商店街や事業者が講座を開き、市民と交流する取り組みである。本校も「一つの参加店舗」として参画することで、地域に開かれた存在としての役割を果たした。

・商工会議所や地元店舗と協働して企画・運営を行うことで、地域内での信頼関係やネットワークづくりが進み、今後の連携の基盤づくりとなった。

⑶ 学校の魅力発信・キャリア教育の推進

・「高校生が作ったゲームで遊ぼう！」といった講座は、中学生や保護者が本校の教育内容や雰囲気を知る機会となり、体験入学・進路選択への導線として機能した。

・生徒の活動を地域に見せることで､「実践型の学びがある学校」というイメージを形成し、学校ブランドの向上に寄与した。

・探究学習・キャリア教育と一体となった取り組みとして位置づけられ、生徒自身の将来像を考える契機となった。

3. 実施内容

⑴ 第 15 回キッズまちゼミ

担当：情報科 3 年生

テーマ：「高校生の作ったゲームで遊ぼう！（Vtuber 体験もあります）」

1）実施概要

日時：令和 8 年 2 月 15 日（日）

会場：野田市商工会議所

2）内容

・本校情報科 3 年生が授業で制作したオリジナルゲームを、来場した子どもたちに実際

にプレイしてもらう体験講座を実施。
・ゲームの遊び方や開発の工夫点を生徒自身が説明し、Vtuber 体験コーナーも設けることで、デジタル表現の楽しさを紹介した。

3）教育的効果

・生徒は、自分たちの作品に対する第三者の反応を直接受け取ることで、改善点や新たなアイデアを得ることができた。
・子どもや保護者にわかりやすく説明する中で、説明力・対応力が養われた。

⑵ 第 23 回野田まちゼミ

担　当：調理科職員・3 年生
テーマ：「高校生レストラン『のだかまキッチン！』とは…！」

1）実施概要

日時：令和 7 年 2 月 17 日（火）11:30 ～ 12:30
会場：野田市役所 8 階レストラン

2）内容

・令和 8 年 5 月オープン予定の高校生レストラン「のだかまキッチン！」について、そのコンセプトや特徴、運営の仕組みを紹介。
・調理科 3 年生が中心となり、レストランで提供予定のメニューの一部を実際に調理・提供し、参加者に試食してもらうことで、高校生レストランのイメージを具体的に伝えた。

3）教育的効果

・生徒は、将来自分たちが運営するレストランのコンセプトを言語化して説明することで、サービス・商品設計の意図を再確認できた。
・試食を通じて、市民からの率直な感想や評価を得ることができ、メニュー改良やサービス向上に向けた具体的なヒントを得られた。

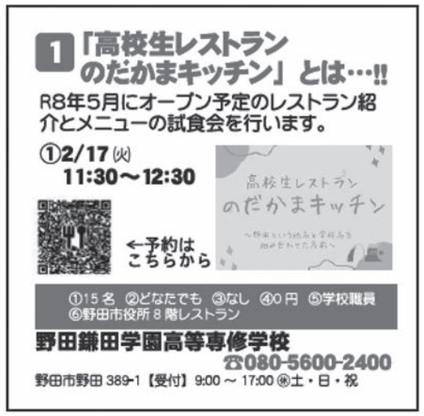
4. 参加者の反応（概要）

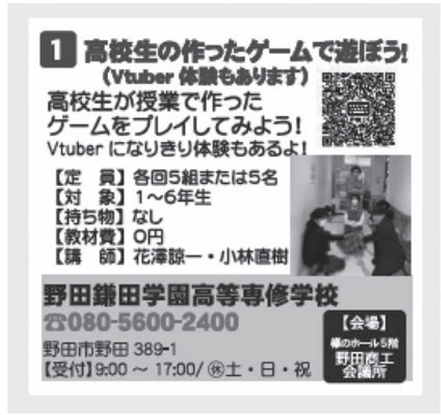
・キッズまちゼミでは、「高校生がここまで本格的なゲームを作っていることに驚いた」「説明が分かりやすく、子どもがとても楽しんでいた」などの声が寄せられた。
・まちゼミでは、「高校生レストランの取り組みを応援したくなった」「実際に食べて、開店がますます楽しみになった」といった前向きな評価が多く見られた。

5. 総括・今後の展開

本校のまちゼミ参加は、生徒にとって教室を越えた「実践の場」となり、地域との協働を通じて学びの質を高める機会となった。
今後も、情報科・調理科に限らず、他学科・学年にも参画の機会を広げ、
・生徒の探究・キャリア教育の深化
・地域住民への食育・デジタルリテラシー普及

・高校生レストラン「のだかまキッチン！」をはじめとした地域連携プロジェクトとの連動を図りながら、継続的にまちゼミへ参加していくことが望まれる。





☞こうした理由から、野田鎌田学園は、まちゼミを「地域とともに学び・発信する場」として重視し、継続的に参加しているといえる。

■令和 6-7 年度　食育・地域連携モデル構築事業

DVD 教材「食育・地域連携モデル構築」制作

1. 制作の目的

本 DVD 教材は、野田鎌田学園が推進する「地方創生と学校力強化を図るための産官学連携による共創チャレンジ事業」（文部科学省「高等専修学校機能強化の先導的モデル」）の内容を、一つの映像ストーリーとして整理・可視化することを目的として制作した教育を、「農業の生産～流通～調理～飲食～地域コミュニティ」までを一貫して学ぶ本事業の狙いと成果を、関係者・生徒・地域・他校に分かりやすく伝える教育・広報ツールとして活用することをねらいとしている。

2. コンテンツ構成の概要

DVD 教材は、以下の 7 つのパートで構成している。

Ⅰ）プロローグ

・堀校長のインタビューを起点に、これまで 1,300 名を超える調理師を育成してきた学校の歩みと、「食を通じて理想的な社会をつくる事業」が始動した背景を紹介。
・食育基本法、第 4 次食育推進基本計画、各省庁の食育方針との関係を示し、国の政策との整合性を明示している。

Ⅱ）野田鎌田学園の食育ビジョン

・「調理すること」を中心に、農業の生産から流通までのサイクルを学ぶ意義を解説。単

なる技術習得ではなく、農業の大切さと食への理解を深める教育方針を提示。

・野田市、教育委員会、JA ちば東葛、キノエネ醤油、キッコーマン、パレスホテル大宮、商工会議所、観光協会、大学有識者、OB/OG、市民などが参加する産官学連携体制を紹介。

・「ひと・大地・地域」の三位一体の健康をめざすスローガンを掲げ、事業全体のターゲットを示している。

Ⅲ）野田鎌ファームと農業体験

・七光台・梅郷に圃場を確保し、「野田鎌ファーム」としてブルーベリーや大根栽培、共生ファームでの田植え・稲刈りなどの就農体験の様子を紹介。

・農業体験を通じて「植育」「触育」などの“しょく育”概念を解説し、土や栽培環境が作物の特性に与える影響と、調理師に求められる“目利き”の重要性を伝えている。

Ⅳ）高校生レストラン「のだかまキッチン」

・2026 年 5 月、野田市役所 8 階に高校生が運営するレストランを開業する計画を紹介。

・生徒が考案した名称から市民投票で選ばれた店名「のだかまキッチン」と、2,740 票という投票数が示す地域の期待を提示。

・メニュー開発から調理・接客・プレゼン・運営までを高校生が主体的に担い、野田市・千葉県の特産品を活用して地域の魅力を料理で発信するコンセプトを説明。

・航空会社・ホテルの協力による接遇・テーブルマナー研修を紹介し、「野田鎌流おもてなしマニュアル」の構築と“第六感”まで意識したサービスづくりの姿勢を示している。

Ⅴ）食の安全・安心・地産地消・フードロス

・食の安全・安心を支える衛生管理やセミナーの取り組みを紹介。

・地産地消の定義とメリット（鮮度・栄養、CO_2 削減、地域経済循環、食文化継承、食料自給率向上）を整理し、のだかまキッチンで野田市および千葉県産食材を優先的に用いる方針を明言。

・日本国内のフードロス（年間 464 万トン、１人１日ご飯茶碗１杯相当）の現状および、規格外農産物・調理残さ・食べ残しなど発生ポイントを解説し、削減と再利用に取り組む姿勢を示す。

・キノエネ醤油との連携による規格外人参ドレッシング・パスタソース開発や、野田市新規商品開発事業での規格外いちご中華菓子「ローマイチー」開発など、具体的な商品開発事例を紹介。

Ⅵ）農福連携とコミュニティ形成

・野田鎌ファームとのだかまキッチンの運営における障がい者との共創モデルを農福連携として説明し、就労機会・生きがい創出と農業人材確保の両立を目指す意義を示す。

・健常者向け体験プログラムとしての展開可能性にも触れ、新たなコミュニティ形成の場として位置づけている。

Ⅶ）エピローグ

・「食マエの効用（農・土・生産）」「食ナカの効用（調理・サービス・五感）」「食アトの効用（健康・コミュニティ・経済循環）」が健康な社会を形づくり、その中心に調理を担う若者がいることを強調するメッセージで締めくくる。

・本事業を通じて、多くの若い人材が育っていくことが使命であると結び、事業全体の意義を再確認する構成となっている。

3. 制作の意義

1）事業全体像を共有する基盤資料として

・国の政策（食育基本法・食育推進計画・SDGs）から野田鎌ファーム・のだかまキッチン・商品開発・農福連携まで、幅広い内容を一本の映像にまとめることで、複雑な事業構造を短時間で理解できるようにした

・行政・企業・大学・福祉・市民・保護者など、多様な関係者間で共通認識を持つための標準資料として活用できる。

2）生徒の学びの振り返り・可視化として

・農業体験、食育教室、商品開発、高校生レストラン準備などを時系列で示すことで、生徒が自らの学びを体系的に振り返ることができる。

・インタビューを通じて、生徒自身の言葉と表情が記録され、自己理解・キャリア意識を高めるポートフォリオ的役割を果たす。

3）外部説明・連携拡大のプレゼンツールとして

・文部科学省や野田市、連携企業・団体への報告の場で上映することで、高等専修学校をハブとした産官学・農福連携モデルを具体的に示すことができる。

・今後、新たな協力企業や農家、福祉事業所への働きかけの際にも、一貫したメッセージで事業の理念と実績を伝えられる。

4）モデル事業の継承・普及のために

・「しょく育」の枠組みや「食マエ・食ナカ・食アトの効用」、地産地消・フードロス・農福連携など、本事業で整理した概念とノウハウを映像教材として残すことで、今後入学する生徒にも同じ理念を継承できる。

・他地域・他校への発信素材としても活用でき、研究会・研修・コンテスト等で上映することで、野田鎌田学園発のモデルを全国に広げる一助となる。

■学年チーム担任制

1. 1学年

チーム担任制の体制と運営について

令和７年度第１学年におけるチーム担任制の体制は各クラスに１人の担任を配置。従来の副担任をチーム担任として各クラスに１人配置。全４クラス計８名の職員が一週間ごとに担任・チーム担任をローテーションする体制で運営しています。保護者の電話対応については保護者が迷わないように担任が担当し、来校を伴う保護者対応は担任・チーム担任の二人体制で臨みました。生徒情報の共有は各クラスに生徒情報ノートを準備、また月に２回の頻度で学年会議を開催して生徒情報の共有に努めました。

第１学年のチーム担任制運営が始まり約１０ヵ月が経過したタイミングではありますが、この月日の中で考えたチーム担任制の利点や課題を学級担任制と比較しながら考察を試みようと思います。後半では１１月に生徒に実施したチーム担任制に対するアンケート結果の分析を添えさせていただきます。１１月に当アンケートを実施した理由として、宿泊行事や文化祭等の大きな学校行事を経て、生徒も教員もチーム担任制の運営が落ち着いてきたタイミングと判断したことから実施いたしました。

チーム担任制の利点（学級担任制と比較）

チーム担任制の利点について、特に「生徒情報の共有」と「生徒対応」を取り上げ、学級担任制と比較しながら考察を進めていきたいと思います。

まずは「生徒情報の共有」について考察いたします。結論としては、チーム担任制は学級担任制と比較して圧倒的に生徒情報の共有が職員間で密に、且つ強固なものになると考えます。この理由として定期的に開催した学年会議が挙げられます。

学年会議では、担任、チーム担任、調理高等科・情報高等科実習教員、各教科担当、各部活動顧問、各委員会担当、各学校行事の実行委員担当、外部イベント担当、スクールカウンセラーといった多くの観点から生徒情報が多角的に集められるからです。学年会議は多角的な生徒情報が収集されることによって、立体感のある生徒情報が共有される貴重な場となりました。

一方で学級担任制における「生徒情報の共有」では、チーム担任制のような立体感のある生徒情報を共有することは難しいのではないかと考えます。学級担任は自身の担任する生徒一人ひとりに対して誠心誠意向き合います。何十人在籍していても多くの学級担任は手を抜きません。（チーム担任制の教員が手を抜くというわけではありませんが）少し否定的な表現になってしまうかも知れませんが、経験を重ねた学級担任ほど、生徒への向き合い方に信念や美学がある故に、何十人もいる生徒を一人で抱え込むことになります。生徒一人ひとりのために生徒を抱え込むこの姿勢は同時に学級担任の独りよがりとも言えます。生徒のためという独りよがり故に、生徒情報の共有に時間がかかり過ぎてしまうことや、情報が不十分な状況に陥りやすいという点が学級担任制の弱点と考えます。チーム担任制の利点は一人ではないという実感をもてる体制にあると考えます。

続いて「生徒対応」について考察いたします。チーム担任制が始まり、１０ヵ月が経ちましたが、生徒や保護者からのクレームは発生していません。チーム担任制で教員がローテーションしていますが、担任を配置していることから基本的には担任に生徒や保護者は相談をしている様子が伺えます。またローテーションを続けている環境を受けて生徒の中には自分が話しかけやすい教員に声をかけている様子も伺えます。「先生が１週間で代わってしまうので相談ができなくて困っている。何故固定しないのか。」といった体制に対する直接的なクレームはありません。教員と生徒の多様な組み合わせが垣間見える光景がチーム担任制の下で広がりを見せています。生徒と教員の間に一定の距離感が根付き、適度な関係性を保っていると考えます。

このチーム担任制における「生徒対応」を受けて、学級担任制における「生徒対応」を考えてみると、学級担任制の「生徒対応」には過干渉な部分があるのではないかという見方が生まれ　ました。学級担任の場合、少しでも教室などの学校生活の中で生徒に変化を感じるとその生徒に時間を費やすことがあります。教員として素晴らしい対応ですが、実はこの対応の繰り返しが生徒の自主性を育む機会を奪ってしまっているとも考えられます。「先生が声をかけてくれないと話せない」という生徒の将来を考えると、決して明るい未来が待っているとは言えません。この点でチーム担任制の「生徒対応」は生徒が自主的に教員に相談や声をかける環境を演出していると考えられます。

チーム担任制の利点について従来の学級担任制と比較すると、「生徒情報の共有」においては多角的な生徒情報が収集されることによって、立体感のある生徒情報が共有されるということ。そして「生徒対応」においては生徒と教員の間に一定の距離感が根付き、適度な関係性を保つ環境によって生徒の自主性を育むことができるという利点があると考察いたします。

チーム担任制の課題

チーム担任制の円滑な運営のために必要なことはメンバーである教員の共通理念の明確さではないかと考えます。「立体感のある生徒情報の共有」、「生徒と教員の適度な関係性を保つことによる生徒の自主性の育成」を教員間で共通理念として認識する一体感がチーム担任制運営の円滑化を促進させます。年度当初のタイミングでは手探りでスタートしたチーム担任制であったがために、理念が揺らいでしまうという状況も否めませんでした。この反省は次年度に活かしたいと考えています。

また他学年となりますが、次年度は３年生におけるチーム担任制がスタートします。進路指導をどのような形で進めるのか検討の余地があります。極論ではありますが、チーム担任制の完成型は担任を失くしてしまうことだと考えます。保護者担当、会計担当、生徒指導担当、進路指導担当等、窓口を設定して運営することでチーム担任制が完成すると思います。次年度の３年生の進路指導においては、進学担当、就職担当のように窓口を設けて対応するべきではないかと進路指導部として考えています。

最後にチーム担任制の課題として、退学者や転学者への対応が適していたのかという問いに対する検討があります。もし学級担任制だった場合、対象生徒の数は減少したのかと考える必要があると思います。次年度ではこれらの課題に明確に取り組むことで今年度よりも更に円滑なチーム担任制の運営が実現するよう努めたいと考えます。

チーム担任制の展望

ここ数年の学校教育分野で「チーム学校」という協働をキーワードにした考え方があります。学校と福祉、医療、地域の連携が大切であるという考え方ですが、チーム学校がマクロ的視点だとすれば、チーム担任制はミクロ的視点と言えるのではないかと考えます。チーム担任制がチーム学年制を誕生させ、チーム学校（多面的な教育体制）を形成すると

流れです。この点においてもチーム担任制はチーム学校、学園の発展に欠かすことのできない教育体制と言えます。

本稿の結びとして唐突ではありますが最後に学校教育を飲食店に例えて考えてみます。従来の学級担任制は歴史ある一見さんが入店しにくい個人店であり、チーム担任制は一見さんが気軽に入店できるチェーン店ではないかと思います。従業員の個々のオリジナリティを求められる個人店、一方、どの従業員がいても同じクオリティでサービスを提供するチェーン店。個人的な主観が入ってしまいますが、教育は生徒が教員の元から離れて初めて表れるものだと考えています。このことからチーム担任制は同じクオリティでサービスを提供できるチェーン店のように生徒の明るい未来に繋がるための自主性を育む教育であると考えます。以上をもちまして、令和７年度第１学年チーム担任制についての考察とさせていただきます。

チーム担任制に関するアンケート分析は以下の通りです。

１学年チーム担任制に対する生徒評価

躍進祭後に、１学年の生徒に対しチーム担任に関する質問紙調査を実施した。

表１より、チーム担任についてよかったことがあるかという問に対し、「はい」という回答は91名72.8%、「いいえ」は28名22.4%、「無回答」「どちらでもない」は合わせて６名4.8%であった。

表１　チーム担任についてよかったことがあるか

チーム担任について (n = 125)	はい(％)	いいえ(％)	無回答 どちらでもない (％)
良かったことがあるか	91 (72.8)	28 (22.4)	6 (4.8)

「よかったことがあるか」という項目に、自由記述を設けた。これに関しては、「はい」と「いいえ」に分けて、テキストマイニングを行なった。解析は、KHCoder を用いたテキストマイニングによる共起ネットワーク分析と、対応分析を行なった。共起ネットワーク分析では、出現回数が多い抽出語ほど大きい縁で描画するバブルプロットで描画した。対応分析では、原点(0,0）付近に特徴のない、どこにでも出現する語が集まるのに対して原点から離れた語からはデータの特徴を読み取れる。

図１は、チーム担任についてよかったことがあると回答した生徒の自由記述を共起ネットワーク分析した。「先生」「色々」「知れる」「関わる」などが繋がっていることから、チーム担任制により、様々な教員と話す機会が増え、教員と仲良くなれることや気軽に相談できることに繋がっていると考えられる。

図２は、チーム担任についてよかったことがないと回答した生徒の自由記述を共起ネットワーク分析した。「特に」「無い」などから良くも悪くも思っていないためよかったことが無いと回答した生徒や、「先生」「変わる」「時間」の結びつきから、教員によってHRの終了時間に差があり、放課後のアルバイトなどに影響することから悪い評価に繋がっていると考えられる。

図３は、チーム担任制について「良いと思う（よかったことがある)」と「良いと思わない（よかったことが無い)」と回答した自由記述を対応分析した。「良いと思う」という赤い四角の周りには、「楽しい」や「仲良く」などポジティブな言葉が多くあり、「良いと思わない」の周りには、「悪い」とあるが、これは「悪いと思っていない」という回答であった。「良いと思う」と「良いと思わない」の中間にある言葉は、良いと思う生徒も良いと思わない生徒も回答した内容である。HR担任が変わることにより、HRが端的に終わる時と終わらない時がある。学級担任制の場合、端的に話が終わらない担任の生徒は、チーム担任制でHR担任が変わることで早く帰ることができるので、チーム担任制を肯定的に捉えており、逆の生徒はチーム担任制を否定的に捉えていることが考えられる。

図４は「チーム担任について思っていること」について自由記述をしてもらい共起ネットワーク分析した。互いに強く結びついている抽出語のグループとして「色々」「できる」「知る」は、「チーム担任により担任以外の先生のことを知ることができた」に繋がっていた。「いい」「とても」「面白い」などが結びついていることからHR担任が変わることを楽しんでいる様子が考えられる。一方、「情報」「早め」「伝達」ということが結びついていることから、チーム担任になることで情報伝達の遅さを感じていることがわかる。

図５は、「チーム担任について思っていること」の自由記述から、対応分析をした。原点には、「担任」「楽しい」「色々」「面白い」などがあるため、肯定的な内容としてチーム担任を楽しんでいるとわかる。原点から離れている言葉として、「一人ひとり」や「わかる」とあるため、チームにいる教員のことを生徒が理解していることが書かれている。また、「特に」「ない」も離れていることから不満も無いため特に思うことがないと考えられる。

図１　チーム担任制でよかったことがある

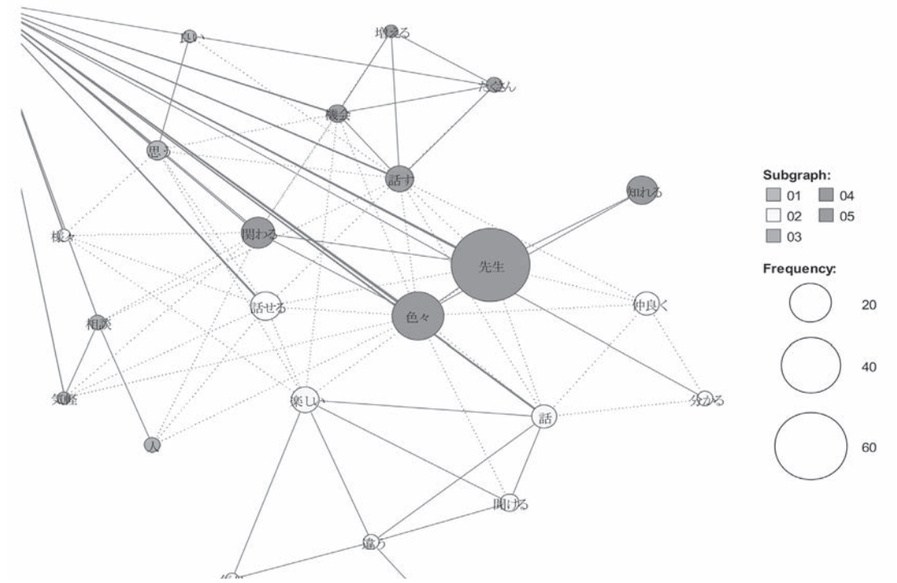


図２　チーム担任制でよかったことはない

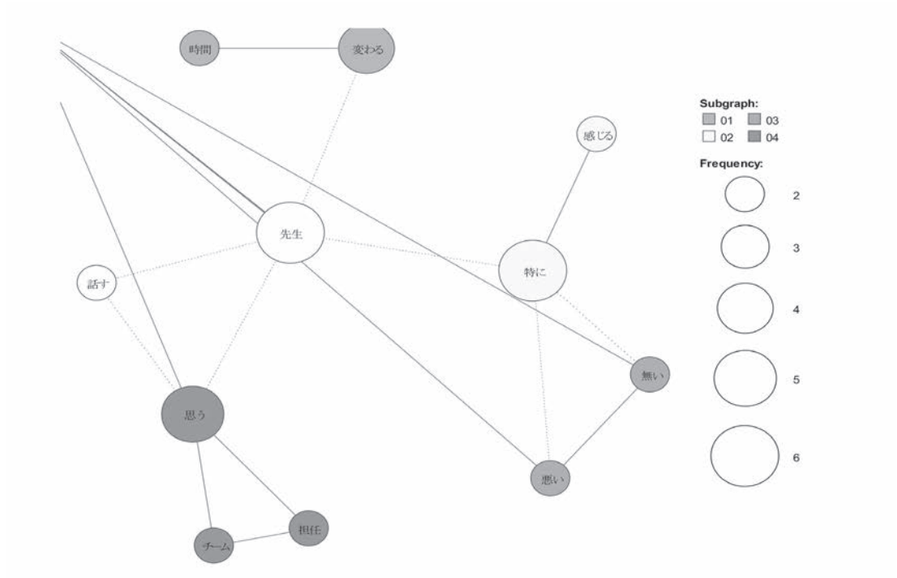


図３　チーム担任制でよかったことの対応分析

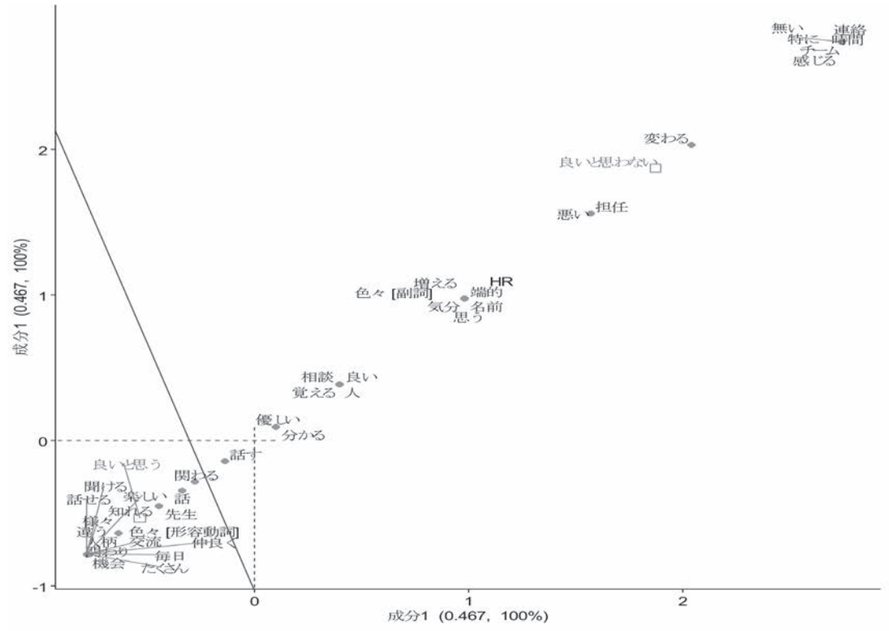


図４　チーム担任について思っていることの自由記述

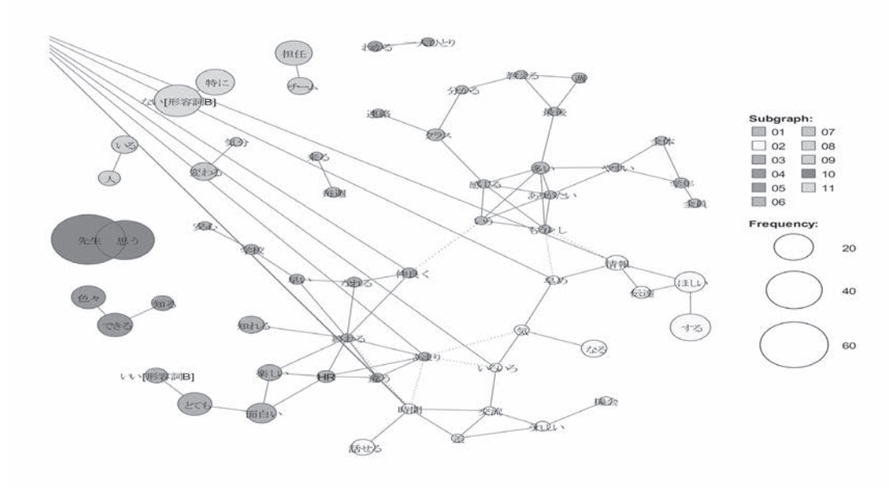
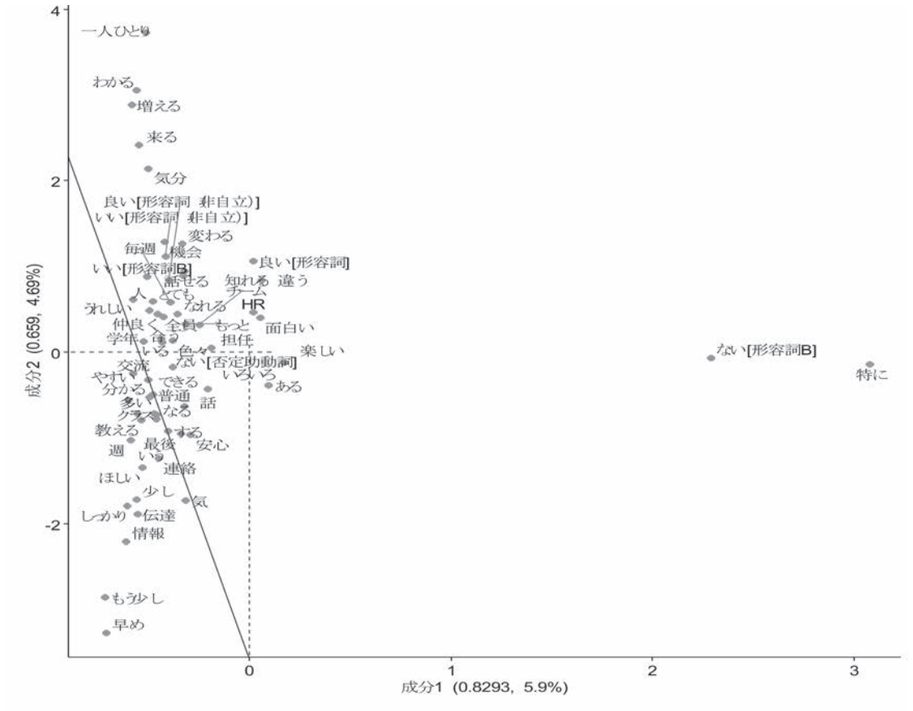


図５　チーム担任について思っていることの対応分析

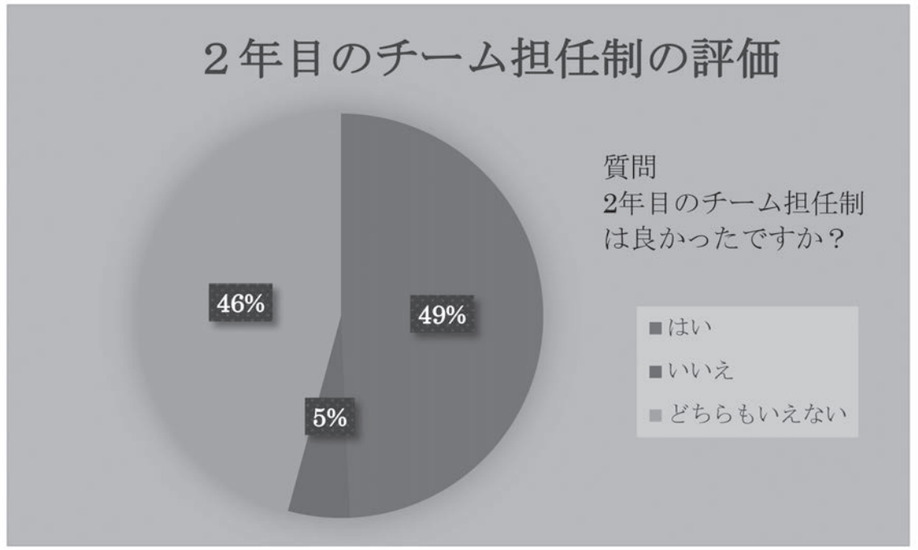


2.　２学年

この一年を振り返って～２年目のチーム担任制～

今年度はチーム担任制が２年目を迎える２学年と１年目の１学年の２つの学年でチーム担任制が実施されている。昨年度チーム担任制を担当した教員が１学年と２学年に割り振られ、学校全体でのチーム担任制実施に向けた移行がおこなわれている。２学年においては教員の一部と生徒は２年目ということもあり、チーム担任制に馴染んでいるように思える。昨年度はローテーションの間隔や情報共有方法、生徒指導のおこない方など全てが手探りでおこなっていたが、今年度はローテーションの間隔など若干の修正はあるものの基本的に同じ運営方法でおこなっている。

昨年度においては保護者も含め未体験ということもあり、年度初めは休みの連絡や学校に確認をする時に誰に連絡をすればいいのか分かりづらいという声があったが、日が経つにつれて教員側もなれ伝達が上手くいくようになった事でこの声については減っていき、今年度はそのような意見はあまり出ていない。昨年度の肯定的な意見としては､「様々な先生と触れあえることが良い」いうものが多く、今年度においても肯定的な意見においては同じ傾向があった。昨年度実施した「チーム担任制はこの学校に合っていると思うか」というアンケートでは、生徒の 87％が YES、13％が NO、保護者は 83％が YES、17％が NO と肯定的な意見が圧倒的に多かった。しかし、２年目となり生徒達の受け取りに変化が起きている。



年末に２学年で生徒に対しておこなったアンケートにおいて､「チーム担任制は良いと思うか」という問いについて、はいが 49%、いいえが 5%、どちらとも言えないが 46％と肯定的な意見が減ったのだ。昨年度末におこなったアンケートとは同じ質問ではないので単純に比較はできないが、肯定的と受け取れる意見が生徒の 87％だったことと比較すると大きな変化と言える。

「はい」と答えた生徒の中のコメントを見てみると、昨年度と大きな違いはなく「普段触れ合いが少ない先生とも触れあえる」という趣旨のコメントが多く､「いいえ」と答えた生徒は､「担任によって HR の長さが違いすぎる」や「ローテーションのスケジュールを知りたい」､「ローテーションが少ない」などのコメントが多かった。注目する点は「どちらとも言えない」と答えた 46％の生徒についてである。昨年度は９割近くの生徒が肯定的だったことに対して、否定的ではないが評価が下がったと言える。良い見方をすれば評価が悪くなったではなく、慣れからくる可もなく不可もなくという状態とも言えるかもしれないが、悪く言えば「1 年生の時に比べて、機能していない」と判断したともいえるのではないだろうか。記入されていたコメントには「結局同じ人がやっていることが多い」､「情報の共有ができていない」などといったものがあったことからも“1 年生の時に比べて”という意識を持たれてしまったと言えるのではないだろうか。

「同じ人が多い」については、特に後期はテーブルマナー、校外学習、躍進祭、鎌田杯、修学旅行と２学年は行事が多く、“行事前は基本の担任”という流れから中々ローテーションがしづらい状況ではあった。教員もその準備などに追われ業務に余裕が持てず、ローテーションが後回しになってしまっていたと感じている。「情報の共有ができていない」については、トラブルなどは全体で解決していく動きが良くできていたが、日々の業務に追われるあまりそれ以外の部分で情報共有ができていないと受け取られてしまったのかもしれない。

ローテーションの減少、情報共有不足を改善していく為には、各教員の質の向上と更なる業務改善が必要である。昨年度も述べたように教員の質に全体が左右されやすいのがチーム担任制で

ある為、教員力の向上が２学年の間で意識されていた。しかし、生徒への声掛けやクラスへ顔を出しに行くことを全体でおこなうようにしていたが、個人差が大きかったようにも思える。“意識が足りない”と一言で済ますのは簡単だが、それぞれの教員が自分なりに誠実に生徒と業務に向き合っているので、意識だけではなく環境を整えることも必要である。環境を整えるためには自分自身の業務を見直すことや学校全体の業務を精査しなくてはならない。
自分自身の業務改善は、優先順位の見直しや転用できる内容に関しては使いまわしをおこない効率化を図るなど、二度手間を減らすように初動を満におこなうことが大切である。ただし一人で改善できることには限界があるので、一部の人だけでなくそれぞれがそれぞれの業務をある程度把握し、お互いの得意分野を活かしたフォローをおこなっていくことが大切である。また、教員の業務を圧迫している大きな要因には生徒対応と外部イベントや行事対応もあると考えているので、この要因は自分自身で業務改善をする範疇を超えてしまいがちである為、個人での改善は難しいと思われる。

生徒対応の多さや内容の難しさを改善していく為の策としては、数年前から受験者数から増えたことで生徒の質に目を向けた入試ができるようになってきており、今年度においては、特待生推薦では基準の評定平均を引き上げ、早期入試に基礎力確認テストを導入するなどの取り組みがおこなわれてきた。

教員の業務を圧迫している外部イベントや行事はこれからでも精査していくことはできる。例えば、行事が集中する後期において修学旅行の時期を思い切って３年の４月にずらすなど時期を分散することで、量を変えずに圧力を弱めることはできるのではないだろうか。また、手を広げすぎないようにすることも重要である。

積極的に外部イベントに参加する事はアピールの場としても重要であるが、その準備や対応する教員の負担も大きい。それ故に自身の業務が後回しになりがちになり、授業準備などが遅れ余裕が持ちにくい状態に繋がっている。余裕が無さ過ぎれば自己の業務を見直す余力が持てず教員力の向上に向かっていきにくいという状況に陥りやす。これは新しいことへのチャレンジをする時も言えることで、チャレンジすることに注力し過ぎてしまうと更なる業務の圧迫に繋がりかねない。そうなればもっと余力が持てずに日々の業務に追われてしまうだけになりかねない。そうならない為にも良いものというだけでなく、人員数や学校業務の状態も熟考した上でチャレンジしていくことが大切なのである。

以上の事から、新しいチャレンジのチーム担任制をより良いものにしていく為には、教員力の向上と、更なる学校全体の業務の改善が必要だと言えるのだ。

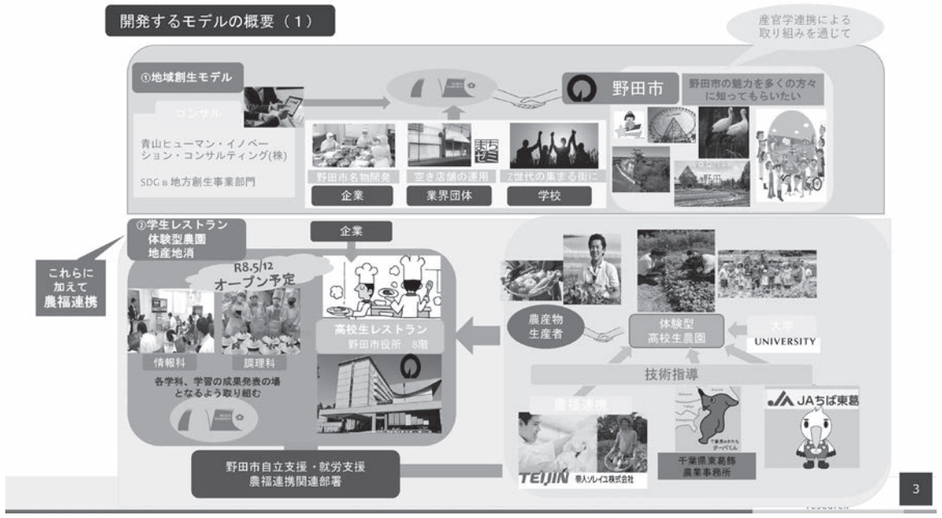


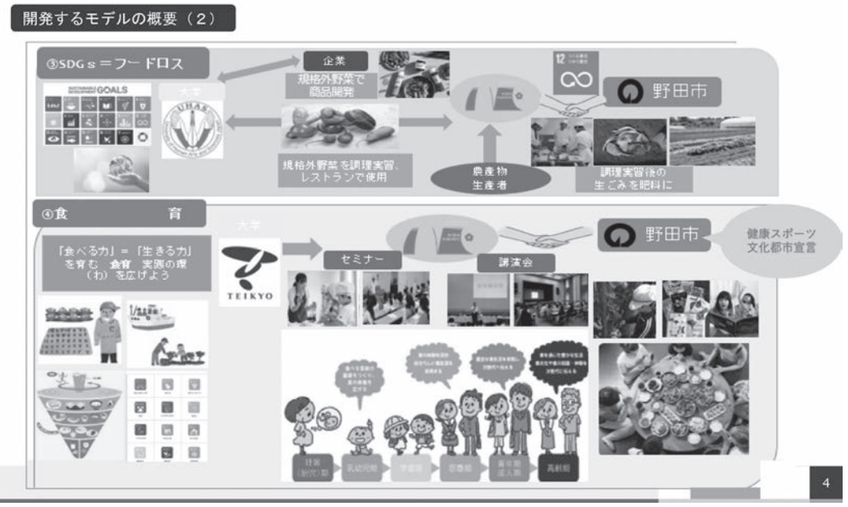
1.委託事業の内容
都道府県との連携による高等専修学校機能強化の先導的モデル構築プロジェクト
2.事業名
地方創生と学校力強化を図るための産官学連携による共創チャレンジ事業
3.今年度の取組み
（1）地方創生モデル構築（以後、「地域創生モデル」と用語を統一）
①地域創生モデル
②体験型農園（学生農園）
③高校生レストラン
④食育と食の安全・安心対応モデル
⑤フードロス対応モデル
⑥地産地消モデル
⑦まちゼミ
⑧農福連携モデル
（2）学年チーム担任制

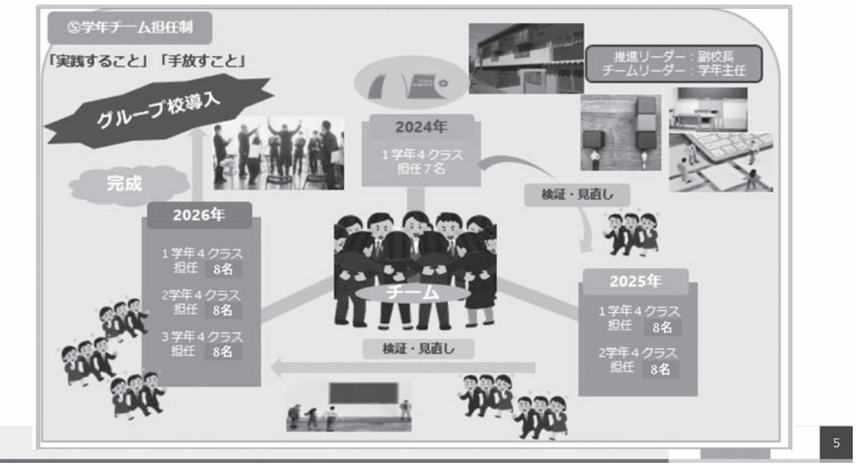


概要

令和7年度「高等専修学校における多様な学びを保障する先導的研究事業」


開発するモデルの概要（１）
産官学連携による
取り組みを通じて
①地域創生モデル
コンサル
青山ヒューマン・イノベーション・コンサルティング(株)
SDGｓ地方創生事業部門
野田市
野田市の魅力を多くの方々に知ってもらいたい
企業
業界団体
学校
②学生レストラン
体験型農園
地産地消
これらに加えて農福連携
企業
R8.5/12
オープン予定
高校生レストラン
野田市役所 8階
情報科
調理科
各学科、学習の成果発表の場となるよう取り組む
農産物生産者
体験型高校生農園
大学
UNIVERSITY
技術指導
農福連携
JAちば東葛
千葉県東葛飾農業事務所
TEIJIN
帝人ソレイユ株式会社
野田市自立支援・就労支援
農福連携関連部署
3


開発するモデルの概要（２）
③SDGｓ＝フードロス
企業
規格外野菜で商品開発
規格外野菜を調理実習、レストランで使用
農産物生産者
野田市
調理実習後の生ごみを肥料に
④食育
「食べる力」＝「生きる力」を育む 食育 実践の輪（わ）を広げよう
TEIKYO
セミナー
講演会
野田市
健康スポーツ文化都市宣言
4


開発するモデルの概要（３）
Ⓢ学年チーム担任制
「実践すること」「手放すこと」
グループ校導入
完成
2024年
1学年4クラス
担任7名
推進リーダー：副校長
チームリーダー：学年主任
検証・見直し
2026年
1学年4クラス 担任 8名
2学年4クラス 担任 8名
3学年4クラス 担任 8名
チーム
2025年
1学年4クラス 担任 8名
2学年4クラス 担任 8名
検証・見直し
5


野田鎌屋
完売
1. 地域創生モデル
6

連携イメージ



地域との連携



野田鎌田学園高等専修学校が参加野田市イベント

R7度の取組み目標

・多くの生徒に活躍の場を与え、知識や技術だけでなく、社会性・主体性・多様性理解など、将来にわたり役立つ「生きる力」を総合的に学んでもらう。
・運営方法や体制を整え、職員の役割を整備する。

1）わんぱく相撲 野田場所

令和7年5月4日（野田市総合体育館）

※青年会議者様よりご依頼をいただきました。
2年生の選抜メンバー
大会参加者に提供する「ちゃんこ鍋」
関係者に「カレー」を提供しました。
野田鎌ファームの大根と人参も使用しました。



2）野田夏祭り七夕

令和7年8月2・3日（JC広場）

※青年会議者様よりご依頼をいただきました。
「麻婆麺」646食を販売！
イベント会場にて、軽音部が参加！



3）産業祭 野田市商工会議所

令和7年10月18.19日（野田市）
「角煮まん」約600食販売！
ステージにて軽音部が参加！



4）野田市中央小学校 バザー

（初出店）
中央小学校PTA様からご依頼 令和7年10月25日
1.2年生が担当
「豚汁」を474食販売



5）フードフェスタ

令和7年10月２６日
チーズ麻婆麺」210食販売
窪田味噌醤油(株)の味噌を使用！
優秀者「野田ロータリークラブ賞」獲得



6）農業祭り （初出店）

※JAちば東葛様からご依頼 令和７年１１月１５日
情報科が、2Dまたは3DのCGキャラクター（アバター）を体験いただく、ブイチューバー（Vtuber）を会場にて実施予定。



野田鎌田学園高等専修学校が出張授業を実施

- 職業人講話・専門授業：専門的な知識の伝達や体験型学習による理解促進、家庭・地域との連携強化、生徒の食への関心向上など、教育的・健康的に多くのメリットと効果が期待できます。
- 調理実習では、本校生徒も参加し中学生と共に実習を行うことで、日頃の成果の発表の場となっております。
- ※近年多くの中学校様より、お声掛けをいただいております。

■東部中学校 1年生対象

令和7年6月24日

食育講話（直井先生）：栄養ってなんだろう？
調理実習（保阪先生,3学年４名）：天津丼・焼売



【東部中学校の生徒さんにアンケートをお願いしました】

食育講話について：とても分かりやすい　22名・分かりやすい　６名
食育講話から得るものはあったか：多く学べた　17名・いくつか新しい知識を得た11名
調理実習について：とても分かりやすい　23名・分かりやすい　5名
調理実習は楽しかったですか：とても楽しかった　26名・楽しかった　2名
野田鎌生について：とても親切だった　25名・親切だった　2名・どちらとも言えない　1名



野田鎌田学園高等専修学校が出張授業を実施

学校紹介：高等専修学校の認知度向上とともに、野田鎌田学園高等専修学校での学校生活や調理高等科・情報高等科それぞれの特徴、卒業後の進路について紹介することで、本校をより深く周知した。
調理実習：本校生徒も参加し中学生と共に実習を行うことで、日頃の成果の発表の場となった。

※近年多くの中学校様より、お声掛けをいただいております。

■八潮市立大原中学校 2・3年生対象

令和7年7月5日(土)

学校紹介(3学年1名):「野田鎌田学園高等専修学校とは？」
調理実習（保阪先生、3学年3名、2学年1名):かに玉・焼売







■八潮市立大原中学校　2･3年生対象

令和7年7月5日(土)

学校紹介(3学年1名):「野田鎌田学園高等専修学校とは？」

調理実習（保阪先生、3学年3名、2学年1名):かに玉･焼売



【大原中学校の生徒さんからのお声】

学校紹介について：普通科の高校しかしらなかったが、調理高等科や情報高等科など
専門分野に特化した学校もあることを知れた貴重な機会となり、進路の選択肢が増えた。
調理実習について：プロの味に近づくポイントを入れ込みつつ、丁寧で分かりやすい、楽しい実習だった。
調理実習は楽しかったですか：調理は苦手ではあったが、やってみるととても面白く、夢中になった。
野田鎌生について：館の包み方の指導では適格にアドバイスをもらえたり、気軽に話しかけてくれて、
とても優しかった。楽しい学校生活を想像できた。









各種コンテストへの参加

教育としての技術競争だけではなくと地域とのつながりを深め、地産地消や食文化の継承を通じて
地域社会を活性化させる地域発展を両立させる「実践的な地域創生モデル」として位置づけられている。

力を入れているコンテスト
上級学校のコンテスト等

→

全国の有名調理師学校が参加している
コンテストに挑戦

調理のコンテストの強化を図る！













全国高校生
ガストロノミー甲子園



各種コンテスト結果と参加予定

第16回世田谷スイーツ＆ブレスレットコンテスト

和菓子・洋菓子・製パンの3部門による全国の高校生、
短大生、大学生を対象とした個人参加型のコンテスト。

開催概要
開催日：2025年8月1日
会場：専修学校 日本菓子専門学校（東京都世田谷区）
対象：高校生・短大生・大学生（個人参加）

部門とテーマ
和菓子部門：「私の好きな和菓子」
製パン部門：「パン酵母を使用した手づくりパン」
洋菓子部門：「私の好きなオリジナル洋生菓子」
どの部門も2時間～3.5時間で6～8個の課題作品を制作

出場者と結果　　４名参加
和菓子　　銅賞 1名（３年）
洋菓子　　銅賞 3名（３年１名・１年２名）











初　第14回ご当地！絶品うまいもん甲子園

全国の高校生が地元の特産品を生かしたオリジナル料理で競う、
全国規模の食のコンテスト。

大会概要
開催日：関東大会/２０２５年８月２日
対象：全国の高等学校に通う生徒（1チーム3名以内）
主催：一般社団法人全国食の甲子園協会
後援：農林水産省、各地方自治体、食品関連企業など

審査内容
地元食材を活かしたオリジナルメニューの考案・調理・
プレゼンテーション

出場者と結果　　２年生３名
・「さらうさじコロッケ」を考案
・関東大会敗退
・敗者復活のオンライン等投票
にて189票を獲得したが敗退。





第１８回スイーツ甲子園（全国大会）

高校生パティシエ日本一を決める大会で、全国から24チームが
書類選考で選出、東西2ブロックに分かれ予選が行われたのち、
各ブロック上位3チーム、計6チームが決勝大会に出場。

開催概要
開催日：2025年9月15日
会場：専修学校 日本菓子専門学校（東京都世田谷区）
対象：高校生3人1組
主催：産経新聞社、特別協賛：貝印





テーマ
ウエディングケーキ

出場者と結果　　２チームが参加
★「plaisir」（３年）：準優勝・貝印賞
（新宿伊勢丹 キッチンステージのコース料理においてデザート
として販売予定）
★「CHAINON」（２年）：タリーズ賞
（来年５月に全国のタリーズにてコラボ商品販売予定）

牛乳料理コンクール千葉県大会

高校生を対象に牛乳・乳製品の活用促進と酪農理解を目的とした
料理コンテスト。地域の酪農振興と食育を両立させる重要なイベント。
県内から292作品の応募があり、書類選考で選ばれた10作品が実技
審査に臨む。上位2名が関東大会に進出となる。

開催概要
開催日：2025年10月18日
会場：千葉調理師専門学校
対象：高校生3人1組
主催：千葉県牛乳普及協会
後援：千葉県・関東生乳販売農業協同組合連合会

評価基準
独創性や味、栄養面



出場者と結果　　１年生が参加
４位　「焼き芋ティラミス」



みんなの牛肉料理甲子園



海道産の乳用種肥育牛をテーマにした高校生の料理コンテスト。
北海道産牛肉の魅力を広めるとともに、高校生に食文化への
関心と創造力を促すことを目的としている。

開催概要
- レシピ書類選考審査結果　発表：2025年11月10日
- 本選実技審査開催日：2025年12月21日（日）
- 本選会場：学校法人滋学園札幌ベルエポック製菓調理専門学校
- 対象：高校生2名のチーム
- 主催：　北海道産牛肉消費拡大強化対策実行委員会

テーマ
おうちで作れる北海道産牛肉を使ったワンプレートランチ

書類選考応募者　　３年生２名で参加

↓

残念ながら、書類突破ならず…



第４１回グルメピック予選通過

調理師学校生のための調理技術コンクールで、調理師養成施設の卒業見込み者を対象に日本料理・西洋料理・中国料理の部門別に競技が行われる。調理技術の向上と社会で活躍できる人材の輩出、実技課題を基に高度な調理技術と創造性を評価する。

開催概要
- 予選開催日：2025年11月22日
- 予選会場：群馬調理師専門学校
- 主催：公益社団法人全国調理師養成施設協会
- 出場者　　西洋部門・中国料理　各３年生１名ずつ



↓

西洋料理部門で５位で　予選通過！
R8年２月の全国大会に出場！！







2. 体験型農園

（学生農園）



■体験型農園　自然恵みの大切さ

野田市・JAちば東葛のご指導、地権者のご理解により農地を２か所貸借し、
令和７年２月から農業体験を実施。（梅郷農園では大根・人参を収穫済）



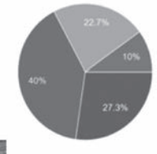




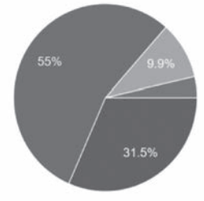




農業体験に参加したいと思いますか？







今後も農業体験に参加したいと思いますか？

「参加したい」という
67％⇒86％に増加

未来の食文化の担い手である生徒が耕作と収穫を体験することで農業の重要性を実感するとともに、興味・関心が深まった

野田鎌ファーム
七光台農園（6月）





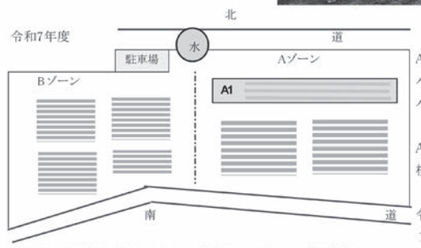


6月末にビニールハウスの建設が完了

7月8日 ビニールハウス内にて
トマトの苗（３種）を定植



令和7年度



A1　ビニールハウス
ハウス6.3m×36m、内部は3列
ハウスの前後左右の通路各2m

A1を除くAゾーン・Bゾーン
枝豆・とうもろこし・玉ネギ・ジャガイモ等

令和８・９年度には、Aゾーンにビニールハウスを
１棟ずつ増設予定



7月1日現在の様子
イエローミニトマト（アイコ）

6月13日・16日実習の様子　さつまいも３種、かぼちゃ の定植作業











■農業実習の模様（令和7年6月13日（金））

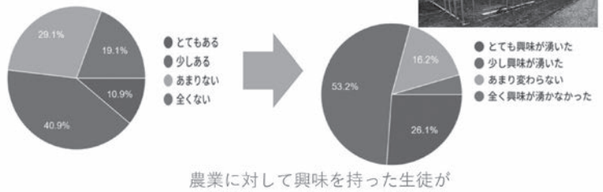
七光台農園では３年生が苗植えから収穫までを体験



さつまいもとかぼちゃの定植を終えており、
建設済みのビニールハウス内にトマト３種を定植









農業に対して興味を持った生徒が
52%⇒79%に増加

「旬の野菜や果実等、他の農作物の栽培も行いたい」
「農作物の成長過程を見守りながら、適切な土壌の作り方や草むしり、剪定等の管理方法を学びたい」
という声が大半を占め、生徒の農業への興味が深まったと同時に意欲と熱意を感じた

野田鎌ファーム
七光台農園（11月）→今後の予定

七光台農地
2,835㎡
令和7年度
北
道
グレーは
耕うんしない
駐車場
Aゾーン
Bゾーン　さつまいも
水
かぼちゃ
ピーマン
南
道

【水やり】
タイマー付き灌水ホースの設置に誤りがあり、今回は変更。
マルチの中に灌水ホースを設置。



〈Aゾーン〉
９月末に大根・白菜の種をまく。



11月撮影
【大根】
２ヶ月で無事収穫。



【白菜】
ハウス内が熱く、
葉が巻かなかった。
※虫がつき出した為２回
「スピノエース顆粒水和剤」を散布



〈Bゾーン〉

【さつまいも】
６月に生徒が植えた。
11/28.12/1に収穫を行う。



【キャベツ】
10月種まき



【かぶ】
９月末に植えた。11月末収穫。



高校生レストランに向けて、
R８年5・6月収穫できる野菜をJA様にご検討いただきました。

トマト・キャベツ・大根・こかぶ・じゃがいも・ほうれん草

【有機栽培】※農薬にカウントしません

【肥料】
とまと、かぶ
有機配合686
ラミナチキン（石灰）
じゃがいも
キャベツ、大根
野菜専用408
エコマスター855
液肥
ホストップ

【農薬】
クプロシールド
ポトキラー水和剤
エコマスターBT
ゼンターリ顆粒水和剤
スピノエース顆粒水和剤
コロマイト乳剤
トマトトーン

野田鎌ファーム
七光台農園（7月～9月中旬）

七光台農地
2,835㎡
令和7年度
北
道
グレーは
耕うんしない
駐車場
Aゾーン
Bゾーン　さつまいも
水
かぼちゃ
ピーマン
南
道

【水やり】
タイマー付き、
灌水ホースの設置



Aゾーン　ビニルハウス
ハウス6.3m×30m、内部は3列
トマトの有機栽培
ハウスを順次増設予定

Bゾーン（Aゾーン一部含む）　露地栽培
6月 サツマイモ、カボチャ・ピーマン植え付け
11月 タマネギ植え付け

【Bゾーン】
生徒が植えたかぼちゃは成長
→9月より収穫開始
調理科にて試食いただいた。



8月末に、試験的にキュウリ・トウモロコシ・
ズッキーニを植える。
→キュウリ・ズッキーニは収穫。
トウモロコシ、まばらな状態で収穫とならず。



【Aゾーン】
7月8日 10日（3A/3C）
ビニールハウス内にてトマトの苗（３種）を定植

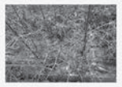




紐で苗をつるす作業を実施したが、風で苗が切れてしまい、支柱を立て育てる方法に変更



学園が3週間ほど休業中の間、花をつける。



イエローアイコを収穫。
トータルの収穫量は、数十個。サイズもかなり小さい。



全てを抜きとり、終了。
耕うん作業を行い、次の作物へ。

※JA様より：ハウス内の温度が高く、花が落ちたため収穫に繋がらなかったと考えられる。時期をずらしての栽培が望ましい。

収穫体験

６月に２Ｄ・３Ｄクラスが植えたさつまいもの収穫を行うため、11/28.12/1と時間割を一部変更し、収穫作業の時間を確保。

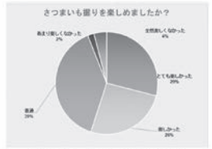








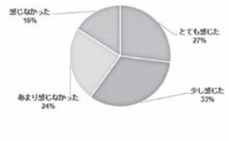
【収穫体験後のアンケート】

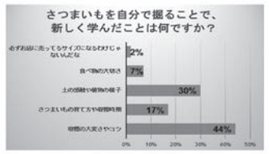


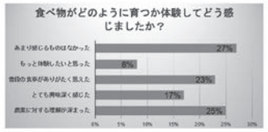


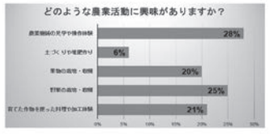












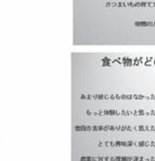
野田鎌ファーム
梅郷農園（5･6月）

5月15日、6月21日・26日
草取り・農園整備を実施

6月27日　JA様ご協力のもと
耕耘作業を実施いただきました



6月21日
にんじん収穫の様子

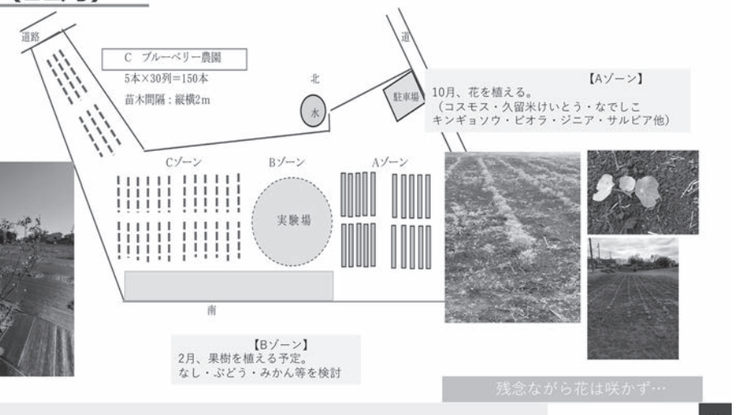




野田鎌ファーム
梅郷農園　（11月）







残念ながら花は咲かず…

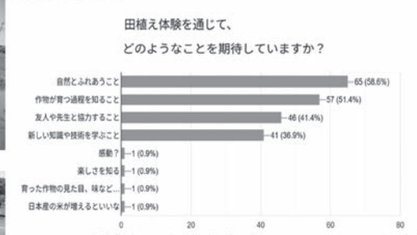


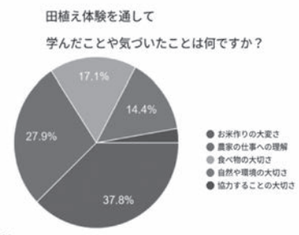
野田自然共生ファーム
江川地区市民農園



２年生が江川米の田植え（4月30日）
草取り（6月17日）を実施。







引き続き、今後も生徒へアンケートを実施し、
経過とともに「SDGsに対する理解・関心・興味」が
どのように推移していくかを検証してまいります



野田自然共生ファーム
江川地区市民農園



9月2日（火)稲刈り
⇒ 約750kgのお米の収穫に成功！



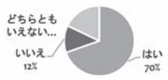




27

2年生 145名を対象に行った
稲刈り実施後のアンケート結果

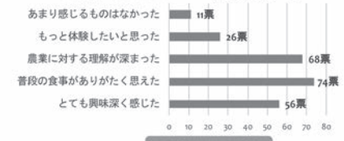
食や農業に対する考え方が変わりましたか？



今後また農業体験をしてみたいと思いますか？



食べ物がどのように育つか体験してどう感じましたか？（複数回答可）



・米農家への感謝、有り難みを今一度実感することができました。
・服や靴下、靴、手が汚れて嫌な気持ちや、作業自体が大変だと感じた時もありましたが、気温や天候に左右されずに、それを仕事として行っている農業者の方を尊敬します。
・今回農業体験をしてみて生産者さんの生の声と作業の大変さを感じました。
・僕達は10分程度の作業でしたが、農家さんは何時間も作業しており改めて大変だと思いました。
・いつも過酷な環境で私達のために作物を作ってくれていたんだと改めて思う事ができました。
・農家さんの大変さが身に染みて理解できました。これからはもっと米を有難く思って食べます。
・体験前と体験後で、農家さんに対する感謝の気持ちがより深まった。
・日々の食材を届けてくれて感謝の気持ちを深く感じました。

農家様への感謝の気持ち

食に対する価値観や学び

・農業と料理は直接的な関わりがあるので、今後も生産者さんの話を聞き、食材への理解を深めていきたいです。
・食材の扱い方や大切さを知る勉強になったと思います。
・普段口にしているお米が私達の元へくるまでに、一体どのような景色を見ているか、その一部をのぞき見たことで、お米により強い愛着と感謝を抱くようになりました。
・植えてから収穫までの管理、美味しさを保つ保存方法や活用レシピなども少し学びました。
・一粒も残さず食べようと思いました。
・食べ物ひとつを作るのに命の危険にさらされながら作業していると知り、自分たちが食べているものは簡単に出来るものではないと知った。食材はムダなく使わなければならないと感じました。

稲収穫体験の感想

・田植え、草取り、稲刈り全てとても体力を使い大変だと感じました。
・田植えから稲刈りが出来るまでがとても短期間で驚きました。
・最初は「嫌だな」と思っていたのですが、いざやると農業の大変さを知ったり、
・稲刈りは想像以上に体力を消耗し、熱中症や脱水症状になりやすく、人不足などの問題が、どれほど重視すべきものかを身をもって理解できました。
・最近は機械で収穫などができるが、伝統的なやり方も楽しさがあることを知りました。
・植物の成長スピードなどに驚き、田植えの楽しさを知りました。
・育てるのに色んな苦労があり、感動があり、ました。自前の畑で稲を育ててみたいと思いました。
・田植えから稲刈りまでの流れを通して、お米ができる過程を深く理解することができました。

28



3. 高校生レストラン
（学生レストラン）

29

運営計画立案、野田市の調整

令和６年度の取組み











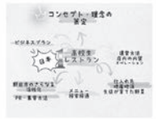


・野田市役所8階レストランの厨房工事開始。
・床の入替え工事も実施
いただけることとな
りました。
・R8年.2月上旬引き渡し確定・





令和7年度の取組みの進捗状況



プロジェクトメンバー2学年12名の取組み
→SNS投稿に関する研修に参加（計40時間）
メニューの試作を開始

・12月中にメニューの確定を行い、野田市に報告
・12/23カメラマンに依頼しメニュー撮影予定。

・取引先の選定→野田市農政課・商工観光課にご相談しております。
・備品の選定→一部の食器の購入。
備品の選別・音響の設置・

運営方法（厨房・ホール）の検討
→食券スタイルでの運営を確定。

・HP作成
→レンタルサーバーを使用し、情報科の生徒が作成予定。
・Instagramの開設
→8/22に投稿開始。現在22投稿・234フォロワー

・千葉県学事課へ訪問。レストラン開業においてのご相談、ご共有。
→次年度の授業プログラムの検討。

30