

① 学習指導案

プログラム	No. 11 「地域景観プランナーになろう」
単元名 (全 時間)	食品ロス削減で地域を活性化プロジェクトを成功させよう
学習のねらい	<ul style="list-style-type: none"> ○自然を活用した農園のある風景の魅力を探す ○自然豊かな地域性を大切にしたいという人たちの思いを学ぶ ○自分たちの地域を大切にしていこうとする担い手としての自覚をもつ
学習内容	<ol style="list-style-type: none"> 1 自分たちの身近な食品ロスの現状をインタビューなどを通して、情報収集する 2 実際に自分たちにできそうな食品ロスを削減するための対策に取り組む 3 地域の方と思いを共有し、一緒に食品ロス削減に向けて取り組む内容を相談する 4 自分たちの思いを地域に広げるための方法を話し合い、販売に向けてチラシやパンフレットを作成する
参考資料	○タブレット型端末
準備品	○調理実習に必要なもの（エプロン・三角巾・マスク）
実施場所等	

学習の流れ

時間	学習活動	教師の指導	評価
8時間	<ul style="list-style-type: none"> ○給食室の食品ロスの現状を知る。 ○給食に野菜を届けてくれる農家の方の食品ロス削減に関する考え方を知る。 	<ul style="list-style-type: none"> ○自分たちの身の回りでどれくらい食品が無駄にされているのか知るために、栄養教諭や農家のひとなど実際に食に関わる人との出会いを大切にし、関わる機会を設ける。 ○国語の学習と関連させ、実際にインタビューする形で食品ロス削減への取り組みの現状を知る機会を設ける。 	主体的な態度 (観察・ワークシート) 知識及び技能 (観察・ワークシート)
12時間	<ul style="list-style-type: none"> ○野菜の皮や捨ててしまう部分を使って、野菜だしひジプロスを作成する。 ○ベジプロスを使って調理実習を行い、ベジプロスの魅力をまとめる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○ベジプロスの魅力を調べるために、ベジプロスを使ったものとそうでないものを食べ比べる機会を設ける。 ○ベジプロスが手軽で簡単に作ることができることや、捨てる野菜のくずの量を減らすことができることを確認できる機会を設ける。 	知識及び技能 (観察・ワークシート) 思考力・判断力 ・表現力 (観察・ワークシート)

12時間	<ul style="list-style-type: none"> ○地域のレストランの方に食品ロス削減に向けた協力の依頼をする。 ○ベジプロスを使ったレシピ開発と一緒に考えていただき、試作品をつくる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○地域のレストランに協力の依頼をするために、自分たちの調べてきたことや学んできたことは何かを改めてまとめ、発表する機会を設ける。 ○試作品を作成するために、児童ができる部分とそうでない部分をレストランの方と綿密に相談する。 	思考力・判断力 ・表現力 (観察) 主体的な態度 (観察・ワークシート)
12時間	<ul style="list-style-type: none"> ○レシピ開発したサンドwich販売に向けて、チラシやパンフレットなど宣伝方法を考える。 ○購入した方からいただいたレスポンスをもとに、自分たちの活動の振り返りを行う。 	<ul style="list-style-type: none"> ○販売に向けた宣伝方法を考えるために、誰にどんなことを宣伝するのか改めて考える機会を設ける。 ○購入してくれた人たちに自分たちの思いが伝わったのか知るために、購入してくれた人たちへ配るパンフレットにQRコードをつけて、レスポンスをもらうようする。 	思考力・判断力 ・表現力 (チラシやパンフレットなど) 主体的な態度 (観察・ワークシート)

＜留意点＞

○ベジプロス作成の際は、給食室から出る野菜の皮や捨ててしまう部分を活用する。事前に栄養教諭や給食調理員に声をかけ、準備をしていただくよう依頼する。またベジプロス作成に合う野菜とそうでない野菜があるので、事前に話をして合わない野菜は除外してもらう。

② 事業実施報告書詳細

学校名 横浜市立日限山小学校

時間数	場所	概要	活動記録（写真）	対象者の反応
8時間	給食室 校内	自分たちの給食室の見学や給食に向けて野菜を届けてくれている農家の方の話を聞いて、自分たちの身近なところにある食品ロスの現状を知る。	 	<ul style="list-style-type: none"> ○「農家の人たちも食品ロス削減の難しさを感じていることに驚きました」 ○「給食室でまだ使えそうな部分も捨ててしまっているのはもったいないと思いました」 ○「昨年度学んだ資源循環型農業を実際に行うのがどれだけ難しいことなのか知りました」
12時間	校内	自分たちで調べた野菜の皮や捨ててしまう部分を使った野菜だし「ベジプロス」を作成し、ベジプロスを活用した調理を行うことでベジプロスの魅力を実感する。	 	<ul style="list-style-type: none"> ○「捨ててしまう部分でつくるだしつて本当にいいのかなと思いました」 ○「炊き込みご飯の水をベジプロスにしたら、野菜の甘みを感じることができました」 ○「手間がかからないベジプロスを活用することで、野菜の旨味を最後まで捨てないので食品ロス削減だと思います」

12時 間	校内	地域のレストランと食品ロス削減に向けての思いを共有し、レシピ開発を共同で行う。	 	<ul style="list-style-type: none"> ○「自分たちの考えたベジプロスを活用することでこんなにおいしいサンドwichをつくることができたのがうれしいです」 ○「自分たちの思いが実現に近づけたのは、周りの大人が自分たちの思いに共感して協力してくれたおかげだ」 ○「サンドwichを販売することで、地域や校内の人たちに食品ロス削減に協力してもらいたいです」
12時 間	学区	販売に向けて、自分たちの学んできたことや考えてきたことをチラシやパンフレットを校内や地域に向けて宣伝する。		<ul style="list-style-type: none"> ○「自分たちの思いが地域の人々に伝わって、うれしかったです」 ○「自分たちの目標である地球環境を守る一員になることができたと思います」 ○「家でも実際に作ってみたいとレスポンスをもらったことが、自分たちの思いに賛同してくれる人がたくさんいてくれたと感

				じことができた」
--	--	--	--	----------

③ 実施内容について

(1) 実施にあたり工夫した点

- 子どもたちがまちの景観に着目できるようにするために、自然な形で給食室の野菜を届けてくれる農家の方の存在に気付くようにするための導入の工夫や、地域にある自分たちの思いを共有してくれそうなレストランを探すための視点を工夫した。
- 自分たちのまちの魅力を探すために、地域で働く人に焦点をあて、自分たちの思いに協力してくれる大人がいるまちであることに気付くことができるよう工夫した。

(2) 実施にあたり苦労した点

- サンドウィッチ販売にあたり、どのような形で販売するのか、金額や宣伝方法など地域の方と相談しながら取り組んだ。地域の方へ自分たちの思いを届けるには、どのような方法で宣伝したらよいのか内容を吟味した。

(3) 児童の反応

- 昨年度学んだことを自分たちの生活の中で実際に取り組むことができた。そして、食品ロス削減が一人ひとりの意識のもち方で変容していくことに気付いた。
- 自分たちのまちに住んでいる人とのかかわりをもつことができたおかげで、住んでいるまちの景観というものをより身近に感じることができた。自分たちの思いに共感してくれる大人がたくさんいるというまちの魅力を実感することができました。

(4) 担当教諭及び担当外教諭の変化

- 学区の地域にはたくさんの材があるということを実感することができた。自分たちの教材研究の幅の広がりや総合的な学習の時間の単元構想の仕方を学ぶことができた。
- 学年で地域を歩いたり栄養教諭と相談したり調理員と協力しながらなど、様々な人のかかわりの中で学びが多くある活動を展開することができた。

(5) 今後の課題と取り組み (児童の患者過程と指導内容との関連付けから、留意すべき事項等)

- レシピ開発などで必要経費が発生するタイミングがあり、見通しをもってどのくらい必要経費がかかるのか予測することができなかった。補助金の有無で活動の内容の変更や相手方との新たな交渉が出るので長期的な見通しをもつことが課題だった。
- 商品開発販売の際に、レストランの宣伝にならないようチラシやパンフレットの内容を厳選することをこだわった。協力していただける地域の方たちに迷惑をかけないように公教育の場としての学校の姿勢を考えていく必要があると感じた。