

1. 単元名 「環境に配慮した食生活を目指して」

2. 単元について

(1) 教材観

平成28年の農林水産省食品ロス推計によると、本来食べられるにも関わらず、捨てられた食品ロスは約643万トンと発表された。（うち291万トンは一般家庭から排出されているものである。）一方で、国連WEPが飢餓で苦しむ人々に支援した食料の総量は380万トン（平成29年）と、食品ロスのほうが約1.7倍も多くなっている。この実態から、我が国においても、家庭系の食品ロスについては、循環型社会形成推進基本計画において、2030年までに2000年度比で半減される目標が設定されている。このような食生活における課題は、ごみ問題だけでなく、食習慣の変容による食文化の衰えや食料自給率の低下なども挙げられる。

これらの背景から、本題材では生徒自身の食生活をふりかえらせることで、日本の食生活における課題を見つけていくこととする。最後には課題の中の1つとして、食生活とごみの関わりについて考えることとする。自分や家族の食生活が環境に与える影響を理解させたいと、私たちにできることを積極的に実践していく能力を養うことをねらいとしている。そのためには、これからの食生活を展望して、環境に配慮した食生活を送るために工夫が必要になると認識させることが重要である。また、自分が未来をつくっていく一員であることを自覚させ、自分がすべき行動について具体的に考え、実践させることに適した題材である。

(2) 生徒観

(3) 指導観

はじめに生徒に今と昔の食生活の変化について考えさせる。その際には、生徒自身の食生活も振り返りながら昔の食生活との違いと食生活における問題点を考えさせることとする。続けて昔の食生活について目について目を向かせ、地産地消であったことなどの良さについて学び、さらに現代の食生活と環境問題との関連に気づかせる。

次に環境にやさしい食生活について考えさせ、調理する際だけでなく、買い物や後片付けまでの各段階についても環境に対する工夫ができることに気づかせ、購入や後片付けまでの計画を立てる。また、調理実習では、ただ料理を完成させるのではなく環境に配慮して調理ができたかどうかを後で振り返るために、ごみの写真も併せて撮るように指示する。

そして最後に調理実習時やそれまでの過程を踏まえ、班で振り返りを行い今後の生活で改善したいことや実践したいことを考えさせまとめ学習を行う。

この一連の指導において、それぞれが環境に配慮した食生活を送ることの重要性と、未来の一員としての責任性を自覚できるようにしたい。

(4) ESDとの関連

- ・学習を通して主に養いたいESDの視点

【責任性】：皆がより良い食生活を続けていくためには、自分たちも環境に配慮した食生活に取り組む責任があることに気づくことができる。

【有限性】：食生活における無駄をなくすことが、有限の環境資源を守ることにつながっていると気

づくことができる。

【公平性】：より良い食生活をおくるための、資源や自然環境を次の世代に残す必要性があることに気づくことができる。

・学習を通して主に育てたい ESD の資質・能力

自分たちの食生活について見つめなおし、環境にやさしい工夫について自分の考えを持ったうえで、実践し友だちと話し合うことで考えを深められる。

【長期的思考力】【コミュニケーション能力】【システムズシンキング】

3. 単元の目標

- 食料自給率の低下や食生活とごみ問題のかかわり、日本の食習慣の変容など、食生活における諸問題について理解できる。
- 日本の食生活に関わる問題について生徒自らが解決策を考え、実生活における取組を考えることができる。
- 今後の日本の食生活の課題を見出し、より良い食生活を送るにはどうすべきかがわかる。

4. 評価規準

知識及び技能	思考力・判断力・表現力	学びに向かう力・人間性
・資料から読み取ったことをもとに、食生活から排出されるごみが環境問題に関わっていることを理解できる。	・日本の食生活における諸問題について考え、何が問題視されているのか述べることができる。	食生活と環境問題のかかわりに興味関心をもち、生活で実践できることを考えている。

5. 指導計画（全4時間）

	学習活動	指導上の留意点
第一 次	<p>今と昔の食生活を比較しよう。</p> <p>1 今と昔の食卓の写真から、食生活の変化を見つけ、それがどのような問題を引き起こしているか考える。</p> <p>2 昔の食生活の良さについて調べる。</p> <p>3 現代の食生活と環境問題の関連を考える。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・生徒自身の食生活もふりかえり、昔の食事との違いと、食生活における問題点を考えさせる。 ・地産地消で、食事のほとんどが手作りであることや、生ごみは肥料として使っていたことを知る。 ・水資源の無駄遣いやごみの排出、フードマイレージなど様々な面で環境問題に影響していることに気づかせる。
第二 次	<p>環境にやさしい食生活について考える。</p>	<p style="text-align: center;">実践しよう～環境にやさしい食事〇〇編～</p>

	<p>1 環境に配慮して調理を行うにはどのような工夫をすべきか、班に分かれて考える。</p> <p>2 調理実習でおこなう調理について、購入から後片付けまでの計画を立てる。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・環境に悪い例を示し、調理をする際だけでなく、買い物から後片付けまでの各段階で環境にやさしい工夫ができることに気づかせる。 ・班の数分調理のレシピを用意し、調理過程での工夫を考えさせる。 ・郷土料理を取り扱う。
第三次	<p>環境にやさしい食生活の実践を行う。(調理実習)</p> <p>1 班に分かれて調理をスタートする。</p> <p>2 完成できた班から試食をする。</p> <p>3 食べ終わった班はごみをまとめ量を量る。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・調理実習における注意事項の確認を行う。 ・完成品の写真を撮り、振り返りで用いることができるようにする。 ・生ごみだけでなく、包装もすべてまとめるよう指導した後、ごみの写真を撮らせ、振り返りで用いることができるようにする。
第四次	<p>より良い食生活に向けて</p> <p>1 調理実習時に排出されたごみの量や環境に配慮した調理について考えたことを班でまとめる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・班ごとに発表する。 ・今後の生活で改善したいことや、実践したいことなどを考え、各自まとめる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・調理実習時に撮影した、各班の完成品・まとめたごみの写真とごみの重さを提示し、どのような工夫がよかったのか考えさせる。 ・調理の際だけでなく、買い物の工夫や後片付けの工夫などもあればまとめるよう指導する。 ・自分の班では挙げられなかった工夫や考えはメモするようにし、質問の時間も設ける。