

1. 単元名 大和野菜をみんなで美味しく食べよう！

2. 単元目標

- ・給食に使用されている食材を調査して自身が食べているものに興味を持ち、身土不二について理解できる。(知識・技能)
- ・普段の食生活を振り返り、消費者・生産者・未来の人々・地球環境に配慮した食生活が送れるよう、地元の食材を使用した料理を考えることができる。(思考力・判断力・表現力等)
- ・大和野菜のよさや生産者の思いを知り、大和野菜を美味しく食べたり広めたりするためにできるところを考えようとしている。(主体的に学習に取り組む態度)

3. 単元について

(1) 教材観

近年、家族が揃い食事する機会が少なく、コンビニやファストフードなどで手軽に食べ物が手に入ることから、食に関する興味関心が薄れている。食生活を振り返り、自身の体を構成するものがどこで生産されたものなのか、消費者・生産者・未来の人々・地球環境に優しい食材とは何かということを探ることで、食への興味関心を引き出せると考える。また、「こ食(孤食・固食・個食・子食・小食・戸食・粉食・濃食・虚食)」が増加している中で、今後の食生活のためにも素材本来のおいしさに気付けるようにしていく必要があると考える。

本単元では、普段何気なく食べている給食で、自身の食生活を振り返り、地元野菜の取り扱いについて確認し、身土不二や大和野菜について学習する。大和郡山市学校給食では、「大和郡山市の日」が設けられているため、過去の献立表も使用し、地元野菜および大和野菜について興味を持たせて調べ学習への意欲を高める。また、大和野菜の生産者さんの話を聞いたり、大和野菜のよさを実感したりすることで、地元愛を育むことができると考える。

自身がおいしく食事できることだけを考えて食材の選択をするのではなく、多面的・多角的に目を向け1つの選択がどのように影響するのかまで考えて食材の選択をできるようにしていくことが、これからの食生活に求められていると考える。

(2) 生徒観

昨年度、技術の授業で大和野菜(ひもとうがらし)の栽培を行い自身で育てたものを食べるという経験から、生産者の大変さを理解する・育てきる達成感を味わう・自然に触れて匂を理解する・食べ物を粗末にしない・食べず嫌いの改善が見られた。この経験から大和野菜について認知しているが、詳細までは理解していない。

インターネットを使い調べ学習することには慣れているが、インタビュー形式の調査は不慣れである。考えていたことは質問できるが、その場で聞いたことから自分の意見を交えながら話を広げることが苦手な生徒が多い。

通塾していたり、部活動に参加したりしている生徒が多いことから個食になり、食に興味関心を持って生活しているとはいえない生徒が多い。コロナ禍になり、学校でも黙食が推奨され、食事は楽しむものではなく、お腹を満たすだけのものになっている生徒もいる。また、家庭での食事は中食や外食が増加していたり、保護者が食事の準備をしたりすることから、生徒自身が食材にこだわり食事するという機会が少ない。

(3) 指導観

食への興味関心や食事の楽しみを見いだすためにも、どのような食材が使用されているか、調味料の味でなく素材の味に気付きおいしいと感じられるようにしたい。また、この学習を通して、地元愛を育てていきたいと考える。大和郡山市を中心に生産されている大和丸なす、筒井れんこん、ひもとうがらしの生産者さんには、実際にお話を聞いたり、畑を見せていただいたりして、育てるときのこだわりや特徴を理解させる。その後、大和野菜をおいしく食べられる料理を班ごとに考え、パワーポイントにまとめて発表する。その際、給食センターの方にご講評をいただき、いくつかの案を学校給食で提供できるように調整していただくことを目指す。

大和野菜を広めるための最終的な学習成果物は、保護者に配布する通信に考えたレシピをまとめる、校区のスーパーに協力していただき地産地消コーナーのPOP作成とレシピ設置、新聞や地域の広報誌にレシピを載せていただくなど、生徒自身で広める方法を考え選択できるようにする。

自身で食事を用意していなくとも、自身が食べている食事が消費者・生産者・未来の人々・地球環境を考えた食事になっているかに意識を向けられるようにしたい。

(4) ESD との関連

・本学習で働かせる ESD の視点(見方・考え方)

公平性：今の世代に大和野菜のおいしさを広める、次の世代にも広められるようにする方法を考える。

連携性：地域の人とのつながりを作ったり、班で協力してレシピを考えたりする。

責任性：大和野菜の魅力やおいしさを実感し、そのよさを広める方法を考える。

・本学習で育てたい ESD の資質・能力

クリティカル・シンキング：ブランド野菜は価格が高いがそれでも購入して食べる価値があるのか、生徒自身の考えを導き出す。

システムズ・シンキング：生産者・消費者・未来の人々・地球環境を総合的に捉え、すべてが豊かになる食生活とは何かについて考える。

コミュニケーション力：地域の方々との交流や班に分かれての調理実習を通して、自身の役割を導き出す。

・本学習で変容を促す ESD の価値観

世代間・世代内の公正：現在・未来の人々にも歴史ある食文化を届けられるように、大和野菜を継承していく。生産者も、消費者も、地球環境も豊かになるような食生活を追及する。

幸福感を重視する：その土地でしか採れないおいしい大和野菜をいつでも食べられる環境であることに気づく。

・達成が期待される SDGs

目標 2(飢餓をゼロに)：持続可能な農業を推進する。

目標 12(つくる責任・つかう責任)：持続可能な生産消費形態を確保する。

4. 単元の評価規準

(ア)知識・技能	(イ)思考・判断・表現	(ウ)主体的に学習に取り組む態度
①大和野菜がどのような野菜であるか、身土不二のよさについて理解している。 ②調べたことや聞いたことを生かし、調理や学習成果物を作成している。	①学んだことを表現する場に合った方法で、相手に伝わりやすいよう表現している。 ②大和野菜のよさを引き出せるまたはオリジナリティ溢れるレシピを考えることができる。	①班全員で考え、協力し活動に取り組んでいる。 ②自身の食生活を振り返り、食に興味関心を持つ。

5. 単元の指導計画(全 12 時間)

次	学習活動	学習への支援	評価
1 次 み つ め る	<p>①私たちが食べているものはどこで生産されたものだろうか。</p> <ul style="list-style-type: none"> 給食献立から食材を確認し、自身の体を作っているものに興味関心を持つ。 地産地消について振り返る。 身土不二について知る。 給食に出てくる大和野菜を食べてどのように感じたかまとめておく。 	<ul style="list-style-type: none"> 過去の学校給食の献立がない場合は、インターネットを使い学校給食センターのHPを確認させる。 大和郡山市の日があり、給食で地産地消を実践していることに気づかせる。 大和野菜について詳しく学ぶ前の大和野菜についての正直な感じ方を残すようにさせる。 	<p>(ア) ① (ウ) ②</p>
2 次 し ら べ る	<p>②大和野菜について調べる。</p> <p>地元で作られている食材 栄養価の高い旬の食材 歴史がある 価格が高い</p> <ul style="list-style-type: none"> 質問内容を考える。 <p>③生産者さんの話を聞くために、アポイントを取る。</p> <ul style="list-style-type: none"> 大和丸なす・筒井れんこん、ひもとうがらしの生産者さんへの質問内容を班に分かれてまとめる。 <p>④生産者さんに話を聞く。</p> <ul style="list-style-type: none"> 情勢に合わせて、オンラインまたは直接畑に行かせていただき、生産者さんの思いを知る。 メモを取りながら話を聞く。 	<ul style="list-style-type: none"> 大和野菜を意識して給食を食べたり、家庭で購入したりできるようにする。 生産者さんにしか聞けない、インターネットに掲載されていないような質問を考えさせる。 なぜ価格が高いのか、高くても買う価値のあるものか考えさせる。 アポイントを生徒が行えるように、電話内容を生徒と一緒に考える。 当日の挨拶も生徒ができるよう代表を決めておく。 生徒主体で生産者さんとの質疑応答を進められるよう、事前に生産者さんをお願いしておく。 	<p>(ア) ① (イ) ①</p>
3 次 た い け ん	<p>⑤～⑥大和野菜を広めるレシピを考える。</p> <ul style="list-style-type: none"> インターネットを使って様々なレシピを調べ、オリジナルレシピを考える。 <p>⑦実際に調理し食べてみる。 [家庭科で実施]</p> <ul style="list-style-type: none"> 良い点と改善点を見つけられるように調理を進める。 タブレットを班で1人調理室に持ち込み、写真を撮っておく。 	<ul style="list-style-type: none"> プレゼンできるようなこだわりポイントを持ちながらレシピが作れるよう指示する。 素材本来の味が分かるよう調味料の使い過ぎを防ぐため、レシピの調整を行う。 調理実習であるため、安全面・衛生面に注意する。 食材は教師が用意する。 給食の大量調理とは異なる、食材本来の食感や味に気付くような声かけを行う。 	<p>(イ) ② (ウ) ①</p>

3 次 た い けん	<p>⑧調理・試食して気づいたことをまとめる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・パワーポイントにレシピ、こだわりポイント、調理して良かった点・悪かった点・改善点、食べてみて感じた大和野菜の魅力を記入する。 <p>⑨給食センターの方にレシピのご講評をいただく。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・情勢に合わせて、オンラインまたは来校いただき、専門家の意見を聞く。 ・実際の学校給食で採用していただけないかお願いする。 	<ul style="list-style-type: none"> ・1人1枚スライドを作成するよう指示する。 ・価格が高いブランド野菜を買うメリットとデメリットは何かまで考えさせた上で大和野菜の魅力を考えさせる。 ・前回と異なる生徒にアポイント、当日の挨拶を担当させる。 	
4 次 ひろ める	<p>⑩大和野菜の魅力を広める方法を考える。</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢他学年の生徒に向けて、学校給食に採用された班は給食だよりの作成 ➢地域の人に向けて、校区のスーパーに協力していただき、地産地消コーナーのPOP作成、レシピの設置 ➢保護者に向けて、学校通信の作成 <p>⑪～⑫選んだ対象に合った大和野菜を広めるための学習成果物を作成する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・各班で作業を進める。 ・すべて手書きで作成し、印刷やラミネートを行う。 	<ul style="list-style-type: none"> ・他にも生徒から案が出れば柔軟に対応していく。 ・インターネット等で目を引く、文字の書き方や配置などを調べさせ、よりよい学習成果物になるよう指導する。 	(ア) ② (ウ) ①