

## 第5回ESDティーチャー・フォローアップ研修会 概要報告

大西 浩明

- ◇日時 2023年1月26日(木) 19時~21時
- ◇方法 Zoomによるオンライン方式
- ◇参加者 15名

### ◎実践報告

福岡市立三宅小学校 栄養教諭 橋本智美先生

【実践概要】 5年 食育 特別活動「福岡の真鯛でSDGsにせまる」

社会科の水産業の学習での子どもの感想

「育てて漁獲を調整しているから養殖の魚を食べればいい。」 これでもいいの？

栄養教諭にとっては、給食が教材であり教科書

→ 栄養教諭ならではのESDをしたいと思っている

1食234円で地元の真鯛が2回も出る！

「給食で真鯛が出るのはなぜだろう？」

授業は1時間しかできない(5クラス) 給食公社の方をゲストティーチャーに呼ぶ

11月29日に「まだいのにつけ」が出るのに合わせて、授業日を直前の日を設定

個人の考えをもとにグループで一つ質問を決める

公社の方からは、給食費と材料代の内訳を示してもらう

→ 給食で真鯛が出ること自体すごいこと！(無償で提供されている)

鯛をたくさん食べることは、海の環境を守ることに繋がる

漁師さんや水産加工業者の方たちを守ることが、海の豊かさを守ることに繋がる

養殖と天然の真鯛の見分け方を教えてもらう

タイの頭を教室に持って行って観察

(給食当日)

- ・調理の様子を動画配信する
- ・全校放送で真鯛についてのクイズや説明
- ・教室へできあがった煮つけを持っていく

本当はこのあと、「これから自分たちは魚とどのように付き合っていけばいいだろう？」など、今後の行動様式について話し合いをしたかったが、授業はできなかった。

「小呂島のぶりフライ」

福岡でもぶりが獲れる

給食室前の掲示板を使って、「食べるおさかな水族館」という掲示をしている

今日食べた魚を足していく → 子どもが楽しみにしているよう

これまでなら、「おいしかった」というだけの感想が、「おなかですいたときに食べると幸せです。」とか、「給食放送の内容が面白くていつも楽しみにしています。」など、具体的に変わってきた

→ 放送の内容は、単なる献立の説明に終わるのではなく、興味を持ってもらえるようにクイズや

食材のエピソードなどを入れて工夫した

(成果)

- ・教科学習と給食を関連付けすることができた
- ・学んだことを「給食を食べる」ことで実体験できた

(課題)

- ・社会科の水産業の学習をしている時期がいい
- ・年間カリキュラムに入れ込んであるとよい
- ・ゲストティーチャーとねらいを共有、協働するにはどうしたらよいか

※給食でブリを食べると、食品ロスが生まれる

50 グラムのブリ = 廃棄量 30 グラム

→ 未利用部位の使用 「ギョロツケ」「シン・ギョロツケ」

作っている工場が近くにあるので、これを教材化していきたいと思っている

【意見交流】

- ・ゲストティーチャーとは、打合せの段階で「答えは言わないように」と念押しする必要がある。外部の方は、せっかくの機会だからと、あれもこれもと説明に走ってしまう。そうならないように、こちらの授業の意図を十分伝えておく必要がある。
- ・私の学校では、授業は各クラス1時間しか取れないが、給食時間を使って指導に回ってくださっている。
- ・調理者、行政、流通という3つを学ぶのだろうが、入口はどこからでもいい。
- ・アップサイクルという考え方を大事にしたい。
- ・見えないものが見えるようにする楽しみがESDにはある。だから、教師自身もワクワクできる。