

# 「フードデザイン」におけるICTを活用した地域連携

## ～「総合的な探究の時間」と関連させた地域連携～

### 1 はじめに

専門教科「家庭」科目「フードデザイン」において、「総合的な探究の時間」とタイアップして地域連携を図る。具体的には、「総合的な探究の時間」で地域のベーカリーカフェと地域連携を進めており、ランチのパスタメニューを考案する機会をいただいている。本校のスクールポリシーから、多様な価値観を尊重しながら自己を高め、他者と協働して社会に貢献でき、地域との連携や外部講師を多数招いての「社会につながるキャリア教育」、充実した実施施設やICTを利用した「実践的な学び」をベースに置き、今回の研究をすることとした。

この学習を通してICTを活用しながら地域連携を図り、教科を横断して学ぶとともに、食生活の充実向上を目指し自ら学び、協働的に取り組む態度を育成することをねらいとした。

### 2 単元の概要

- (1) 科目名 フードデザイン
- (2) 対象生徒 3年生「フードデザイン」選択者 20名
- (3) 使用教材 フードデザイン（実教出版）
- (4) 単元名 料理様式とテーブルコーディネート フードデザイン実習

### 3 単元の目標

- (1) 料理様式の特徴や文化的背景を理解し、適切な調理技術を習得する。  
テーブルコーディネートの基本（色彩、配置、器具の使い方など）を理解し、実践する。  
食材の扱い方、衛生管理、調理器具の安全な使用方法を身に付ける。 【知識及び技術】
- (2) 食事の目的や対象者に応じた料理様式や演出を企画・構成する力を養う。  
食材の選定、調理法、盛り付け、空間演出などを総合的に判断し、食のデザインとして表現する。  
地域の食文化やニーズを踏まえたメニュー提案やプレゼンテーションを行う力を身に付ける。 【思考力、判断力、表現力等】
- (3) 地域の人々との交流や協働を通じて、食の役割や社会とのつながりに関心をもち、積極的に学習に取り組む態度を身に付ける。  
自ら課題を見つけ、仲間と協力しながら試行錯誤を重ね、よりよい食の提案を目指して粘り強く取り組む姿勢を身に付ける。  
実習や発表を通じて、自分の成長や達成感を実感し、次の学びにつなげようとする意欲を高める。 【学びに向かう力、人間性等】

#### 4 指導と評価の計画（25 時間）

第1章	料理様式とテーブルコーディネート	4 時間
第1節	西洋料理の様式と献立	(2 時間)
第2節	テーブルコーディネート	(2 時間)
第2章	フードデザイン実習	19 時間
第1節	献立作成	(5 時間)
第2節	調理実習	(14 時間)
まとめ		2 時間
事例検討		(2 時間)

#### 指導計画

※○印は評定のために用いるもの

時間	学習活動	評価		評価方法
		観点	記録	
<b>第1章</b> 【ねらい】 多様な料理様式の理解を深めることができる。 目的や対象に応じた献立構成力を高める。 食を通じた表現力と創造性を高め、主体的に学び、協働する姿勢を身に付ける。				
1 ～ 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>料理様式の理解をする</li> <li>料理様式の目的や対象に応じた献立を構成する</li> <li>仲間と協力しながら調理や企画に取り組み、互いの意見を尊重する</li> </ul>	知  思 主  思 主	○  ○  ○	ワークシート 定期考査 提出物 発表 提出物
<b>第2章</b> 【ねらい】 食の企画・表現を通じて創造性を伸ばす。 協働的な学びを通じて社会性を高める。 生活に生かせる実践力を身に付ける。				
5 ～ 19	<ul style="list-style-type: none"> <li>衛生・安全に配慮して適切に行う</li> <li>目的に応じたメニューや演出を企画・構成する</li> <li>盛り付けやテーブルコーディネート、プレゼンテーションなどで食の魅力を効果的に表現する</li> <li>地域とのつながりに関心を持ち、仲間と協力しながら互いの意見を尊重する</li> <li>実習後に自分の工夫や課題を振り返り、次の学びにつなげる</li> </ul>	知  思 主  思 主  思 主	○  ○  ○  ○	提出物 成果物  成果物   ワークシート 定期考査

まとめ				
【ねらい】 生徒同士で協議し合い、「主体的・対話的で深い学び」を求める手段の一つとしてICTを活用する。				
2021	・目的に応じたメニューや演出を企画・構成する ・地域とのつながりに関心をもち、仲間と協力しながら互いの意見を尊重する	思主	○	成果物 発表 成果物
		思主	○	

## 5 成果と課題

### <成果>

パスタメニューの考案は、「総合的な探究の時間」で生徒と教員が Teams を使用して作成した。また、そのレシピを「フードデザイン」の生徒が調理実習で試作・試食をし（資料1）、アドバイスとプレゼンテーション用の画像を提供した。パスタメニューのプレゼンテーションは「総合的な探究の時間」において、ベーカリーカフェの店長に来校してもらい実施することができた。個人やグループで8種類のパスタメニューを提案した。後日、全てのパスタを週替わりで提供することの連絡を受けた。プレゼンテーション資料を、お店にデータ送付をしていたため、他のスタッフの方と相談する際に役立ったと感じた。

多くの人に活動を知ってもらうため、「総合的な探究の時間」を中心に広報活動を行なった。「フードデザイン」で作成したパスタの画像にコメントをつけ、ポスターを作成し、お店に飾っていただいた（資料2）。ポスター作成には、パワーポイント、Canva を使用した。また本校生徒会や、生徒個人の Instagram でPR活動を行った。生徒にとって身近なSNSを利用することで積極的に自分の考案したパスタを発信する方法を考えることができたと感じる。

「フードデザイン」では、試作したパスタの中で、フルコース実習に盛り込みたいメニューをアンケートで生徒が回答することで、試作したレシピを改良した。生徒はフルコース実習への関心・意欲が高まったと感じる。またフルコース実習のメニュー表をパワーポイントで作成し、BGMも生徒がタブレット端末で編集し準備を行った。当日は、校長先生やお世話になった先生をお招きし、イタリア料理のフルコース実習を行うことができた（資料3）。生徒の反省はMicrosoft Formsで行った。生徒はとても意欲的に取り組み、大きな達成感を得ることができた（次頁資料4）。



【資料1 パスタの試作実習】



【資料2 お店に飾っていただいたポスター】



【資料3 フルコース実習の様子】

従来は実習中心で、技術の習得に偏りがちだったが、メニューの考案、改善などを教科横断的に自分事として行うことで、生徒と教員だけでなく、生徒間同士でも学び合いができており、主体的・対話的で深い学びにつながった。

実習は有益だったと感じますか？	メニュー全体のバランスは良かったですか？
とても思う	とても思う
とても思う	とても思う
とても思う	とても思う
そう思う	そう思う
とても思う	とても思う
そう思う	そう思う
とても思う	とても思う
そう思う	そう思う
とても思う	とても思う
そう思う	そう思う
とても思う	そう思う
そう思う	そう思う

#### 【資料4 反省 Excel シート】

##### <課題>

今回の地域連携は夏休みに決定し、11月から12月のパスタの提案となったため、時間が不足し「総合的な探究の時間」と「フードデザイン」の教科間でのやり取りの時間を多く確保することができなかった。「フードデザイン」から栄養や食材についてのアドバイスを発表に加えられるとよかった。また献立を考えるにあたり、インターネットを使用したメニュー作成に時間を多く要し、コンセプト設計や、栄養、食文化などの学習にしっかりと時間を確保することができなかった。ICTは「学びを広げるツール」であり、実習とのバランスが重要だと感じた。

今回は、市内のベーカリーカフェの好意で、コラボレーションを行うことができ、生徒も意欲的に学習に取り組むことができた。単年度で終わるのではなく、今後も継続的な地域連携ができるよう、課題を踏まえ、教科・分掌を越えて活動していく必要がある。