

1 単元名 「目指せ 食品ロス0～アオバナの魅力を広め、地産地消を広げよう～」

2 単元の目標

- アオバナ粉を使った献立を考える活動を通して、調べたり考えたりしたことを相手や目的意識を明確にしながらまとめることができる。 (知識及び技能)
- 献立作りに向け、収集した情報を取捨選択したり、複数の情報や考えを比較したり、関連づけたりしながら、自分の考えを相手に伝えることができる。 (思考力・判断力・表現力等)
- 食品ロスを減らしたいという目的意識を持ち、友だちと協働して粘り強く課題解決に取り組もうとしている。 (主体的に学習に取り組む態度)

3 単元について

(1) 教材観

本単元では、本来食べられるのに捨てられてしまう食品である「食品ロス」を教材として取り上げる。世界の食品ロスは、年間約13億トンの食料が廃棄されており、これは年間生産量の約3分の1に相当する。日本では、年間約612万トンの食料が廃棄されていて、国民一人当たりで換算すると、毎日お茶碗1杯分の食料が捨てられていることになる。食品ロスを放置すると、大量の食べ物が無駄になるだけでなく、環境悪化や将来的な人口増加による食料危機にも適切に対応できない。食品ロスの削減は、先進国にとっても途上国にとっても、避けて通れない喫緊の課題となっている。

そこで、今回は、児童にとって身近なものである給食を通して自分たちのできること（残菜をなくすこと）を中心に食品ロスについて考え、学習していく。また、草津市の市の花である「アオバナ」を教材として取り上げ、アオバナを育て、魅力について学習していくとともに、アオバナを使った食品についても取り上げる。このことは、地産地消の食文化を学んだり、給食の栄養士の思いを聞いたりする体験を通して、児童がより自分の事として学習課題を捉えられるよさがある。

(2) 児童観

本学級の児童は、第4学年において、当時の5年生が取り組んでいたフードバンクの取組に協力したことがある。そのため、食品ロスという言葉を知っている児童もいるが、その具体について知っている児童は少ない。また、アオバナという花についても、給食のお椀に市の花として印刷しているので、知っている児童が大半であるが、実際に花を見たことのある児童はかなり少ない。給食の残菜についても、あまり関心がなく、毎日残菜が出ている現状がある。

また、全体的に指示待ちなところが多く、用意されたもの、事前にすることが決まっているものに対してはよくできるが、自分たちで課題を見つけて取り組むという姿勢は低いと考える。5月に行ったESDアンケートでは、「総合的な学習の時間では、見たこと感じたことをもとに解決したい課題を作り、学習を進めていた。」という質問に対して強い肯定(当てはまる)と答えた児童の割合が、32.1%であった。また、「総合的な学習の時間では、自分で課題を立てて情報を集め、整理して、調べたことを発表するなどの学習活動に取り組んでいた。」という質問項目については、強い肯定(当てはまる)と答えた児童の割合が、28.4%であった。このことから、自分たちにとって身近な食品ロスやアオバナを取り上げ、課題を立てて学習を進める意義は大きいと考える。

(3) 指導観

本単元の学習を進める上で、児童が主体的に学習に取り組むために以下の3点のことについて取り組みたい。

まず一つ目は、児童の体験活動を充実させることである。1学期には、給食センターの栄養士を招き、学校給食の献立がどのようなことに気をつけて作られているか学んできた。また、市の農林水産課、草津市街道交流館の方を招き、アオバナの歴史について話を聞いたり、近くの飲食店の方を招いて滋賀県に伝わる発酵食品の文化や思いについて話を聞いたりした。さらに、食品ロスについて活動している学生団体を招き、食品ロスが起こる原因や問題点、自分たちが身近にできる対策などについて考えてきた。これらのことを基に、本単元での学習を進めていきたい。

二つ目は、児童の言葉や考えから学習課題を設定することである。児童は上述のように様々な体験活動に取り組んできている。このことを基に学習課題を設定し、学んでいきたい。

三つ目は、児童が学んだ食品ロスのことや食品ロスを減らす取り組みを発信する場を設定することである。学んだことを基に給食の献立を考えたり、飲食店の協力を得て、そのお店のメニューを考えたりする。自分たちが考えたことが、実社会につながっていることを実感し、食品ロスについての意識を高め、さらなる行動に移していくことを学習のゴールに設定する。

(4) ESD との関連

・本学習で働かせる ESD の視点

多様性・・・アオバナ粉を使った献立は、さまざまに作れるということ。

連携性・・・食品ロスの課題を自分の事として捉え、課題を解決するための方法の一つとして、アオバナを育て、魅力を伝えるためには、給食センターや飲食店、アオバナを栽培する農家などさまざまな人の協力が必要である、ということ。

責任性・・・私たちは食べ残しを捨てているが、残さずに食べることでごみを減らすことができる。

自分が行動することで、世界の食品ロスが少しでも減らせることにつながる。

・本学習を通して育てたい ESD の資質・能力

コミュニケーションを行う力・・・食品ロスをなくすために自分たちができることについて、意見交流を通して自分の考えをつくりあげる。

協働的問題解決力・・・相手のニーズや事情を考えて、互いの納得解を見つけようとする。

進んで参加する態度・・・自らで課題を見つけ、協働的に学び、解決しようとする姿勢を育む。他人事ではなく、自分が解決する一員であることを実感する。

・本学習で変容を促す ESD の価値観

世代内の公正・・・生産者も消費者も一人ひとりが食品ロスについて考えること。

人権・文化の尊重・・・草津市で大切にされたアオバナをこれからも大切にしようとする。

幸福感を大切にすること・・・食文化を考えることで、誰もが幸せになれるような「豊かな暮らし」を追い求めていくこと。

・達成が期待される SDGs

1 2 つくる責任つかう責任（持続可能な生産と消費）

4 単元の評価規準

(ア) 知識及び技能	(イ) 思考力・判断力・表現力等	(ウ) 主体的に学習に取り組む態度
① 食に関わる現状と課題は、自分たちにとって身近な食生活と結びついていることを理解している。	① 食に携わる人々の思いと身の回りの現状の隔たりから課題を設定し、解決の見通しを持って、計画を立てている。	① 活動を通して自分の食生活について見直そうとしている。
② 活動を通して、調べたり考え	② 課題の解決に必要な情報を、手	② 自分と異なる考えやゲストティーチャーの意見を生かしながら、協働して課題解決に取り組もう

<p>たりしたことについて相手意識や目的意識を明確にしなが らまとめる方法がわかっている。</p> <p>③ 自分たちの食生活に対する意識の高まりは、食に関する学習をこれまで積み重ねてきたことの成果であると気付いている。</p>	<p>段を選択して多様に収集し、種類に合わせて蓄積している。</p> <p>③ 課題の解決に向けて収集した情報を取捨選択したり、複数の情報や考えを比較したり、関連づけたり、焦点化したりしながら、解決に向けて考えている。</p> <p>④ 伝える相手や目的に応じて自分の考えをまとめ、適切な方法で表現している。</p>	<p>としている。</p> <p>③ 課題の解決に向けた自分の取り組みや状況を振り返り、課題の解決に向けて、粘り強く取り組もうとしている。</p>
--	--	---

5 単元の指導計画（全48時間）

展開	学習活動	学習への支援	評価
導入	<p>1. アオバナについてのお話を聞く。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・アオバナは昔から染料として使われていたのか。 ・食品にも加工されるなんてすごいな。 ・自分たちでも育ててみたい。 	<p>○市農林水産課、草津市街道交流館の方を招き、アオバナの歴史、育て方などについて考えることができるようにする。</p>	知技① 思判表①
	<p>2. アオバナを育てる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・水やりや花摘みは楽しいけど、結構大変だな。 	<p>○市からアオバナの苗をもらい、校内の農園で実際に育ててみる。</p>	
	<p>3. 育てたアオバナを使って、色ぬり体験をする。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・きれいな色だな。 ・色ぬり体験は楽しいな。 	<p>○摘んだ花を冷凍保存しておき、花のしぼり汁を使って、色ぬり体験をする。</p>	
展開 ①	<p>4. 市の農林水産課の方からメッセージをもらって、アオバナ農家が減少していることを知る。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・自分たちも何かできることはあるかな。 ・アオバナ農家がなぜアオバナの栽培を続けようとしているのか気になるな。 ・手紙を書いて、教えてもらおう。 	<p>○アオバナの良さや楽しさを理解した上で、アオバナ農家が減少していくことを知ることで、アオバナの魅力伝えるという課題を自分と関わる問題としてとらえることができるようにする。</p> <p>○アオバナ農家の話を聞くことで、生産者のアオバナに対する思いを知ることができるようにする。</p>	思判表②
	<p>5. アオバナの魅力伝えるために、何ができるかを考える。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・アオバナ紙を作って広める。 ・アオバナを使ってしおりを作る。 ・魅力をポスターにして、校内や家の人に宣伝する。 ・アオバナを使った献立を考えて、給食センターに伝える。 ・献立を考えたら、草津市の小中学生にアオバナの魅力伝えられるな。 	<p>○児童から出た意見は、肯定的に受け止め、献立づくりの意欲につなげるようにする。</p> <p>○より多くの人に学んだことを伝えるためには、どうすれば良いか、という視点で、方法を吟味するようにする。</p>	知技② 思判表③

	<p>6. アオバナを使った献立には何があるかを調べる。</p> <p>個人で、何ができるかを考えた後、グループで考えを持ち寄って検討する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・小鮎のアオバナ粉揚げ ・あおばな田楽 ・あおばなゼリー など 	<p>○市の農林水産課や草津あおばな保存会の方と連携しながら、献立づくりに必要な情報を集めるようにする。</p> <p>○食品ロスをなくすために、どのような献立が良いか、1学期に講師で来てもらった学生団体にも協力を得て、検討するようにする。</p>	思判表②
	<p>7. 給食センターにメニューを提案する。</p>	<p>○献立を提案した後に、給食センターの人にフィードバックをもらうことができるようにする。</p>	思判表④ 主①
展開②	<p>8. より広くこの取り組みを知ってもらうには、どうすれば良いだろう。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・飲食店にメニュー提案をしよう。 ・アオバナの魅力をポスターにして、店内に掲示してもらおう。 ・あおばなのしぼり汁を使って、メニュー表やランチョンマットを作れないかな。 	<p>○これまでに学習してきたことをより多くの人に知ってもらうために、どうしたら良いか、という視点で考えるようにする。</p>	思判表③
	<p>9. アオバナを使った献立で、飲食店に適したもの何かを考え、グループで提案書にまとめ、飲食店に届ける。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・アオバナ粉を使った天ぷら、唐揚げ ・アオバナ粉を使ったちらし寿司 ・アオバナクッキー など 	<p>○献立を考える際は、給食センターの栄養士さんに教えてもらった、栄養バランス、彩り、旬、調理法、味のバランス、好みなどの視点を大切にするように指導する。</p>	知技②
	<p>10. 飲食店の方からもらったアドバイスをもとにメニューを考え直し、再提案する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・この工程だと手間がかかりすぎるから、このメニューにしよう。 ・季節にあったメニューの方が、お客さんには喜ばれるのだな。 	<p>○飲食店の方から、小学生でもわかるように具体的なアドバイスをしてもらえるように、お願いしておく。</p>	思判表④ 主②
終末	<p>11. 学習の振り返りをする。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・メニューを考えるのは、食べる人の立場だけでなく、つくる側の立場に立って考えることが大切だとわかった。 ・青花の良さを生かしたメニューを考えることで、食品ロスを減らすことになるし、アオバナの消費量が上がれば、青花農家が持続していくことにもつながるだろう。 	<p>○今まで学習してきた資料や、メニューを食べた人の感想を掲示し、自分たちが考えたことが実社会につながっていることを実感できるようにする。</p>	知技③ 主③