

高等学校家庭科における 地域の食文化を伝える食育の在り方に関する研究

- 地域の食文化教材の作成と活用をととして -

補助資料目次

【資料1】「地域の食文化を伝える学習」に関する調査	資1～資10
【資料2】学習指導計画・学習指導案・評価	資11～資19
【資料3】食育全体計画	資20
【資料4】食に関する指導の年間計画	資21
【資料5】教材「地域の食文化を学ぶ」	別冊

平成21年1月7日
岩手県立総合教育センター
長期研修生（1年）
所属校 岩手県立西和賀高等学校
太田優子

「地域の食文化を伝える学習」に関する調査Ⅰ（事前・事後）

1 年 組 番 氏 名

この調査は、家庭科の「地域の食文化を伝える学習」についての意識を調べるためのものです。Q1、Q2の質問文を読み記入してください。

（この調査は成績に全く関係ありません）

- Q1 「地域の食べ物」という言葉からイメージする言葉や文を、思いっただけ線で結んで表現してください。イメージしたものから広げてもかまいません。表現方法や内容は自由です。

地域の食べ物

- Q2 修学旅行で京都に行ったとき、宿泊先の旅館の調理師さんから質問されました。この質問にどう答えますか。吹き出しの中に書いてください。



今度、西和賀に行こうと思っています。
西和賀の食の特徴を教えてください。



「地域の食文化を伝える学習」に関する調査 II（事前・事後）

1 年 組 番 氏 名

この調査は、家庭科の「地域の食文化を伝える学習」についての意識を調べるためのものです。あなたの状況に近い答えを一つ選び、記号に○をつけてください。
(この調査は成績に全く関係ありません)

1 次の(1)～(7)について興味・関心がありますか。

(1) 食物の学習

ア ある イ どちらかというところ ウ どちらかというところ エ ない

(2) 地域の食文化（地域に伝わる食べ物の文化）に関する学習

ア ある イ どちらかというところ ウ どちらかというところ エ ない

(3) 地域に伝わる食べ物（郷土食など）の調理

ア ある イ どちらかというところ ウ どちらかというところ エ ない

(4) 郷土食に伝えられてきた知恵や技

ア ある イ どちらかというところ ウ どちらかというところ エ ない

(5) 郷土食や行事食のいわれや歴史

ア ある イ どちらかというところ ウ どちらかというところ エ ない

(6) 郷土食や行事食と地域の食料生産や生活とのかかわり

ア ある イ どちらかというところ ウ どちらかというところ エ ない

(7) 地域で生産されている食材やその特徴

ア ある イ どちらかというところ ウ どちらかというところ エ ない

2 次の(1)～(3)について答えてください。また、にはその理由等を書いてください。

(1) 地域で生産されている食材を地域で消費することは大切なことだと思いますか。

ア 思う イ どちらかというところ ウ どちらかというところ エ 思わない

理由

(2) 日常の食生活に、地域の食文化や地域の食材を生かしたいと思いますか。

ア 思う イ どちらかというところ ウ どちらかというところ エ 思わない

理由

(3) 地域の食文化を大切に、伝えていきたいと思いますか。

ア 思う イ どちらかというところ ウ どちらかというところ エ 思わない

理由

★アと答えた人へ …… どんな場面で、どのように伝えようと思いますか。

<事後のみ>

3 授業で使用したテキスト「地域の食文化を学ぶ」について次の質問に教えてください。

(1) テキストは見やすかったですか。

ア はい イ どちらかというと、はい ウ どちらかというと、いいえ エ いいえ

★アイと答えた人へ…どんなところが見やすかったですか。

★ウエと答えた人へ…どんなところが見にくかったですか。

(2) テキストの内容に興味がもてましたか。

ア はい イ どちらかというと、はい ウ どちらかというと、いいえ エ いいえ

★アイと答えた人へ…どんなところに興味をもちましたか。

★ウエと答えた人へ…どんなところに興味もてなかったですか。

(3) テキストの内容は分かりやすかったですか。

ア はい イ どちらかというと、はい ウ どちらかというと、いいえ エ いいえ

★アイと答えた人へ…どんなところが分かりやすかったですか。

★ウエと答えた人へ…どんなところが分かりにくかったですか。

(4) 地域の食文化が伝わる内容でしたか。

ア はい イ どちらかというと、はい ウ どちらかというと、いいえ エ いいえ

(5) テキストを使った授業は、地域の食文化を伝えることに生かせると思いますか。

ア はい イ どちらかというと、はい ウ どちらかというと、いいえ エ いいえ

4 授業の進め方について教えてください。

(1) パワーポイントを使った授業は分かりやすかったですか。

ア はい イ どちらかというと、はい ウ どちらかというと、いいえ エ いいえ

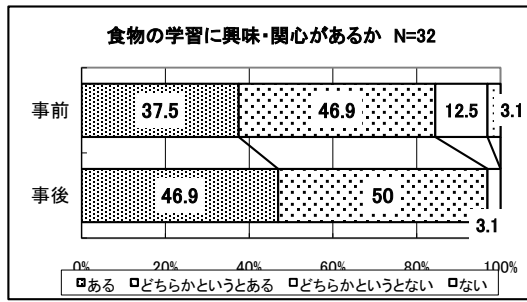
(2) 実習前に行った作り方のデモンストレーションは分かりやすかったですか。

ア はい イ どちらかというと、はい ウ どちらかというと、いいえ エ いいえ

(3) ビデオを使ったデモンストレーションの提示は見やすかったですか。

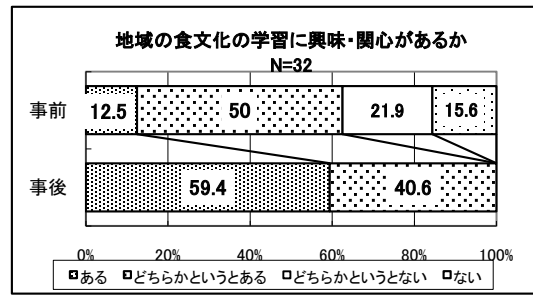
ア はい イ どちらかというと、はい ウ どちらかというと、いいえ エ いいえ

1. 興味・関心



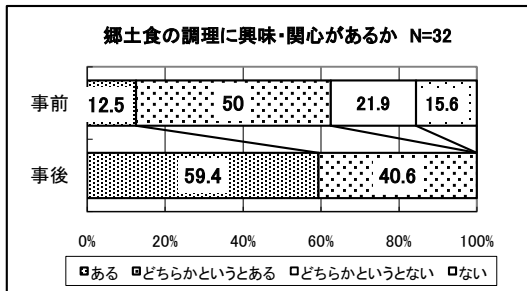
N=32

事後	+	-	計	χ^2 検定
事前				
+	27	0	27	2.25
-	4	1	5	
計	31	1	32	



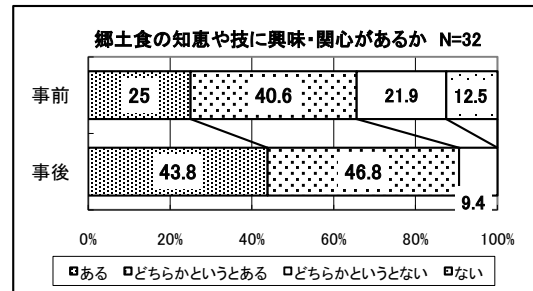
N=32

事後	+	-	計	χ^2 検定
事前				
+	20	0	20	* 12
-	12	0	12	
計	32	0	32	



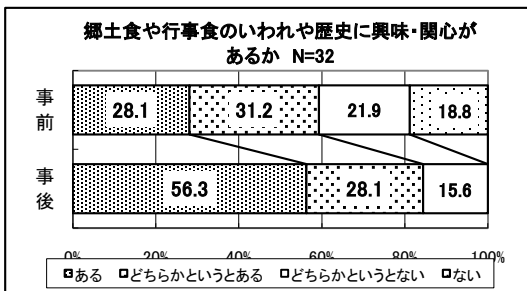
N=32

事後	+	-	計	χ^2 検定
事前				
+	24	0	24	* 6.13
-	8	0	8	
計	32	0	32	



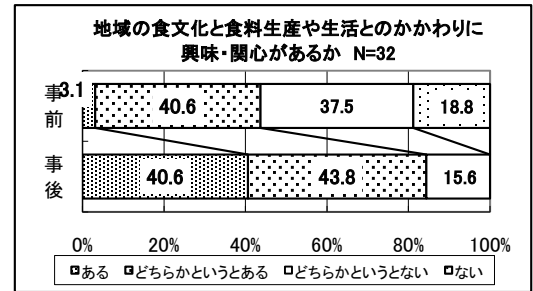
N=32

事後	+	-	計	χ^2 検定
事前				
+	21	1	22	* 4.9
-	9	1	10	
計	30	2	32	



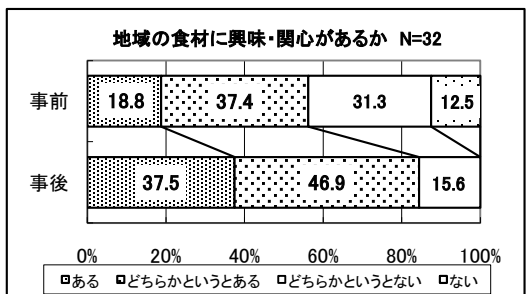
N=32

事後	+	-	計	χ^2 検定
事前				
+	17	2	19	* 4.08
-	10	3	13	
計	27	5	32	



N=32

事後	+	-	計	χ^2 検定
事前				
+	13	1	14	* 11.2
-	14	4	18	
計	27	5	32	



N=32

事後	+	-	計	χ^2 検定
事前				
+	15	3	18	* 5.4
-	12	2	14	
計	27	5	32	

(注1) χ^2 検定は、次の式で算出した。*は有意水準5%で有意差があることを示す。

$$\chi^2 = \frac{(b-c)^2}{b+c} \text{ ただし、} b+c \leq 10 \text{ のときは } \chi^2 = \frac{(|b-c| - 1)^2}{b+c}$$

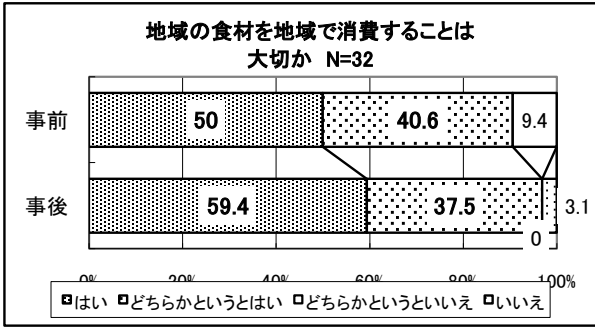
(注2) 「ある」、「どちらかというところ」をプラス反応とし、「どちらかというところ」、「ない」をマイナス反応とした。

(注3) bはマイナス反応からプラス反応に変わった数、cはプラス反応からマイナス反応に変わった数である。

(注4) 事前調査8月20日、事後調査9月22日実施

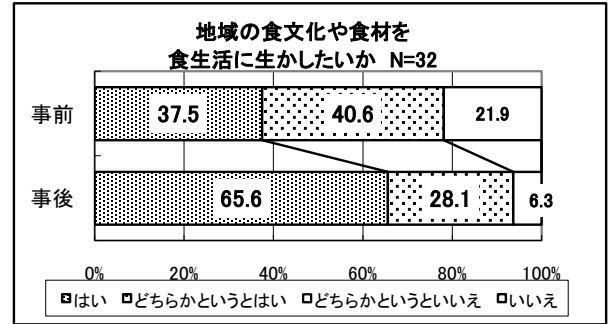
2. 地域の食文化を伝えようとする意識

【資料1】「地域の食文化を伝える学習」に関する調査



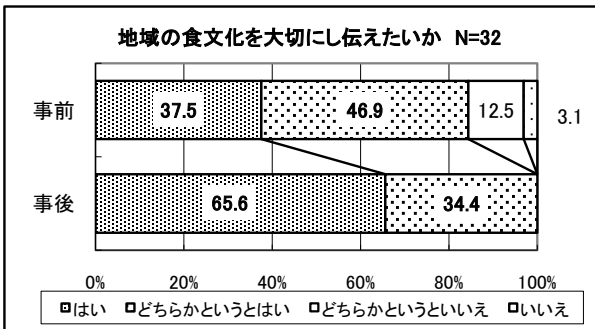
N=32

事後	+	-	計	χ^2 検定
事前				
+	28	1	29	0.25
-	3	0	3	
計	31	1	32	



N=32

事後	+	-	計	χ^2 検定
事前				
+	24	1	25	3.125
-	7	0	7	
計	31	1	32	

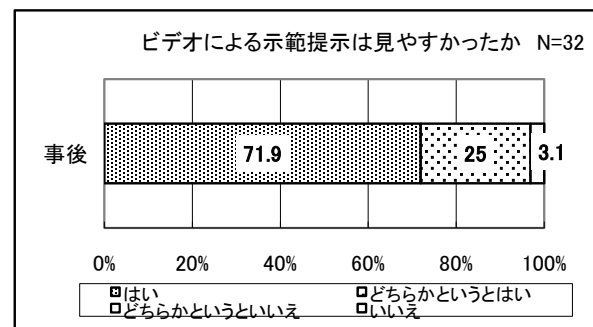
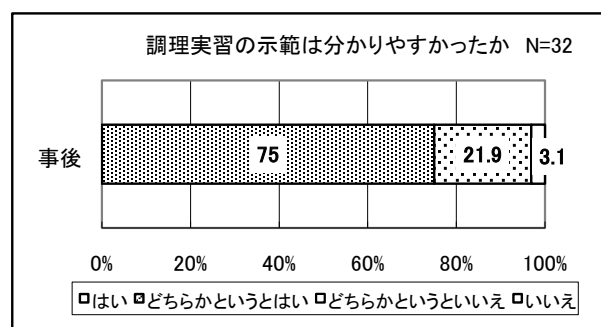
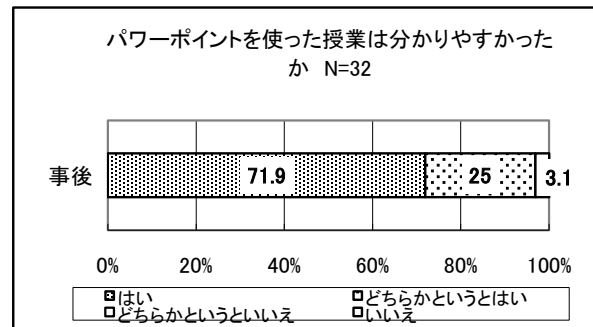
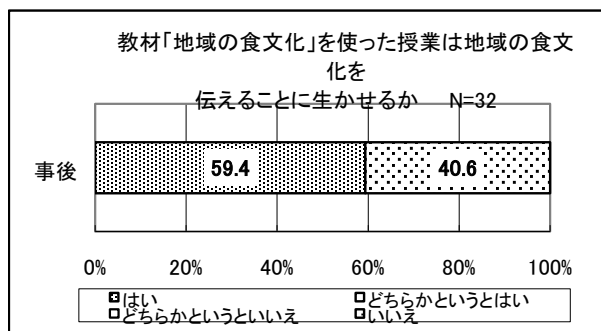
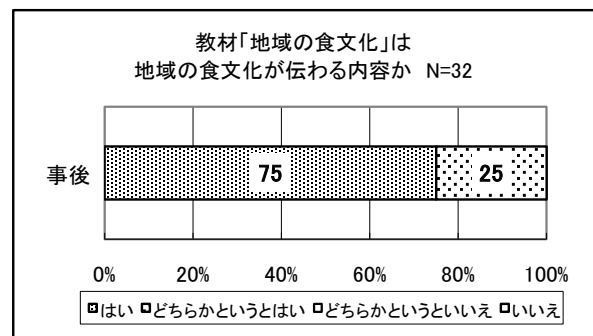
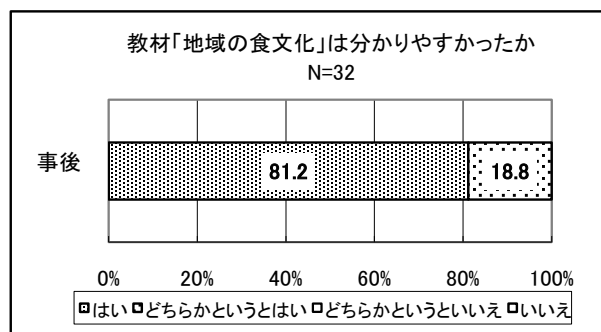
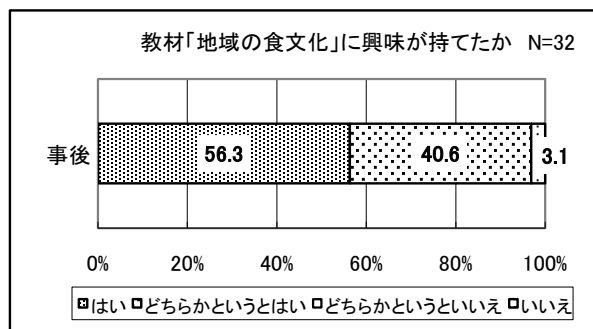
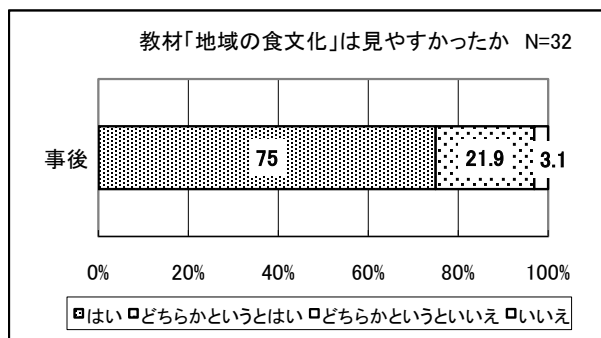


N=32

事後	+	-	計	χ^2 検定
事前				
+	27	0	27	3.2
-	5	0	5	
計	32	0	32	

3. 教材, 授業の進め方(事後のみ)

【資料1】「地域の食文化を伝える学習」に関する調査



【資料1】「地域の食文化を伝える学習」に関する調査
Ⅱ-2-(3)の集計及び授業後の感想

No.	地域の食文化を大切にしたいか（事前・事後調査） （アはい イどちらかというはい ウどちらかといういいえ エいいえ） ※記述の斜体文字は伝え方の記述を表す				授業後の感想
	事前	事後	事前記述	事後記述	
1	ア	イ		未来へ残すのはいいことだから。	地域の食文化を伝えるために、このような機会をもっと作ったらいいと思う。
2	ウ	イ		せっかくの文化があるのなら、それは残し伝えたい方いいと思うから。 地域行事でさりげなく伝える。	地域行事に「食文化を学ぶ」とかタイトルをつけて行い、「調理方法」「試食」などのコーナーを作り、見て、学んで、作って、食べて、「歴史」や「思い」が伝わるようにパンフレットを配る。調理実習は、楽しくおいしくできて良かったと思った。
3	イ	イ		伝統だから。どんどん作ると良い。	地域の食文化は、昔から築き上げられてきた伝統だから、この先も伝えていくべきだと思います。
4	ア	イ	現代はファストフード店が増え日本人の食が変わってきているから、こういった郷土の料理は大切にしたい方いいと思う。	今まで受け継がれてきた伝統を失いたくないから。 大人になったら伝えていきたい。	地産地消クッキングではたくさんの料理を作ったが、みんなで協力して作れたし、一人一人一生懸命やっていた。作った料理は全部おいしかった。なかなかできない体験をしたので、とても貴重な時間になった。今回の授業で作った調理を家でもやってみたい。西和賀独特の加工食品は、他のところでは絶対に食べられないから、こういった地域の食文化をもっともっと大切にしていきたいと思った。
5	イ	イ	その地域でしか食べられないものもあって大切にしたいと思ったから。	その地域でしか食べられないものもあるから、そういうものは、どんどん後の時代にも伝えてもいいと思ったから。	地域の食文化を伝えることは、今までの伝統というものもあるし、その地域の郷土食を作る人の思いというのがたくさんつまっていると思うから、これからの時代に伝えることは意味があると思いました。伝えていくためには、その地域の食材が無くなってしまつてはとぎれると思うから、食材を大事に作っていくことが必要だと思いました。
6	イ	ア	遠くに行っても地元のことを忘れないでほしいから。	昔から伝えられてきたもので、しっかりとこれからも伝えていきたいから。 郷土の祭りなどで伝えていきたい。	今回このような学習をして、「地域の食文化を伝える」ということは、地域に伝えられてきた食文化を、これからもずっと後世に伝えていくことだと思いました。「食文化」という点からは、西和賀地方にある郷土料理や山菜、きのこや加工品などといったものを連想し、その原点には必ず豊かな「山」というものが出てきます。今、日本では食の安全性について問題になっているので、自国の山や、川、海などでとれるものに目を向けてほしいと思いました。
7	ア	ア		もし自分に子どもが出来たら、地域の食文化の大切さを伝えていければいいと思う。	最初は、先人の知恵を学ぶから始まった家庭科だったが、正直なところ自分はあまり食についてあまり興味がない生活を過ごしていたと思います。でも、授業が進んでいくうちに、普段食べている食に興味が出てきたり、昔の郷土食にも関心がいくようになりました。今回の家庭科で「地産地消」や「一汁二菜」などという言葉も覚えることができたと思います。「地産地消」という言葉を知った時、自分の地域ではどんなものがあるのかなど興味が出てきました。短い期間での授業でしたが、自分にとってはとても充実した授業内容でした。
8	ア	ア	今までも伝えられてきたから伝えていかなければと思う。	今までも伝えられてきたから。	西和賀に住んでいるけど、自分が知らなかった郷土食がたくさんあったことに驚いた。たんきりあめやかゆっこもちなど、米で作った郷土食はおいしかった。作り方を忘れないで自分でも作ってみたいと思った、
9	ウ	イ	世代は変わっていくから。	食べ物にはいろんな思いが込められていると思います。しかしその文化だけでなく、自分の個性に応じた料理もした方がいいと思います。	初めて地域の事を深く勉強しました。自分は、地域のことはあまりくわしくなかったです。授業では、地域の文化を教えてもらい、食べ物の歴史まで知ることが出来ました。昔の知恵というのは今でも利用されている、ということを知りました。食べ物の加工にもたくさんの工夫があり、驚きました。食べ物にもたくさんの文化があるということを勉強でき良かったです。授業ではいろいろなことを学びましたが、やはり楽しかったのは調理実習です。自分は家では料理を作りません。しかし、この実習でよい経験が出来ました。

【資料1】「地域の食文化を伝える学習」に関する調査
Ⅱ-2-(3)の集計及び授業後の感想

No.	地域の食文化を大切にしたいか（事前・事後調査） （アはい イどちらかというといえ ウどちらかというといえ エいいえ） ※記述の斜体文字は伝え方の記述を表す				授業後の感想
	事前	事後	事前記述	事後記述	
10	イ	ア	食べ物が少ないときに助かるから。	昔からあるから。たくさんの思いが込められている。 祖母や母から教えてもらい次の世代に伝えたい。	自分は、今回の学習から「地域の食文化」は伝えた方がいいと考えました。理由は、昔から伝わってきた料理には、その作った人の思いがたくさん込められていると思ったからです。何年も何年も人から人へ作り方が伝えられていくと、たくさんさんの思いがかさなっていき、現在にも残っています。そういった積み重ねは、自分たちの世代で終わらせず次へ伝えていくべきだと思います。自分の祖母や母が、沢内の郷土料理をいろいろ知っています。少しずつ教えてもらい、自分も次へと伝えたいです。今回の学習は地域を再認識するいい機会でした。
11	ア	ア	長い伝統が終わってしまう。 自分たちが食文化を覚え 大切にしたい。	大切にしていけないとだめだから。 調理実習などで伝えるとよい。	自分の「地域の食文化を伝える」の最初の考えは、地域の歴史を伝えると考えていました。それを、そのあとの人たちにどう伝えていくか、考えて考えた結果、調理実習みたいな事をして伝えていけばいいと思いました。
12	ア	ア		その文化のおかげで成長することが出来るから。 将来子どもが出来たとき一緒に作りたい。	西和賀という地域の中だけでも、米や野菜、山菜といった食材がたくさんあります。さらに、それらを使った料理もいっぱいあります。それらを食べることは、西和賀を知ることになるので、とても大切なことだと思います。郷土料理を食べる機会は、あまりないかもしれませんが、それぞれの地域の行事などでもっと伝えていければと思います。
13	イ	ア		歴史を伝えたい。	たんきりあめは、明治のはじめの頃から今にあるというのはすごいと思います。明治の人がたんきりあめを発明したのはすばらしい。とてもおいしく、また食べたいです。そして、これからもずっとたんきりあめを、来世まで受けついでいけたらと思います。
14	ウ	イ	わからないから。	今まで伝わった伝統を壊してはいけないから。 実際に作って細かく丁寧に教えてあげて伝える。	今回の授業で地域の食文化や地域で作られている食材など、いろいろ知ることが出来たし、地産地消の大切さなどがわかりました。実習ではいろいろな技術を身につけることが出来たので、これからの生活に生かしていきたいです。今回は複数のものを作ると聞いたので、不安なところもありましたが、おいしく作ることが出来て良かったです。これからもいろいろな料理を作っていきたいです。
15	ア	ア	今までも伝わってきたものなのでこれからも伝えていきたいと思ったから。 作り方を教わる。	とても大事なもののなので、しっかり伝えていきたいと思ったから。 家庭でどんどん食文化を伝えていきたい。	地域の食文化を伝えることは、地産地消にもつながるので、とてもよい事だと思います。伝えるためには家庭で積極的に作って、親から子へとどんどん伝えていけたらいいと思いました。自分もどんどん習ったことをいかして作ってみたいと思いました。
16	ア	ア	伝統は大切なものだから。 親子で食文化の話を する。	食文化をなくさないためにも必要。 親子で料理する。	地域にはそれぞれの食文化があり、その食文化を次の世代に伝える必要がある。家族に料理を作ってもらって、その味を覚えていく。料理はお菓子でもいいだろう。お菓子だと甘いものもあるから毎日食べたくなると思う。味は次の世代に伝わっていく。調理実習の時は、なんで郷土食を作らなくちゃいけないかわからなかった。でも、実習をやるにつれて楽しくなり、食べるのも楽しみなってきた。納豆汁は最初はまずいだろうと思っていたが、食べてみるとおいしいものだと感動した。
17	イ	イ	伝えたいと思うから。	伝えたいと思うから。	今までは、地域の食文化といわれてもよくわからなかったけれども、学習してみると、いろいろな食文化が西和賀に伝えられていることを知りました。西和賀町に住んでいるのに、自分の知らない食べ物がたくさんありました。僕も、地域の食文化を伝えていきたいと思いました。
18	イ	ア	自分たちも食べているものなので、この先も食べてほしいと思ったから。 親になったとき作って食べてもらう。	昔からの伝統なので大事だと思うから。 地域の行事や出店などで広めるとよい。	自分は地域の食文化を伝えていった方がいいと思います。なぜなら、自分の両親も自分くらいの年にはもう食べていただろうし、その親も食べてきて昔から伝統なので伝えていくものだったからです。伝えていくためには、やはり自分も作り方を覚えて、地域ならではの行事に参加してすこずつ広めていけばいいと思います。

【資料1】「地域の食文化を伝える学習」に関する調査
Ⅱ-2-(3)の集計及び授業後の感想

No.	地域の食文化を大切にしたいか（事前・事後調査） （アはい イどちらかというはい ウどちらかといういいえ エいいえ） ※記述の斜体文字は伝え方の記述を表す				授業後の感想
	事前	事後	事前記述	事後記述	
19	イ	ア		いろんな人にいろんな場面で伝えたいから。	地域の食文化の学習をとおして、いろんな人にこのような食文化が受け継がれていることがわかりました。もっと伝えられるようにするためには、教え合っていけばいいと思います。このようなことを学べてよかったです。
20	イ	ア	どんなことでも文化は大切だから。	食文化があるから今まで生きていくことが出来たから。 自分の子どもに学んだことを伝える。	私は、食文化を伝えた方がいいと思います。食べるということは生きることにつながり、すべての基本です。その中で、食文化とは生きるために昔の人が考えた料理だから、昔があるから今があるんだと思います。私が小さい頃、よくおばあちゃんが作ってくれたおもちゃがあります。でも、おばあちゃんはもう動けなくなって作ることが出来なくなりました。私は作り方を教えてもらえば良かったと思っています。だから、私は、自分の子どもには私が学んだことを伝えたいです。
21	イ	イ	伝えればもっとみんながそれを知っておいしくご飯が食べれるから。	料理を作って食べさせたり、 伝えることでどんどん広がるから。	昔から伝えられてきた郷土食だから、伝えていかないと郷土食が消えてしまう。郷土食を作っているいろいろな人に食べさせてあげれば、食べた人たちは「おいしい」と言ってどんどん広まって行くと思います。
22	ア	ア	その地域にしかない食文化を伝えることで、将来役立てられることがあるかもしれないから。	食文化を大切にすることによって、三食の食事がバランスのとれたものになると思ったから。 一緒に調理する機会があったらみんなに伝えていきたい。	それぞれの地域に伝えられてきた食文化を後世にも伝えることは、とても必要なことだと思いました。地域に伝えられてきた「もの」や「こと」には、知恵がつまっていって、決して知っていてもそんじないと思いました。だから、知っている人から、役立つ食文化を伝えてもらうことが大切だと思いました。
23	イ	ア		食文化は無くしてはいけないものだと思うから。	地域の食文化について自分はけっこう知っている方だと思っていたけど、意外に知らないことばかりだったのでとても勉強になりました。調理実習は楽しくできたし、地域の食材にふれることができてよかった。
24	エ	イ			楽しく実習できたのでよかった。自分たちで作った料理がとてもおいしかった。今度機会があったら家でも作って食べた
25	イ	ア	無くなったらいけないと思うから。	大事だと思う。 自分の子どもに伝えたい。	地域の食文化は伝えていくべきだと思います。理由は、まだ、自分でも知らない食物がいっぱいあります。だから、これからどんどん伝えていかないと、そのうち無くなってしまう気がするからです。
26	イ	イ		できれば伝えていきたい。	家庭の調理実習をやりました。初めて、日本の料理を作りました。いろいろなおいしい物を作った中で、一番おぼえたのは、鮭とまいたけの料理でした。その日すぐ、家で作りました。家のおじいさんとおばあさんに食べてもらいました。おいしかったと言われました。
27	ウ	ア		こんなにおいしい食材があったなんて知らなかったの、みんなにも伝えていきたいです。	自分が料理して食べさせてあげる。皆にもあんなにおいしい料理を伝えてあげたい。
28	イ	ア	どちらかというと思う。	家で料理をするときに、是非伝えていきたい	私は授業で勉強するまで、地域の食文化について全く興味がなく、考えたこともありませんでした。地域の食文化は、これからすごい作ったり食べたりすることが、少なくなっていくと思いますが、実際に学校の授業で作ったときは、予想外に楽しくて、ぜひ伝えていきたいと思った。「地域の食文化」は、大切なものだと思います。

【資料1】「地域の食文化を伝える学習」に関する調査
Ⅱ-2-(3)の集計及び授業後の感想

No.	地域の食文化を大切にしたいか（事前・事後調査） （アはい イどちらかというとはい ウどちらかというといえ エいいえ） ※記述の斜体文字は伝え方の記述を表す				授業後の感想
	事前	事後	事前記述	事後記述	
29	ア	ア	今まで引き継がれた伝統を無くしたらいけないと思う。	食文化がないと寂しいしおいしいから。自分たちが大人になったら子どもに伝える。	もしこのまま、西和賀の食文化がなくなってしまうたら、西和賀が西和賀ではなくなってしまうと思います。西和賀にはまだ温泉とかいろいろあるけれど、食文化っていうのは全国共通で大切なことだと思うので、これからおばあちゃんや近所の人達から作り方などを聞いたり、今回の授業でやった調理実習を忘れないで、もう一度家で作ってみたりしたらいいと思いました。せっかくこうやって、何十年も何百年も前から受け継がれてきた料理を私たちの代でやめてしまったら、西和賀のはじだと思います。それに食文化がないとさみしい町だと思いました。
30	イ	ア		大切なことだから、大人になったら子ども達に伝えたい。	私はこの授業を受けるまで、食文化とか郷土料理についてまったくと言っていいほど興味がありませんでした。ですが、何回か授業を受けたり、自分たちで料理を作ったりしてみると、食の大切さがわかってきたかなあという気がします。沢内にはいろんな料理があってそれを知らないのは損だと思いました。今からおばあちゃんやお母さんに作り方を教えてもらって、自分で作ってみたりして、大人になったら自分の子どもや孫に伝えていけたらいいなあと思いました。
31	ア	ア		大切なので、子どもたちに伝えたい。	「地域の食文化」は、昔の人がその土地の中であみ出した知恵で、いかにおいしく作ろうか考え出した結果だから、受け継いでいかなければいけないと思った。
32	ア	ア	昔懐かしい味が好きだから。	知恵や思いが食文化には込められているから。ロコミなどで、もっとたくさんの人に知ってもらえるようにする。	今の時代では、手軽で簡単に食品を作ることができるし、自分で料理を作らなくとも、安くておいしいものが食べることが出来ます。だからこそ、地域の食文化を伝えてゆくことは大切なことでは無いかと私は思いました。一つの料理にかかる時間と労力、食べる人への思いや願いがとてたくさんかけられているのだということ、今のよう簡単に食べ物が手に入らないからこそ、食材にかかる人一倍の愛情があることを授業で知ることが出来ました。実際に作ってみて、作る人の気持ちもわかりました。地域の食文化には、食物を大切にする気持ちや食べる人の愛情、食べられることへの感謝がたくさんつまっているの、これを伝えるためにもこの食文化を残していくことは、とても大事だと思います。もっとたくさんの人にこのことを知ってもらうために、もっと多くの人に郷土食を食べてもらい興味をもってほしいと思います。

< 学習指導計画 >

科目名：「家庭基礎」（教科書『家庭基礎 - 明日の生活を築く - 』，開隆堂）

単元名：食生活の管理と健康（23時間扱い）

単元の指導目標：栄養，食品，調理，食品衛生に関する基礎的な知識と技術を習得させるとともに，地域の食に関する先人の知恵や文化に関心をもたせ，健康かつ安全で充実した家族の食生活を営むことができるようにする。

指導項目	配時	主な学習活動 (□は実験実習)	評価規準 ア 関心・意欲・態度 ウ 技能・表現 イ 思考・判断 エ 知識・理解
1 人間と食べ物	2	・ 各自の食生活を振り返り，良い点，問題点を捉える。 <u>食生活チェック</u> ・ 現代の食生活の現状と課題を理解し，食事が心身の健康に与える影響を考える。 ・ 食生活の方向性を示す食生活指針を知る。 <u>V T R 学習</u>	・ 食生活の問題に関心を持ち，現代の食生活と健康のかかわりや，食事の意義について考えている。 (ア・イ) ・ 現代の食生活の現状と課題を理解している。(エ)
2 食品と栄養	5	・ 栄養素の種類と機能，食品との関係を理解する。 <u>牛乳のたんぱく質凝固実験</u> <u>ポテトチップスの油分測定</u> ・ 日常用いられる食品の栄養的特徴や調理上の性質を理解する。 <u>実物観察</u> <u>試食</u> ・ ライフステージ毎の食生活の留意点を理解する。 ・ 食事摂取基準と食品群別摂取量のめやすを理解し，バランスのとれた食事を考える。	・ 栄養素の種類と働き，食品の栄養的特徴や調理性を理解している。(エ) ・ 食品と栄養のかかわりに関心を持ち，実験実習に取り組んでいる。(ア・ウ) ・ ライフステージごとの食生活の特徴，食事摂取基準と食品群別摂取量のめやすを理解し，バランスのとれた食事の重要性を考えている。(イ・エ)
3 食品の管理と安全	2	・ 食品の選択と保存について，表示の見方，生鮮食品の見分け方，保存方法を理解する。 <u>食品の鮮度観察</u> <u>食品表示の比較</u> ・ 食中毒，食品添加物，食の安全性にかかわる現状を把握し対応策を考える。	・ 食品を選択，保存上の基本事項を理解している。(ウ・エ) ・ 食生活の安全と衛生にかかわる現状と問題点について理解し，対応策を考えている。 (イ・エ)
4 地域の食文化を学ぶ	7	・ 西和賀地域の食文化を中心に，食と生産のかかわりや歴史的・文化的背景，地域産物を使った調理を学習し，地域の食文化の価値と伝える意義について考える。 ・ 地域の郷土食や地域の食材を使った実習をとおし，食材の活用方法および基本的な調理の知識と技術を身に付ける。 ・ 配膳や基本的な食事のマナーを理解する。 <u>実物観察</u> <u>郷土の汁物実習</u> <u>郷土食試食</u> <u>地産地消クッキング</u> <u>旬野菜料理の検討</u> <u>(一汁二菜献立実習)</u>	・ 地域の食文化に関心を持ち，生産や歴史的・文化的背景とのかかわりについて考えようとしている。(ア) ・ 地域の食材に関心を持ち，食生活に生かそうとしている。(ア) ・ 地域の食文化の価値を見いだし伝えようとしている。(ア・イ) ・ 地域の郷土食と調理に関する基礎的・基本的な知識や技術を身に付けている (ウ・エ)
5 食事を作る	6	・ 栄養や嗜好，調理の能率，食べる状況などを考えた献立を作成する。 ・ 基本的な調理の知識と技術を身に付ける。 ・ エコクッキングや自給率の高い食品を活用した調理実習を行い，環境への配慮や地産地消について考える。 <u>弁当献立実習</u> <u>エコクッキング</u> <u>米粉を活用した菓子</u>	・ 食事作りに関心を持ち，協力して実習に取り組んでいる。(ア) ・ 食べる状況を考え，バランスの良い献立を考えることができる。(イ) ・ 調理に関する基礎的・基本的な知識や技術を習得している。 (ウ・エ) ・ 食と環境のかかわりや食料自給率に関心をもつ。(ア)
6 食生活と環境	1	・ 食生活と環境の関連，食料自給率や食料資源の問題を理解し，改善策を考える。	・ 食生活と環境のかかわり，食料自給率の現状を理解し，改善策を考えている。 (イ・エ)

< 学習指導案 > (第1時)

- 1 題材名 「0 地域の食文化とは」, 「先人の知恵を学ぶ」
- 2 本時の目標 地域に伝えられてきた食べ物に関心をもつ。(ア関・意・態)
 作り手の思いから, 伝えることの大切さを考えることができる。(ア関・意・態)
 生活の中から生まれた知恵と調理科学の関連が分かる。(工知・理)

段階	学 習 活 動 (実践的・体験的な学習活動)	○指導上の留意点	□教材・教具 評価方法 学習内容の視点
導入 15	「0 地域の食文化とは」 1 地域に伝わる食べものをイメージする。 2 地域の食文化の意味, 学習内容を記入し把握する。 「先人の知恵を学ぶ」 3 よく食べるおやつ, 知っている郷土のおやつを考え記入する。 4 試食 たんきりあめの試食 材料を予想する 5 学習課題を把握する。	○「地域の食べ物」からつながる言葉を生徒に発言させ, 黒板にイメージマップを書く。出た言葉と関連付けながら2を説明し, 学習内容の視点を把握させる。 ○数名に発表させる。 ○西和賀に伝わるお菓子であることを伝える。 ○名前, 材料は何か発問する。 ○砂糖が使われていないことを知らせ, なぜ甘いか考えさせる。 ○作り手が食の匠であることを紹介する。	□教材 p 1 □紙板書 □教材 p 2 地域産物を使った題材
展開 25	学習課題 地域に伝わるおやつの技や作り手の思いを知ろう 4 V T R 視聴 (10分) 「郷土で親しまれたおやつ」 5 材料と生産のかかわり, 技, 作り手の思い, 背景についてまとめる。 6 作り方, 甘さの秘密 (調理科学) を記入する。	○視聴ポイント (材料, 技, 作り手の思い) を意識させる。 ○地域で採れる米が主材料。長く作り続けられてきたが, 手間がかかるので作り手が少なくなっていることや, 現金収入の手段だったことなどを補足説明する。 ○米のでんぷんが, 麦芽に含まれるアミラーゼで分解され麦芽糖になり, 甘くなることを, 教科書と関連付けて説明する。 ○砂糖が貴重だった時代の甘味料であり, 地域でとれるものを利用した生活の知恵であることを説明する。	□ V T R 食と生産とのかかわり 歴史的・文化的背景 □教材 p 3 ワークシートの記述 定期考査 (ア, エ)
終結 10	7 本時のまとめを行う。 8 まとめと自己評価を記入する。 9 次時の連絡をする。	○郷土食は地域の生産とかかわりがあること, おいしく食べるための工夫があること, みんなに喜んでもらいたいから作り続ける, という作り手の思いを振りかえりながら, 伝えることの大切さに気付かせる。 ○次時の学習内容を知らせる。	□教材 p 4 授業のまとめの記述 (ア)

< 学習指導案 > (第2時)

- 1 題材名 「 日常の食を学ぶ 」
- 2 本時の目標 地域に伝えられてきた郷土食と食材に関心をもつ。(ア関・意・態)
 地域の汁物の特徴と、基本的な切り方、計量、調理技術について理解する。
 (工知・理)

段階	学 習 活 動 (実践的・体験的な学習活動)	○指導上の留意点	□教材・教具 評価方法 学習内容の視点
導入 10	1 前時の学習をふり返る。 「 日常の食を学ぶ 」 2 自分が住んでいる地域の汁物を考え記入する。 3 学習課題を把握する。	○授業は調理室で行い、調理実習の班毎に着席させる。 ○地域に伝わる郷土食の技や作り手の思いについての学習を想起させる。 ○西和賀、北上、横手の生徒に発表させる。 ○本時と次時(調理実習)の学習内容を知らせ、見通しをもたせる。	□教材 p 5
展開 30	学習課題 地域に伝わる汁物を知ろう		
	4 西和賀と県内各地に伝わる郷土の汁物の名前、特徴や由来を記入する。 納豆汁 <u>わらつとの観察</u> くじら汁 ひつつみ いものこ汁 豆ぶ汁 いちご煮	○パワーポイント(以下PP)で写真を示しながら材料、特徴、名前の由来などを説明する。 ○納豆汁は、雪で保温する雪納豆の加工法について補足説明し、納豆を包む「わらつと」を提示する。 ○材料は、地域の産物や流通と大きくかわることを説明する。 ○納豆汁、ひつつみ、いものこ汁の各家庭の特徴(材料、作り方、調味)を何人かの生徒に発表させる。	□提示写真,資料(PP) □教材 p 5 食と生産とのかかわり 歴史的・文化的背景 地域産物を使った題材
	5 「地域の食材を使って郷土の汁物を作ろう」の実習計画を行う。 ・納豆汁 1, 2, 3 班 ・ひつつみ 4, 5, 6 班 各班で汁を1種類2班分作り、隣の班と交換し、試食は2つの汁を味わう。 6 班毎に打ち合わせをする。	○材料、分量、作り方、調理の基礎をPPで説明する。 ○次時の実習がスムーズに進むよう、主な材料、調理器具、調理方法を提示、示範する。 ・計量カップ、スプーン ・納豆のつぶし方 ・小麦粉のこね方、ねかせ、のばし方 ・煮干しだしの取り方 ・切り方 ○実習の打ち合わせとともに、調理台、調理器具の確認をさせる。 ○ひつつみは、朝こねてねかせておくよう担当を決める。	□提示写真,資料(PP) □教材 p 6 ~ 8 □示範用材料、調理器具 ワークシートの記述 定期考査 (エ)
終 結 10	7 本時のまとめを行う。 8 次時の連絡をする。	○各地域の汁物の特徴をふり返らせ、生産や、加工の工夫が生かされていることを確認する。 ○実習日時、場所、持ち物、事前に身支度しておくことを確認する。	□教材 p 8 授業のまとめの記述 (ア)

< 学習指導案 > (第3時)

- 1 題材名 「 日常の食を学ぶ 」 ～地域の食材を使って郷土の汁物を作ろう～
- 2 本時の目標 地域に伝えられた汁物の調理に関心を持ち、協力して実習に取り組むことができる。(ア関・意・態)
- 基本的な調理技術(切り方, 下処理, 調味)を身に付ける。(ウ技能・表現)

段階	学 習 活 動 (実践的・体験的な学習活動)	○指導上の留意点	□教材・教具 評価方法 学習内容の視点
導入	1 身支度を確認する。 「 日常の食を学ぶ 」 2 学習課題を把握する。	○授業が始まる前に身支度させる。 ○地域の食材を使って納豆汁とひつつみ を作ることを確認する。	地域産物を使った題材 □教材 p 6
展開	学習課題 地域の食材を使って郷土の汁物を作ろう 3 実習内容の確認(7分) ・材料 ・作り方 ・時間配分 ・試食をお願いする先生の確認 ・安全, 衛生, 協力 4 調理実習(40分) ・納豆汁 1, 2, 3 班 ・ひつつみ 4, 5, 6 班 各班で汁を1種類2班分作り, 隣の班と交換し, 試食は2つの汁を味わう。 ・先生方へ試食を運ぶ。	○地域の食材を提示し実習で使うことを意識させる。 ○ポイントを板書しておく。 ○安全・衛生に心がけ, 協力して実習するよう促す。 ○各調理台を巡回し, 実習状況を確認する。 ○納豆は昔ながらに大根でつぶす, ひつつみは名前の由来「つまんで入れる」を実習で体験させる。 ○傍観している生徒に声をかけ, 実習への参加を促す。 ○進度が遅い班の支援をする。 ○暖かいうちに試食できるよう, 配膳準備を行わせる。 ○試食をお願いする際, 食材や調理のポイントを伝えるよう促す。	食と生産とのかかわり □完成品拡大写真 □調理レシピ □材料, 調理器具 歴史的・文化的背景 実習の取り組み状況 観察(ウ) □試食カード
終結	5 試食(20分) 昼食時間を使って弁当とともに試食する。 6 本時のまとめを行う。 (試食をしながら行う) 7 次時の連絡をする。 8 後片付け(試食後)の指示を聞く。	○できばえを確認し試食させる。 ○感想を何人かに発表させる。 ・味はどうか。 ・作り方が分かったか。 ・地域の食材を生かせることが分かったか。 ○実習を家庭で実践するよう促す。 ○まとめと自己評価を記入し提出日を確認する。 ○ごみの分別, 器具の始末等協力して行い, 確認を受けるよう指示する。	教材 p 8 授業のまとめの記述(ア)

授業時間は70分間(昼食時間20分含む)

< 学習指導案 > (第4時)

- 1 題材名 「 地産地消を学ぶ 」
- 2 本時の目標 地域の食文化と生産の関係に関心を持ち、地産地消の意義について考えようとしている。(ア関・意・態)
地域の食材を活用した料理を工夫することができる。(イ 思考・判断)
バランスの良い献立構成(一汁二菜)や基本的な調理技術について理解する。
(エ知・理)

段階	学 習 活 動 (実践的・体験的な学習活動)	○指導上の留意点	□教材・教具 評価方法 学習内容の視点
導入	1 前時の学習をふり返る。 「 地産地消を学ぶ 」 2 学習課題を把握する。	○実習の写真,先生方の講評を紹介する。 ○本時と次時(調理実習)の学習内容を知らせ、見通しをもたせる。	□写真,講評(PP) □教材 p 9
5	学習課題 地域の食文化と生産の関係を知ろう		
展開	3 地産地消の意味,進める理由を考える。 4 岩手県と西和賀の食文化と生産のかかわりを記入する。 5 「地産地消クッキング」の実習計画を行う。	○地域の食材を地域で消費することは、自給率の向上や、環境への負荷を減らす点で意味があることを説明する。 ○図,写真,資料を示し特徴を説明する。	□図,写真,資料等(PP) □教材 p 14 □教材 p 9 ~ 10 食と生産とのかかわり 歴史的・文化的背景
35	6 班毎に打ち合わせをする。 旬野菜料理の検討	○実習のポイントを知らせる。 ・地域の食材を活用する。 ・家庭で作っている旬の食材を持ち寄り副菜を調理する。 ・一汁二菜献立の栄養バランスの良さを知る。 ○材料,分量,作り方,調理の基礎を説明する。 ○各家庭で採れる野菜や料理の情報交換を行い副菜(旬野菜料理)を検討させる。 ○大まかな役割分担をさせ、調理の見通しをもたせる。 ○家から持ち寄るもの(米、野菜等)の確認をさせる。	□教材 p 11 ~ 14 地域産物を使った題材 ワークシートの記述 定期考査(エ) ワークシートの記述 取り組み状況観察(イ)
終結	7 本時のまとめを行う。	○地産地消について再確認する。 ○各班の副菜を発表させ、地産地消クッキングへの意欲をもたせる。	授業のまとめの記述(ア)
10	8 次時の連絡をする。	○実習日時,場所,持ち物,事前に身支度しておくことを確認する。	

< 学習指導案 > (第5, 6時)

- 1 題材名 「 地産地消を学ぶ 」～地産地消クッキング～
- 2 本時の目標 地産地消の調理に関心を持ち、他と協力して実習に取り組んでいる。(ア関・意・態)
地域の食材を活用した調理ができ、基本的な調理技術(切り方, 炊飯, 下処理, 調味)を身に付ける。(ウ 技能・表現)
地産地消の良さに気付き食生活に生かそうとする意識をもつ。(イ思考・判断)

段階	学 習 活 動 (実践的・体験的な学習活動)	○指導上の留意点	□教材・教具 評価方法 学習内容の視点
導入 5	1 身支度・班毎の材料を確認する。 「 地産地消を学ぶ 」 2 学習課題を把握する。 学習課題 地産地消クッキングに挑戦しよう	○旬野菜メニューの材料準備状況を確認する。身支度状況をチェックする。 ○本時の献立, 目標を確認する。 ○バランスの良い献立構成について発問し, 前時に学んだ一汁二菜を想起させる。	□教材・教具 □評価方法 □学習内容の視点 地域産物を使った題材 □紙板書
展開 95	3 実習内容の確認 (20分) ・材料 ・作り方 ・時間配分 ・試食をお願いする先生の確認 ・安全, 衛生, 協力 4 調理実習 (65分) ・先生方へ試食を運ぶ。 5 試食 (10)	○地域食材を提示し意識させる。 ○各調理のポイントを示範する。 きのこ山菜の炊き込みご飯 (とぎ方, 具の切り方, 水加減, 調味) みず汁 (みずの下処理, 具の切り方) 鮭と舞茸のホイル蒸し (切り方, 包み方, 加熱の仕方) りんごヨーグルト (切り方, りんごの下処理) ○示範が見えにくい生徒のためにVTR機器を活用し, 調理手法の定着を図る。 ○調理に対する意欲を喚起するため, 何人かの生徒に実際にやらせてみる。 ○班毎の旬野菜料理は, 隣の班の試食分も作るよう指示する。 ○出来上がり時間を提示し, 協力して安全に調理するよう指示する。 ○調理台を巡回し, 実習がスムーズに安全に進むよう支援する。 ○試食をお願いする際, 食材や調理のポイントを伝えるよう促す。	□地域食材 □調理器具 □VTR機器, プロジェクター □調理レシピ 実習の取り組み状況 (ア, ウ) □試食カード □デジタルカメラ
終結 10	6 本時のまとめを行う。 (試食をしながら行う) 7 次時の確認 8 後片付け(試食後)の指示を聞く。	○感想を発表させる。 ○今日の実習を生かし, 家庭で地域の食材を生かした食事作りを実践するよう促す。 ○簡単なものでいいので, できることからやってみよう話す。 ○食材を持ってきた生徒に感謝する。 ○実習の講評は, 自信につながるようなコメントを心がける。 ○まとめ・自己評価を記入し, 提出日を確認する。 ○ごみの分別, 器具の始末等協力して行い, 終了の確認を受けるよう指示する。	教材 p 13 授業のまとめの記述 (ア, イ)

授業時間は2時間連続110分(休み時間10分含む)

< 学習指導案 > (第7時)

- 1 題 材 名 大切に食べる工夫を学ぶ
行事食を学ぶ
- 2 本時の目標 地域に伝えられてきた加工食品や行事食と生活のつながりに関心を持ち、食べ物を大切に作る工夫や伝える意義を考えることができる。(ア関・意・態)
地域の食文化の価値を見いだすことができる。(イ思考・判断)

段階	学 習 活 動 (実践的・体験的な学習活動)	○指導上の留意点	□教材・教具 評価方法 学習内容の視点
導入 5	1 前時の学習をふり返る。 「大切に食べる工夫を学ぶ」 「行事食を学ぶ」 2 学習課題を把握する。 学習課題 地域に伝わる食品の加工や行事食から、地域の食文化を伝える意味は何か考えよう。	○実習の写真、先生方の講評を紹介する。 ○本時の学習内容を知らせ、見通しをもたせる。	□写真、講評(PP) □教材 p 17, p 19
展開 35	3 西和賀に伝わる加工食品の特徴を読み、名前を記入する。 4 試食 かゆっこもちの試食 凍み豆腐、凍み大根の実物観察 5 家で食べる行事食を考える。 6 ハレ(非日常)とケ(日常)について資料を読み、行事食の意味・いわれに関心をもつ。 7 西和賀のお盆の行事食を参考に、我が家の行事食を絵と解説で表す。 8 行事食に込められている思いを考える。	○写真を示しながら材料、特徴、名前の由来などを説明する。 ○きのこは資料集を参考に、特徴的なものについて説明する。 ○おかゆとの食感の違い、素朴な甘さを味わうよう促す。 ○生の状態との違いを観察させる。 ○地域の産物や気候を上手に利用した食品の加工に気付かせる。 ○行事食アンケートの結果を紹介する。(もち、雑煮、年越そば等) ○記入の参考になるよう例を紹介する。 ○地域で行事食が違うことも紹介する。(雑煮) ○健康、長寿、子孫繁栄、豊作などの願いが食べ物に込められたものが行事食であり、共食することで人と人との交流が深まることに気付かせる。	□提示写真、資料(PP) □教材 p 17～20 □教材 p 25～30 地域産物を使った題材 食と生産とのかかわり 歴史的・文化的背景 □提示写真、資料(PP) □教材 p 19～20 □教材 p 21 ワークシートの記述(ア)
終 結 10	9 本時のまとめを行う。 10 授業のまとめと自己評価を記入する。 11 地域の食文化を伝える意味について考えをまとめる。(課題)	○地域に伝えられてきた加工食品には、食べ物を大切に作る工夫があることを確認する。 ○行事食は生活とつながり、それぞれに意味があること、豊かに食べる工夫や食に込められた思いがあることを確認する。 ○地域の食文化の良さは何か発言させる。 ○提出日の確認をする。	□教材 p 18, 20 授業のまとめの記述(ア、イ) まとめ p 34 (イ)

< 評価 >

時	観 点	評価規準 おおむね評価できる (B)	十分満足できる (A)	努力を要する生徒 への支援 (C)	評価方法
第1時	関心・意欲・態度	地域に伝えられてきた食べ物に関心をもち、作り手の思いや伝える大切さを記述している。	地域に伝えられてきた食べ物と生産のかかわりや伝承の背景に関心をもち、作り手の思いや伝える大切さについて自分の考えを含め記述している。	記入の声かけや授業のまとめに対するコメントで、関心を促す。	・授業のまとめの記述
	知識・理解	たんきりあめの甘さは、麦芽糖によるものであることを理解している。	たんきりあめの甘さが麦芽糖によるものであることを理解し、その科学的根拠を説明できる。	教材 p 4 の記入を確認し補足説明する。	・ワークシート (p 4) の記述 ・定期考査
第2時	関心・意欲・態度	地域の郷土食や食材についての記述がある。	地域の郷土食や食材および、加工の工夫や地域差などの記述がある。	記入の声かけや授業のまとめに対するコメントで関心を促す。	・授業のまとめの記述
	知識・理解	地域の汁物の特徴が分かり、基本的な切り方、計量、など基本的な調理技術について理解している。	地域の汁物の特徴が分かり、基本的な切り方、計量、など基本的な調理技術について調理実習の内容と関連付け理解している。	具体物を示し確認する。	・ワークシート (p 5 , 6 , 8) の記述 ・定期考査
第3時	関心・意欲・態度	地域の汁物の調理に関心をもち、他と協力して実習に取り組んでいる。	地域の汁物の調理に関心をもち、調理のポイントを把握し、率先・協力して実習するなど意欲的に取り組んでいる。	できることからやってみよう励ます。班員同士、協力するよう声かけをする。	・観察 ・授業のまとめの記述
	技能・表現	基本的な調理の技術が分かり、汁物の調理ができる。	基本的な調理の技術が分かり、見通しをもちながら汁物の調理ができる。	調理手順を確認し、具体的に調理法を示す。	・観察
第4時	関心・意欲・態度	地域の食文化と生産の関係についての記述がある。	地域の食文化と生産の関係についての記述があり、日常の食生活と関連させながら地産地消の意義について記述している。	記入の声かけや参考資料を示し関心を促す。	・授業のまとめの記述
	思考・判断	地域の食材の活用法を検討できる。	率先して料理を考えたり食材の準備、調理の検討を行うなど、地域の食材の活用を工夫している。	家庭での活用状況を想起させる。	・観察 ・ワークシート (p 12) の記述
	知識・理解	地産地消の意味、バランスの良い献立構成、基本的な調理技術について理解している。	地産地消の意味、バランスの良い献立構成、基本的な調理技術について調理実習内容と関連づけ理解している。	具体物を示し確認する。	・定期考査

時	観点	評価規準 おおむね評価できる (B)	十分満足できる (A)	努力を要する生徒 への支援(C)	評価方法
第5・6時	関心・意欲・態度	地産地消の調理に関心を持ち、他と協力して実習に取り組んでいる。	地産地消の調理に関心を持ち、調理のポイントを把握し率先・協力して実習するなど意欲的に取り組んでいる。	できることからやってみよう励ます。班員同士が協力するよう声がけをする。	・観察
	思考・判断	地産地消の良さに気づき、食生活に生かそうとする記述がある。	地産地消の良さを具体的な理由をあげて説明し、食生活に生かす方法についての記述がある。	他の意見を紹介し実習を振り返り、地域の食の良さを考えさせる。	・授業のまとめの記述
	技能・表現	地域の食材を活用した調理ができ、基本的な調理技術を理解し協力して調理ができる。	地域の食材を活用した調理ができ、基本的な調理技術を理解し、見通しをもちながら協力して調理ができる。	調理手順を確認し、具体的に調理法を示す。	・観察 ・定期考査
第7時	関心・意欲・態度	地域に伝えられてきた加工食品や、行事食と生活のつながりに関心を持ち、食べ物を大切にする工夫や伝える意義についての記述がある。	地域に伝えられてきた加工食品や、行事食と生活のつながりに関心を持ち、食べ物を大切にする工夫や伝える意義が、自分の食生活とのかかわりから具体的に記述されている。	身近な地域の食や行事食について考えさせる。	・授業のまとめの記述 ・ワークシート(p20)の記述
	思考・判断	地域の食文化の価値を見だし伝えようとする記述がある。	地域の食文化の価値を見だし、伝える意義や方法の具体的な記述がある。	教材で授業を振り返り考えさせる。	・まとめ(p34)の記述

【資料3】食育全体計画

岩手県立西和賀高等学校

< 生徒の実態 > ・食の大切さは理解しているが、より良い食生活を営むために必要な知識・技術や、取り組もうとする意欲は個人差が大きい	< 学校教育目標 > 地域の特性及び本校の実態をふまえ、特に次のような人材の育成を目指す 高い知性と豊かな情操と逞しい体力をもち、福祉社会において有為な形成者となる人物 強い意志と豊かな創造力を養い、自主的に困難を克服し未来を開拓していく人物 心から人と自然と文化を尊重し、進んで国際社会の一員として責任を果たす人物	< 地域の実態 > ・豊かな食文化に恵まれ食への関心が高い ・小・中学校での食育実践が積極的に行われている
---	---	---

< 食に関する指導の目標 > (食事の重要性) 食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する (心身の健康) 心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける (食品を選択する能力) 正しい知識・情報に基づいて、食物の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける (感謝の心) 食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々へ感謝する心をもつ (社会性) 食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける (食文化) 各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史等を理解し、尊重する心をもつ
--

< 各学年の食に関する指導の目標 >		
1 年	2 年	3 年
・規則正しい食習慣を身に付ける ・食の大切さを理解する ・食生活に必要な基本的な知識と技術を身に付ける ・地域の郷土食や行事食が分かり、伝える大切さを理解する ・地域で採れた食材や旬の食材を利用して食事を作ることができる	・生活の様々な場面や、ライフステージ毎の食生活の違いを理解する ・食の衛生、安全、環境、食料問題について理解する ・日本や諸外国の食文化に関心をもつ ・栄養や代謝と科学のかかわりを理解する ・地域の食を伝える方との交流から、伝承の意識を高める	・自分の食生活を管理し、自ら健康管理できる力を身に付ける ・食の問題に関心をもち、解決策を考えることができる ・家族や地域の食をより良くしていこうとする意識を高める

< 食に関する指導内容 >				
指導場面		1 年	2 年	3 年
教科との連携	家庭	家庭基礎 ・家族の栄養と食事 ・食品と調理 ・食生活の安全と衛生 ・地域の食文化	発達と保育（選択） ・乳幼児の生活の特徴と養護 ・生活習慣の形成	フードデザイン（選択） ・食事の意義と役割 ・栄養、食品、調理、献立、フードメニュー、調理実習
		学校家庭クラブ ・家庭科での学習を生かした家庭や地域の食生活改善 ・西和賀地域の食文化の調査・研究、普及活動		
	保健体育	保健 ・生活習慣病と日常の生活行動	保健 ・食品衛生活動のしくみ ・食品と環境	
	歴史公民	現代社会 ・現代社会の特質と私たちの生活（食料問題）	世界史B ・日常生活に見る世界史（食事、文化、生産） 地理A（選択） ・諸地域の生活・文化と環境 ・諸地域から見た生活的課題（生活・文化、食料問題）	世界史B ・これからの世界と日本（環境問題）
	理科	理科総合A ・物質と人間生活（生物、食料、環境）	生物（選択） ・生物現象と物質（代謝、エネルギー、栄養） 化学（選択） ・化学とその役割（生活、食物）	
	福祉			社会福祉実習（選択） ・食事の援助
総合的な学習の時間		・地域理解（地域の食にかかわる産業）	・地域理解（郷土食実習）	・進路学習（これからの健康管理と食生活）
特別活動	ホームルーム活動	・健康や食の安全に関するテーマを取り上げ、心身の健康と食生活についてガイダンスを行う ・食生活実態調査を行う		
	生徒会活動	・保健委員会活動の一環として、高校生の食生活の問題に関する調査研究を行い文化祭で発表する		
	学校行事	・身体測定、西高祭、学校保健委員会		
部活動		・スポーツと食生活のかかわりについて職員の校内研修を実施し理解を深める ・部員の健康管理を食生活の面から支援する		
家庭・地域との連携		・毎月発行している「保健だより」や学校通信「燃える西和賀」、学年通信を活用し、食生活の重要性や学校での食育実践の様子を家庭に伝える ・入学式（4月）、地区PTA（6～7月）で保護者に対し、食事の重要性について啓発を図る ・学校保健委員会（2月）で食生活の課題および改善策について検討する ・PTAの母親委員会を中心に、西高祭（10月）の食堂に郷土食を提供する ・西和賀町の食育標語コンクールに全校生徒が参加する		
地場産物活用の方針		・家庭科や総合的な学習の時間の調理実習、西高祭食堂は可能な限り地場産物を活用する		
個別相談指導の方針・方策		・養護教諭、家庭科教諭、部活動顧問が連携して、指導を要する生徒に対しカウンセリング、栄養指導などの個別指導を行う		

【資料４】食に関する指導の年間計画

岩手県立西和賀高等学校

指導場面		月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
教科との連携	1年		現代社会 ・現代社会の特質と私たちの生活（食料問題）	保健 ・生活習慣病と日常生活行動	家庭基礎 ・家族の栄養と食事 ・食品と調理 ・食生活の安全と衛生 ・地域の食文化 ・学校家庭クラブ活動		理科総合A ・物質と人間生活（生物、食料、環境）							
	2年					地理A（選択） ・諸地域の生活・文化と環境	発達と保育（選択） ・乳幼児の生活の特徴と養護 ・生活習慣の形成		地理A（選択） ・諸地域から見た生活的課題（生活・文化、食料問題）	生物（選択） ・生物現象と物質（代謝、エネルギー、栄養）	保健 ・食品衛生生活のしくみ ・食品と環境		化学（選択） ・化学とその役割（生活、食物）	
	3年		フードデザイン（選択） ・食事の意義と役割 ・栄養、食品、調理、献立、テーブルコーディネート、調理実習	社会福祉実習（選択） ・食事の援助								世界史B ・これからの世界と日本（環境問題）		
総合的な学習の時間					1年・地域理解（地域の食にかかわる産業） 2年・地域理解（郷土食実習） 3年・進路学習（これからの健康管理と食生活）				・西高祭での発表					
特別活動	ホームルーム活動		・オリエンテーション（高校生活）	・食生活実態調査	・高校生の食生活について考えよう				・衛生的な調理について（食堂・模擬店）					
	生徒会活動		・保健委員会活動 → ・西高祭での発表											
	学校行事		・身体計測 → ・西高祭 → ・学校保健委員会											
部活動			・校内研修会（スポーツと栄養） ・食生活指導月間 ・高総体											
家庭・地域との連携			・PTA入会式（入学生保護者への啓発） ・保健だより、燃える西和賀、学年通信での食育啓発	・地区PTA ・食育標語コンクール	・三者面談				・西高祭での郷土食提供 ・生徒との共同調理	・三者面談		・学校保健委員会		→