

2021年度 JICA 地球ひろば 国際理解教育/開発教育指導者研修

国際理解教育/開発教育 学習指導案

【実践者】

授業者氏名	青木 理紗	学校名	埼玉県立戸田かけはし 高等特別支援学校
教科(科目)・領域	総合的な探究の時間	対象学年(人数)	1年6組(8名)
実践年月日もしくは期間(時数)	2021年1月～2月(計11時間)		

【実施概要】

1. 単元名(活動名) : 世界の現状とフードロスを知ろう! ~給食残飯0プロジェクトにチャレンジ!~					
2. 実践する教科・領域 :	3. 学習領域				
総合的な探求の時間		1	2	3	4
	A多文化社会	文化理解	文化交流	多文化共生	
	Bグローバル社会	相互依存	情報化		
	C地球的課題	人権	環境	平和	開発
	D未来への選択	歴史認識	市民意識	社会参加	

4. 単元の目標

【共通目標】

- ①日本と諸外国の食べ物や食糧の現状を理解する。
- ②自分達の食生活を振り返り、改善するための手立てを考えることができる。
- ③学級で協力し、給食残飯0プロジェクトに取り組む。

【個人目標】

〈障害の程度4段階を目安(※)とした実態別…A:軽度、B:中度、C:重度、最重度〉

本学級の構成 A:軽度…3名、B:中度…3名、C:重度、最重度…2名

(※知能指指数検査等未受検、療育手帳未取得の生徒3名を含む)

A	<ul style="list-style-type: none"> ① 日本の食糧過多や諸外国の現状、フードロスについて知る。 ② 自らの食生活の傾向に気づき、どのようにしたらフードロスが減るかを考えることができる。 ③ 友達と協力して、他学級へのアプローチ方法を考え、伝える。
B	<ul style="list-style-type: none"> ① 日本と外国との食文化の違いや食糧について知る。 ② 自らの食生活の傾向に気づき、自分ができそうなフードロスを減らす取り組みを考えることができる。 ③ 友達と協力して、他学級へ自分達のアイデアを伝える。
C	<ul style="list-style-type: none"> ① 世界の様々な国の食べ物を知る。 ② 自分の好きな食べ物、苦手な食べ物について振り返ることができる。 ③ 友達と協力して、制作や発表に取り組む。

5. 単元の	①知識及び技能	日本と諸外国でよく食べられる食材や料理の名前や、食糧の
--------	---------	-----------------------------

評価規準		現状を理解する。
	②思考力、判断力、表現力等	自国との共通点や相違点を考えることができる。 自分の食生活を振り返り、食生活を改善するための手立てを考えることができる。
	③主体的に学習に取り組む態度	学級で協力し、残飯0プロジェクトに取り組み、自分の役割に最後まで取り組む。
6. 単元設定の理由・単元の意義 (生徒観、教材観、指導観)	<p>【単元設定の理由あるいは単元の意義】</p> <p>フードロスは、世界で年間13億トン以上、日本でも年間600万トン以上出ており、SDG 12にもその削減が記されている地球規模の課題である。生徒達の日々の食生活や現任校の給食からもフードロスは出ており、グローバルな課題でもありローカルな課題でもある。</p> <p>生徒達が、毎日食べている給食のフードロスの問題を解決するプロジェクトに取り組むことで、フードロスについて知るとともに自分自身の食生活やライフスタイルを見つめ直す機会とすると考えられる。また、課題解決活動に参画することを通して、自分自身の能力に気付いたり、より積極的に社会に関わっていこうとする気持ちを高めたりすることができると考える。</p> <p>【生徒観】</p> <p>本学級は男子4名・女子4名の8名で構成されており、全員が知的障害を有している。そのうち女子1名は中国籍である。障害の程度は、軽度～最重度と幅広く、広汎性発達障害やダウン症候群、情緒に不安定性のあるもの等、併せている障害は様々である。視覚的支援が有効な生徒が多く、簡単な言葉を用いることで指示理解ができる生徒がほとんどである。コミュニケーション面については、単語・二語文程度で意思表出をする生徒から、日常会話のやりとりができる生徒まで幅広い。意欲的に発言する生徒もいる一方、自分の気持ちや考えを表現することが難しい生徒も多い。学習活動への参加については、経験がある活動や見通しがもてる事柄には積極的に取り組める生徒も多いが、尚、受け身の態度を示し、自ら進んで活動することが苦手な生徒もいる。</p> <p>また、本学級の生徒達は、これまで、国際理解やSDGs（持続可能な開発目標）とその取り組みについて触れる機会は少なかったと考えられる。今年度、東京オリンピック・パラリンピックを題材とし、経験のあるスポーツや日本人選手に興味を示したり、積極的に質問に答えたりすることができた。しかし、いくつかの諸外国について触れた際は、興味関心も低く、衣食住に関する生活文化等の基礎的知識が乏しい生徒が多かった。日常生活や学校生活において社会（世界）との繋がりを感じづらい状況にある生徒がほとんどである。</p> <p>給食については、野菜が苦手な生徒が多く、野菜や暗い色味や薄い味の献立の日は、残食が多くなる。しかし、毎日楽しみにしている時間でもあり、1学期は栄養教諭から毎日出題される給食クイズに積極的に取り組み、正解数が学校1位となった。食材・食品に関する知識や有名な料理等に興味をもっている生徒が多く、リクエスト給食のメニュー選定では、意欲的にiPadで食材や食品検索することができた。食生活については、偏食傾向・多食傾向に自ら気付きのある生徒もいるものの、改善していこうとする意識の向上は乏しい現状である。</p>	

【教材観】

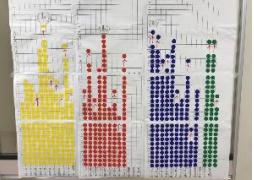
実態に大きな幅がある生徒達にとって、「食」については、全ての生徒がこれまでの生活経験からもイメージを持ちやすく興味関心も高まることが予想される。身近なものである給食をただ受け取る側だけでなく、課題として関わることを通して、自分達の食に対する見方が変わり、ライフスタイルや食生活を見直すきっかけになると考える。

フードロスは、日本や世界の課題であり、生徒達の身近に起こっている課題である。東京オリンピック・パラリンピックで生じたフードロスについてや、日本が様々な食料を諸外国から輸入していること等、生徒が理解できるであろう様々な問題との繋がりも題材として扱うことができると考える。給食で生じる残飯について、問題を解決する活動に取り組むを通して、自分達の食生活が世界と繋がっていること、自分達の行動が身近な食に関する課題や世界に影響を与えていていることに気付くことができると考える。

【指導観】

本校の通学区は在留外国人の多い埼玉県川口市を含み、チャイナタウン化・外国人比率が5割を超える地域もある。指導にあたっては、生活圏の地域の状況や身近に関する題材を用いながら、文化や習慣の違いを知る場面を設定することで、自分達と同じ生活圏で暮らす外国籍の人々の理解や共生への意識の芽生えが深まることをねらいたい。また、小中学校での経験から自分が他の人と少し違うこと(マイノリティ)を認識して入学してくる生徒も多い一方で、自らの障害を受容できていない生徒もいる。発言や活動の場面では、生徒達の自己肯定感や自信を高められるような言葉かけや雰囲気づくりをすることに留意し、障壁・障害のある自分達も自ら行動を起こすことで人々の生活をより良くしていく可能性があることに気付けるようにする。本単元の取り組みを通して、将来の社会を創っていく主役なのだと主体的に課題解決に向かう姿勢や、今後の社会で活躍する意欲を高めていきたい。

7. 単元計画（全9時間）

時	ねらい	学習活動	資料など
1	・世界の食べ物事情を知る。	<ul style="list-style-type: none"> 川口市に住む外国人や食文化（中国、ベトナム、欧米諸国）について知る。 ※クイズ形式  <ul style="list-style-type: none"> 給食で扱われた献立（中国・ベトナム・ウガンダ）について振り返る。 	<ul style="list-style-type: none"> JICA 「photolibrary」 給食献立クイズ 写真 

2		<ul style="list-style-type: none"> これまで扱った諸外国で、どんな名産品や料理があるのか調べる。 <p>※iPad</p> <ul style="list-style-type: none"> 興味をもった料理を発表し合う。 	
3	<ul style="list-style-type: none"> 身近にいる外国の方々の暮らしに気付き、世界の食料バランスを知る。 	<ul style="list-style-type: none"> 戸田市、川口市の外国の方々の暮らしを知る。 (料理屋、エスニックタウン) 	<ul style="list-style-type: none"> ZIPニュース「外国人が日本に馴染んだ瞬間は」 西川口チャイナタウンHP
4		<ul style="list-style-type: none"> 世界各国の食べ物の量やバランスを知る。(実際に教室を地球に見立てて、一人一つの国になり、食料の量を考える。) <p>※前日の給食メニューを食料とする。</p> <ul style="list-style-type: none"> 写真や映像で飢餓やフードロスについて知る。 	<ul style="list-style-type: none"> JICA 映像資料 (飢餓、フードロス)
5	<ul style="list-style-type: none"> 自分達の食生活について振り返り、食べ残しがないように今後、改善できそうなことを考える。 	<ul style="list-style-type: none"> 事前に課題として取り組んだ毎日の食事を記録したプリントを基に、何を食べたか、残したものはあるかを振り返る。 発表し、友達の食事の様子も知る。 社会体験学習で食べた仕出し弁当についても振り返る。 	<ul style="list-style-type: none"> ワークシート

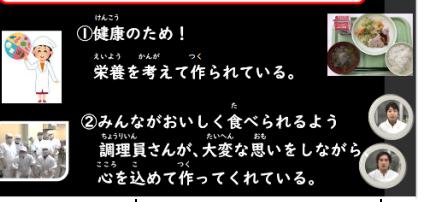


社会体験学習 お弁当メニュー 12月16日(木)、22日(水)共通	
鶏チリソース	鶏肉
ポテトサラダ	じゃがいも、人参、きゅうり、ハム
切干大根煮物	切干大根、油揚げ、人参、千切りたけ
香菜おひたし	
卵焼き	
漬物	
ごはん	味噌汁

①お弁当は、すべて食べりましたか？
②好きなもの、苦手なものはありましたか？
③量は多かったですか？少なかったですか？

（ ）	（ ）
朝	
昼	
夜	
合計	

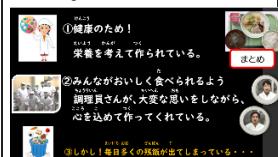
（ ）	（ ）
朝	
昼	
夜	
合計	

6	<p>・学校給食の状況について知る。</p> 	<p>・栄養教諭から学校給食について学ぶ。</p> <ol style="list-style-type: none"> ①なぜ給食があるのか ②作り手（栄養教諭や調理員さん達）の思い ③残飯の状況や残飯の行方 <ul style="list-style-type: none"> ・残飯の重さ（8kg）を体験する。 ・栄養教諭に、給食について気になることや、フードロスについて質問する。 	<p>※栄養教諭</p> 
			
7 本時	<p>・「給食残飯0プロジェクト」に取り組み、フードロスについて自分達ができることを考える。</p> 	<p>・給食の残飯を減らすための方法を考える。</p> <p>※例として、身近なお店や有名人の取り組み、埼玉県の事例を知る。</p> <ol style="list-style-type: none"> ①残飯を減らすシステム…隣組協力制度、スタンプカードなど ②「給食、食べ物」に関する校内放送や動画（iPadを学級に配付） ③ポスター掲示 	<p>・【国連 WFP ゼロハンガーチャレンジ（和牛）】動画</p> <p>・ファミリーマートやスターバックスの取り組み</p> <p>・川口市HP</p>
8			
9			
			<p>プロジェクト～みんなに伝えると良さそうなこと～</p> <p>①健康のため！ 栄養を考えて作られている。</p> <p>②みんながおいしく食べられるよう 調理員さんが、大変な思いをしながら 心を込めて作ってくれている。</p> 
	<p>給食残飯0（ゼロ）プロジェクト実施</p> <p>【※約10日間程度を予定】</p>		

10	<ul style="list-style-type: none"> 自分達で考え、行動を起こすことでフードロスの課題を改善できたことに気付く。 	<ul style="list-style-type: none"> プロジェクト実施後の残飯状況を知る。 プロジェクトの成果をまとめる。 SDGsについて知る。 	<ul style="list-style-type: none"> SDGs 関連資料 ※身近な取り組み <ul style="list-style-type: none"> ①コカ・コーラ ②象印マホービン JICA 映像資料 (飢餓、フードロス)
11	<ul style="list-style-type: none"> 自分達の食生活や給食についての気持ちや目標を言葉などで表す。 	<ul style="list-style-type: none"> 栄養教諭と調理員さんに向けて手紙を書く。 	

8. 本時の展開（概略）

本時のねらい：給食の残飯における問題解決の必要性を認識するとともに、課題解決のために自分達ができるを考え、学級の友達と協力して取り組むことができる。

過程・時間	教師の働きかけ・発問および学習活動	指導上の留意点（支援）	資料（教材）
導入 (10分)	<p>1. 前時の学習を振り返る。 「みなさんが毎日食べている給食は、栄養教諭や調理員さん達がどのような気持ちを込めて作ってくれているのでしょうか。」</p> <p>・栄養バランスよく食べて健康でいてほしい。 ・美味しいと感じて食べてほしい。</p> <p>「その一方で、日々残飯があることが課題です。」「身近な残飯を減らすことが、世界の食品ロスを改善していくための一歩になるのではないかでしょうか。」</p> <p>2. 残飯を減らすことで、以下の3点のメリットがあることに気付く。</p> <p>①成長や健康のために必要な栄養を摂ることができる。 ②心を込めて作ってくれている栄養教諭、調理員さんが嬉しい。 ③世界の課題（フードロス）改善にも繋がる。</p>	<ul style="list-style-type: none"> 友達全員の顔が見えるよう、座席を半円形に配置する。 前時の授業の様子をテレビに映す。 これまでに扱った諸外国の食糧事情について、写真を提示する。 <p>※実態に応じ、質問しながら振り返る。</p> 	<ul style="list-style-type: none"> 前時に提示した掲示物、動画（給食残飯の現状、調理員さんの思い）  <ul style="list-style-type: none"> 写真資料  <p>(つながる世界と日本)</p> 
展開 (30分)	<p>3. 給食残飯0プロジェクトに取り組む。</p> <p>「そこで、みなさんに学校の代表として、給食の残飯を0にする活動に取り組んでほしいと思います。」</p>		

高1★給食残飯0プロジェクトにチャレンジ！

4. 動画を見て、事例を知る。

①



③



②



④



※動画のポイント

①…本校の自校式給食とセンター式給食との違いに気づく。

本校の給食（自校式）の良さを知る。

②…フードロスを減らすための対策を知る。

（賞味期限、食材の無駄遣い等）

③④…身近な店や市町村の取り組みを知る。

（フードロス削減のために色々なアイデアがあること）

①ANN NEWS

「給食食べ残す生徒が続出。町が改善に」

②国連 WFP ゼロハンガーチャレンジ【買う・食べる編】（和牛）

③身近な店の取り組み（ファミリーマート、スターバックス）

④「食品ロス対策キャッチャー」の取り組み（埼玉県）

5. 給食の残飯の特徴として、どんなことがあるか振り返る。

「自分達の食生活や好みなども振り返りながら考えてみましょう。」

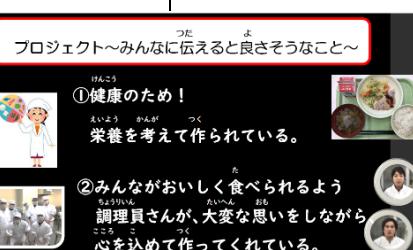
- 魚より肉が好き。

- 野菜の食感が残る、味が薄目なものはおかわりをしない。

- 色が暗い料理は残飯が多い。

- クラスによって、残飯の量が違う。

- 「食材」「味」「色」「食べやすさ（食感）」等、項目立てて考えられるよう提示する。



6. 学年にどんな働きかけができるか考える。学級全員が活躍できるような役割分担を考える。

「給食の残飯を減らすために、みなさんはどんなことができるでしょうか。」

「みんなさんのアイデアに間違いはありません。積極的に発表してください。」

- アイデアをホワイトボードに書き、写真カードで役割分担をする。

- ・残飯を減らすためには、何をすればいいかを考えると良いことや、現在学校で行われている取り組みを例として提示する。

	<p>※予想される反応 (生徒の実態に応じて、取り組める・活躍ができる役割を考える。)</p> <ul style="list-style-type: none"> ①残飯を減らすシステム (隣組協力制度、スタンプカード等) ②「給食、食べ物」に関する校内放送や動画 ③ポスター掲示 	<p>※実態別 A・B の生徒が、C の生徒のできることや得意なことを考慮して発表できるよう、質問や言葉かけで促す。</p> 
まとめ (5分)	<p>「学級全員が活躍できて、効果がありそうなアイデアにみんなで取り組んでいきましょう。」</p> <ul style="list-style-type: none"> ・イラストが得意な○○くんに、～～の絵を描いてもらおう！ ・(栄養教諭) たくさん質問をしていたから、それをもとに○○さんに校内放送の台本を書いてもらおう。(撮影係も) など <p>7. 本時のまとめと振り返りをする。 「次回は、アイデアをもとに必要なものや事を考えて作っていきましょう。」 (それぞれの制作を見合って)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ポスターはもっとたくさんあったほうがよさそうだ。 ・次は、他のクラスにプロジェクトを説明するための練習をしよう。 など 	<ul style="list-style-type: none"> ・ホワイトボードを見ながら、自分達のアイデアや役割について確認する。
9. 評価規準に基づく本時の評価（評価方法）		
<p>【全員】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・前時のゲストティーチャー（栄養教諭）の授業で取り組んだ事柄について、実態に応じて写真や言葉から振り返ることができる。（給食の残飯における問題解決の必要性を認識） <p>(実態別 A)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・給食の残飯状況を改善するためのアイデアを考え、発表することができる。また、友達が活躍できる役割を考えることができる。（課題解決、協力） <p>(実態別 B)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・給食の残飯状況を改善するためのアイデアを考え、発表することができる。また、自分ができそうな役割を考えることができる。（課題解決、協力） <p>(実態別 C)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・残飯0プロジェクトに取り組むことを知り、自分の役割を理解することができる。（課題認識、協力） 		

10. 学習方法および外部との連携

- ・栄養教諭と連携し、給食に①生徒居住地に在留者数が多い中国・ベトナムの料理、②飢餓が多いアフリカ地区で主に食べられているメニューを献立として計画してもらうことで、生徒が体験的に知ることができるようにした。また、栄養教諭にゲストティーチャーとして、授業（指導）をしてもらうことで毎日食べている給食についての現状や作り手の思いについてより興味と理解が深まるこことを掛けた。
- ・単元への取り組みの前より、外国への興味関心が高まるよう、オリンピック、パラリンピックの競技（卓球、バドミントン等）に取り組み、気になった競技で活躍した選手がいる国名や国旗、言葉、食べ物等について、ICT機器（iPad）で調べる学習にも取り組んだ。
- ・食べ物への興味関心については、学級担任（2名担任制）と連携し、日常の他授業（生活単元学習、学級活動等）で「気になった食材からどんな献立ができるか」「食べ物の旬」「災害時の非常食」「ファーストフード」「本校にオープンされるカフェでどんなメニューを販売したいか」を学習の題材とすることで、生徒達への意識や意欲が高まる取り組みとなるよう工夫した。
- ・実態が幅広い学級であるため、発問の際はそれぞれの生徒に対して内容を変えて発表ができるようにすることや、制作活動でも生徒一人ひとりが主体的に取り組みができる制作内容を考えた。また、学級内の雰囲気作りとして、日常から障害の程度に関わらず「友達の良いところや得意なことに気付く」ことができるよう言葉かけや生徒達自身が考える場面を設定し、制作活動においてもみんなが活躍できるような分担や協力して取り組めるよう指導に努めた。

11. 学校内外で国際理解教育・授業実践を広める取り組み

- ・今年度は、コロナウィルスの感染拡大の状況と本校開校初年度で行事の運営や教育課程ともに今後検討が必要なことも多いことを鑑みて、授業は担任学級のみ、実践（給食残飯0プロジェクト）は学年内に限って取り組んだ。

【自己評価】

12. 苦労した点	<p>生徒一人ひとりの認知面や生活経験の違い</p> <ul style="list-style-type: none"> ・学級8名の生徒の障害程度が軽度～最重度と幅広いことや、外国籍や生活保護家庭の生徒など家庭環境も違いがあり、認知面やこれまでの生活経験からの理解度が大きく異なり、一授業ごとの主題やそれぞれの目標を設定することに時間を要した。 ・これまでの学習や生活経験の中で、外国の物事に触れる機会が少なかったため、基礎的な知識や関心が乏しかった。※地図を提示しても日本の場所もわからない…など。映像や簡単なイラストなど身近な題材を扱うことで興味関心を高めることや体験型（給食のメニューカードを使ったワークや、残飯の重さ体験など）の学習を多く用いることで諸外国やフードロスのイメージを膨らませられるようにした。 <p>題材の提示の方法</p> <ul style="list-style-type: none"> ・世界の食料バランスを考えるワークでは、前日の給食のメニューをカードにして、ワゴンに乗っている給食（世界の全食料量に見立てる。※世界全体での量は十分にある）から分配するよう、くじで一人一国の役を決め、食料の量を考
-----------	--

	<p>えた。しかし、全体の食料量よりも献立の内容に关心がいてしまい、「一人一つは絶対配らなきや。」「(中国籍の生徒) 中国は、ご飯では絶対牛乳を飲まない。」「インドはカレーだけど、カレーが無いから代わりに治部煮が欲しい。」など、食料量として諸外国のことを考えられない生徒がほとんどだったためミスリードを起こしてしまった。</p> <p>また、特別支援学校の生徒達の実態として、体験型の学習を取り入れることが理解を深めるためにとても有効であるが、コロナ禍の実施の中で実現が難しい場面が多かった。(例えば、実際に西川口チャイナタウンに出掛けること、外国の食べ物の調理と食事、お菓子等を食料に見立ててワークをすること、給食室見学や外部へのインタビューなど)</p> <p>障害特性</p> <p>③今回の実践を通して、フードロスの課題に向けて食生活や食べ残しを改善しようとする気持ちの芽生えは、数名の生徒から見られたものの、障害の特性(偏食や食事制限、アレルギーなど)から実行が難しい場合も多く、本人達ももどかしさを感じる場面があった。</p>
13. 改善点	<ul style="list-style-type: none"> ・今回は学級で実施をしたが、認知面での実態別グループで授業を実施できると一人ひとりにより適した題材設定ができるのではないかと考える。今回の実践では、①「世界各国の食事や特色」②「自分達の食生活」③「世界の食料バランスとフードロス」④「給食について」を大テーマとして扱ったが、障害の程度が最重度～軽度で中心として扱う題材を変えることで、自発的な発言や行動を増やしたり、知識や考えを深めたりすることができそうであった。軽度の生徒達には、フードロスと日本の食料自給率との関係や地球温暖化などの地球環境への影響も知り、考える機会となるとよい。また、今回は障害程度最重度の生徒もイメージがしやすい「食」をテーマとし、フードロスの課題に取り組んだが、実態別グループでの実施ができると SDGs の目標に幅広くアプローチできるのではないかと考える。 ・12.苦労した点にも記述しているが、世界の食料バランスを考える際は、同じ種類のお菓子やブロックを用意して量のバランスを考える活動を設定するとよい。また、理解度に応じて、諸外国の現状や課題を事前により深めておくことが大切だと感じる。
14. 成果が出た点	<p>外国への関心が少しづつ向上してきた</p> <ul style="list-style-type: none"> ・外国への関心がほとんど無い生徒達であったが、国旗が好きになりクイズに積極的に参加して答える生徒や、北京オリンピックなどのニュースに关心を示す生徒、「家の近くのお店(外国の料理)に行ってきました!」と報告する生徒など少しづつではあるが、自ら外国の情報を得たり触れようとしたりする生徒が増えた。 ・授業で扱った国について「そういえば、小学校の同級生にバングラデッシュか



	<p>ら来た子がいました」「通学路に漢字ばかりのお店があったけど、中国の人のお店だったのか」など、経験してきた事柄や現在の生活と学習した内容（在住している川口市は在留外国人が日本1位）を結びつけて考えることができる生徒もいた。</p> <p>自分の食生活を振り返るきっかけとなつた</p> <ul style="list-style-type: none"> 12月初旬に実施された社会体験学習で配付された仕出し弁当を食べたときは、完食できた生徒が2名のみ。通常の給食でも野菜や色が黒い食べ物が苦手で食べ切れない生徒もいたが、実践を通して「苦手だけど食べようと思った」「はじめに量を減らしてほしいと自分から伝えることができた」など、少しでも食べ残し（フードロス）を減らそうと自ら行動できる生徒が増えた。毎時の授業内容や生徒の様子や反応も伝えながら実践を進め、家庭と連携できたことで生徒への意識付けが継続してできたことも成果に繋がったと考える。 <p>学級のまとめり、達成感が見られた（今後の自信に繋がれば…）</p> <ul style="list-style-type: none"> プロジェクトは、特別支援学校という特性もあり、目に見える成果を出すことは難しかったが、自分たちが学年の代表として取り組むこと、働きかけすることへの使命感を感じ、意欲的に活動できる生徒が多くいた。また、プロジェクトを実施したこと自体への達成感を感じる生徒もいた。
15. 学びの軌跡 (生徒の反応、感想文、作文、ノートなど)	<p>授業の様子①</p> <ul style="list-style-type: none"> 世界の食料バランスを考えるワークでは、一人ひとりが自ら考えて、メニューカードを取ることができた。また、障害の程度が軽度の生徒達は話し合いで「ウガンダはアフリカだから給食があまり食べられていなかった」「インドは、南アジアだから食料が少ない」「アメリカはテレビで見たけどビッグサイズの食べ物が多かった」など、これまでの授業で見た映像やクイズ、家庭で見たテレビからの情報を思い出しながら自分の意見を発言することができていた。 障害の程度が最重度の生徒も、前時の授業で扱った国旗と国名を覚えて、自分がアメリカの国旗をくじで引き、教員から「これは、『あ』…？」と尋ねられると「アメリカ！」と答えることができた。 
	<p>授業の様子②</p> <ul style="list-style-type: none"> 残飯の重さを実際手にすると「重い～！」「これを毎日ゴミ置き場まで持っていくのは大変。」と全員が残飯の量を体感することができた。



授業の様子③（冬休みの課題：食生活記録シートを使って）

- ・食生活を振り返るための食事記録は、障害の程度に応じて一人で、または保護者と一緒に取り組んだ。事前に取り組みの主旨を家庭に伝えることで、協力をいただきながら実施することができた。「お弁当の梅干しを残してしまった」や「苦手だけどピーマンも食べた」など、細かく自分の食事を振り返ることができた生徒が多かった。

	1/5 (水)	1/6 (木)
朝	<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・さかな ・トヨジョヤ ・みそしる 	<ul style="list-style-type: none"> ・ジム ・さかな ・ヨウソウハイム ・みそしる
昼	<ul style="list-style-type: none"> ・ダイガゼン (ダイガおべんとう) 	<ul style="list-style-type: none"> ・トリにくじん (ダイおべんとう)
夜	<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・レレカシ ・ホットラグ ・だいこんのくもの ・やさいたれ 	<ul style="list-style-type: none"> ・みそしる ・まつに ・じむねこのくわみーーー ・くわいりあざめの ・まめごまのリーダー
感想	たべたりうをあすけに いれてたざるのび たみのこしはないです。	
	もつことあくべい おしかったのびなないが ハツぱいになりました。	

	1/4 (火)	1/5 (水)
朝	食べてない 食ってない	食べてない
昼	パックのまし、(かばほの)マーチを食す 茶あんぱん	バニラのまうかショウマイをやつ
夜	スモーラー麺	スモーラー
感想	屋のすいは、芋やイチゴを吃到底 夜は、金目鯛を	屋に食べてきたよもとショウマイが 美味かった

	1/4 (火)	1/6 (木)
朝	(ランチ) カップラーメン （食パン）	(ランチ) カップラーメン （オレンジジュース）
昼	(ハム) カップラーメン （牛乳のヨーグルト）	（おひかげ弁当） （牛乳）
夜	(ハム) カップラーメン （牛乳のヨーグルト）	（おひかげ弁当） （牛乳）
感想	コーンフレークを混じてから食べてやみékを食べると結構美味しい。でも、牛乳のヨーグルトが苦くておいしくない。	もともと食べづらかったが、おひかげ弁当に入れてビニール袋に入れていた。

授業の様子④

(指導案本時展開6の場面：障害の程度が重度・最重度の生徒2名が欠席となつたため、急遽書字ができる6名にアイデアを考えて書く時間を設定した。)

実態 A

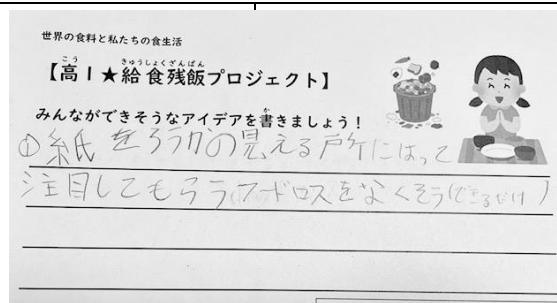
世界の食料と私たちの食生活

こう きゅうしょくざんばん
【高！★給食残飯プロジェクト】

みんなができそうなアイデアを書きましょう！

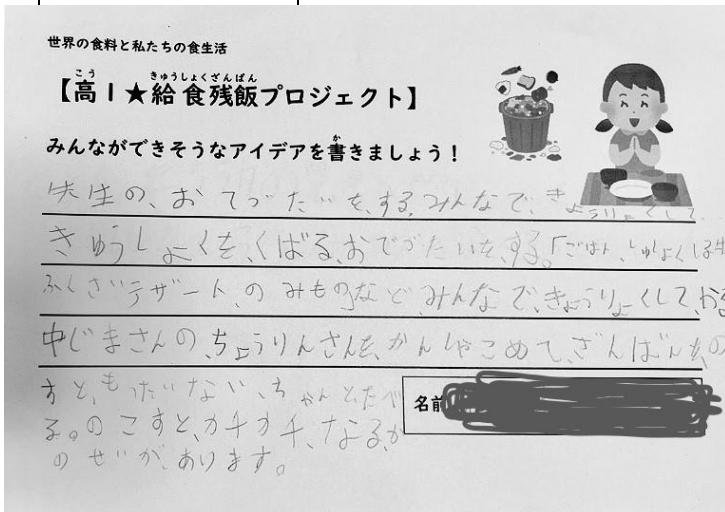
汁物と一緒に給食を始めたときに残飯を、ごみ箱に捨てないで、ごみ箱に入れる

クラスの食べ残しをわかる（紙に書いて、クラスのがべとかいはってもらう）



- ・この活動に取り組む前に、身近な例（川口市のパンフレットや給食ポスター、ポイントカード等）を提示していたが、教員の予想以上に一人ひとりが自分達の考えを言葉にして表すことができていた。「残飯を減らしたい！」の思いをポスターにして貼るというアイデアが多かったが、「何を学年の友達に伝えたら、残飯が減るか」までは考えることが難しかった。（※前時に学んだ、給食は①健康や成長のために必要な栄養を考えて作られていること②調理員さんが大変な思いをしながら心を込めて作ってくれていること…を繋げられると更によかつた）

実態 B



- 右下は中国籍の女子生徒が書いた。放送委員の彼女は、週1回あるお昼の放送で「自分の分を残さず食べよう」と言いたいと考えた。また、上の生徒は、「みんなで協力して配膳をすると食べる時間が長くなるから残さないで食べられる」「調理員（中嶋さん）に感謝を込めて、残飯をしない」と自分の考えを書いて発表することができた。実態によって、考えを自分の言葉で表出することへの難しさもあるものの、A・Bの生徒6名はこれまでの学習を思い出しながらアイデアを自ら考えることができた。

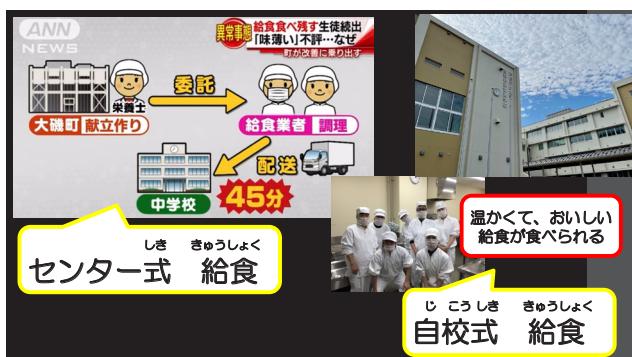
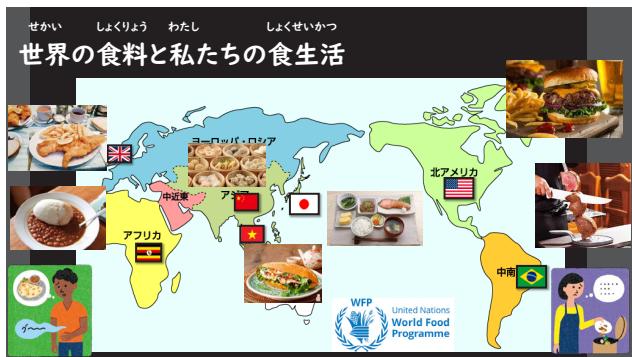
※2月2日現在ここまで。

これからアイデアをまとめて役割分担をしながらプロジェクトを進めていく。

16. 授業者による自由記述	<p>・今回の授業実践を通して、身近な題材（西川口チャイナタウン、本校の給食、中国籍の女生徒の体験話）を扱うことで興味関心を広げていくことができた。そのため、授業者が地域と扱いたい題材の特性、課題、ニーズを正しく理解することが大切であると学ぶことができた。</p> <p>・学習内容によって、45分授業、60分授業と日課の組み換えをして実施をしたが、普段60分の授業に取り組んでいない生徒達も60分間、動画視聴やワークに無理なく参加できていた。これは、今までに触れたことがない題材への新鮮さが、集中力や興味関心を向上させたと考える。本校では、総合的な探究の時間は主に委員会とサークル活動の時間として設定されており、国際理解教育や開発教育を学習する機会はない。実践を通して、生徒達は今まで知らなかったことや興味がなかったことでも、様々なことを吸収し、積極的に自分達で考えていく姿が見られたため、今後は学年・学校全体で時間を設定してこのような学習に取り組んでいけると生徒の力（考え方や行動の幅を広げる）を更に伸ばすことができるのではないかと感じた。</p> <p>・SDGsの言葉や内容については、実態を考慮し、敢えて学習のまとめで扱うことと、これまでの学習内容や取り組みが世界全体で取り組まれている（日本も積極的に取り組んでいる）目標の一つだったという理解に繋げることができた。</p> <p>・特別支援学校という、障害の程度が幅広い中での実践の難しさも感じたが、自校式給食で栄養教諭や調理員との連携がとりやすいことや、チームティーチングでの授業実践（①一人ひとりの実態や様子を見ながらの細やかな支援、②教員間の意図的な会話などで発問に対して生徒達が考えを広げる機会を作れること、③授業を盛り上げ、生徒達が前向きに学習に取り組める雰囲気を作れることなど…）は強みでもあると思う。授業実践はメインの指導者一人だけでは成り立たず、たくさんの協力をいただきながら実施することができた。外部との繋がりが少ない特別支援学校に通う生徒達に向けて、国際理解教育や開発教育の実践が広まり、自らの世界や可能性を広げていこうとする意欲や力が生徒に更に身についていけると良いと考える。</p>
----------------	--

参考資料：

- ・勝俣誠（2012）「世界から飢餓を終わらせるための30の方法」合同出版
- ・農林水産省（2019）「知ってる？日本の食料事情～日本の食料自給率・食料自給力と食料安全保障」
- ・国際協力NGOワールド・ビジョン・ジャパン「世界の問題と子どもたち」
https://www.worldvision.jp/children/poverty_14.html
- ・JICA資料「日本と世界の食について」「世界の食料」「つながる世界と日本」
- ・川口市ホームページ「川口市に住む外国人のことを知ろう！」
<https://www.city.kawaguchi.lg.jp/soshiki/01060/020/4/22692.html>



健康のため！
栄養を考えて作られている。

前回のまとめ

みんながおいしく食べられるよう
調理員さんが、大変な思いをしながら、
心を込めて作ってくれている。

しかし！毎日多くの残飯が出てしまっている・・・

じぶん しょくせいかつ せかい つな
自分たちの食生活は、世界のフードロスと繋がっている

自分たちが今できることをかんがえよう！

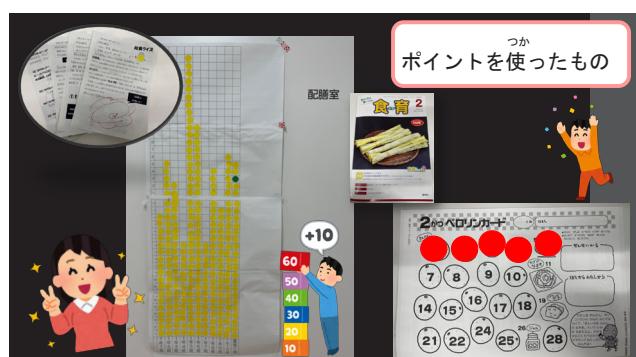
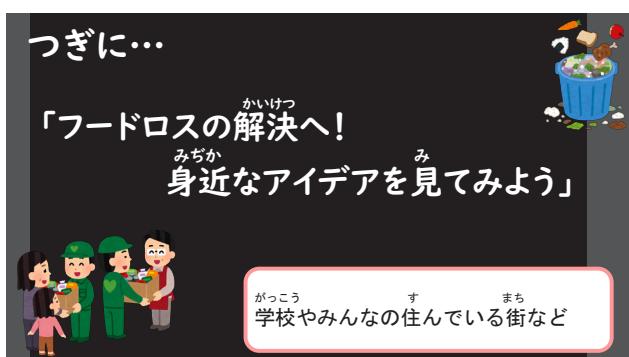
こう！★給食残飯0プロジェクト

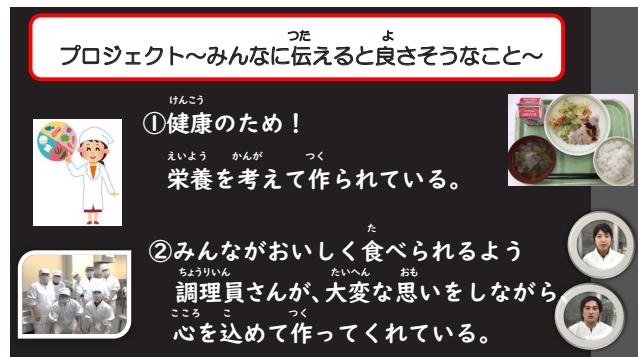
スタート！

はじめに…
「フードロスの解決へ！」
日本の取り組みを知ろう

し 知っているお店や人が出るかも・・・！







プロジェクトの期間
2月9日(月)～18日(金)

		スロと高橋栄のスープ いちごゼリー		津国
		月	火	水
14	立			スパゲティキャロットソース ボトチップサラダ チョコレートパンノコッタ ごはん ポークソテー
15	火			小松菜とベーコンの炒め物 じゃがいものスープ
16	水			ごはん 煮込みハンバーグ グリーンサラダ 洋風鶏入り
17	木			二色揚げパン(砂糖・ココア) ボバイサラダ ミートボールシチュー
18	金			親子チキンカレー(麦ごはん) ジャコチーサラダ ヨーグルト和え
21	月			ごはん 沖縄豆腐 滑り

