

国際理解教育/開発教育 学習指導（活動）案

【実践者】

授業者氏名	船曳 妙子	学校名	奈良市立 青和小学校
教科(科目)・領域	家庭科	対象学年(人数)	5年1,2,3組(計79名)
実践年月日もしくは期間(時数)	2021年10月～12月(全10時間)		

【実施概要】

1. 単元名(活動名)：食べ物から世界とのつながりを知ろう～青和版SDGs～					
2. 実践する教科・領域：	3. 学習領域				
		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(評価規準を意識して設定)：					
<ul style="list-style-type: none"> 調理をする事の良さや、調理の流れ、調理器具の使い方、食材のゆで方が分かり、SDGsの環境に配慮した実習計画を立てる事ができる。 必要な材料や手順を考えて、SDGsの健康や環境と地域の食文化を意識したレシピやメニューを考える事ができる。 					
5. 単元の評価規準	①知識及び技能	調理をする事の良さや、調理の流れ、調理器具の使い方、食材のゆで方が分かる。			
	②思考力、判断力、表現力等	必要な材料や手順を考えて、地域の食文化を意識したメニューを考える事ができる。			
	③学びに向かう力	SDGsの環境に配慮した実習計画を立てようとする。			
6. 単元設定の理由・単元の意義 (児童/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>厚生労働省によると、コロナの影響で、食材を選んだり、調理したりする経済的・時間的余裕がなくなっている家庭が増え、食を豊かに考える事が困難な今日の課題となっている。楽しみであった調理実習がコロナ感染予防のため難しい現状の中、食にまつわる授業を単調にならず、学校における食育の推進のため、海外の動向を新しく知り、変化を持たせられるように今回のサステナブル・クッキングをテーマを設定した。</p> <p>私自身、昨年度、外国語を当該児童達に指導して行く中、海外の郷土料理や文化習慣についても、指導する機会があり、教科間の関連性を持たせたり、異学年間で既習事項を反復復習、スパイラル学習して行く事で、学びが深まると考える。</p> <p>【児童/生徒観】</p> <p>2年時に担任として関わった学年であり、4年時には外国語指導で、関わった学年である。</p>				

家庭科は、今年初めての教科であるが、自分達の暮らしと結びつきの多い教科で、意欲的に取り組んでいる。裁縫実習については、意欲的に取り組んで来た。

自分達の暮らしを、工夫してより良くして行こうという意欲は高いが、自分の暮らしが社会とどのように結び付いているかについては、十分に理解出来ていない様子である。SDGsについては、これから理解を深めて行くところであり、自分の行動が、社会や世界とつながるような影響力を持ち合わせているという自覚は不十分である。

【教材観】

JICA 教材「世界の食糧」は、世界の食糧問題について取り上げている。世界と日本の食糧事情のつながりを知るために、有効な教材である。

子ども達が世界の食糧事情に関心を持ちやすいよう、ちょこっとコラムには小学生にも難し過ぎず答えを導きやすいようなクイズが掲載されている。

また、同教材には、具体的な日本の私達が出来る取り組み事例がイラストで分かりやすく書かれている。国内の地産地消、自給自足率を上げる事が、

SDGs 目標 2：飢餓をゼロに

目標 3：すべての人に健康と福祉を

等につながる事を学べる。

さらに、近場の食糧を消費する事でフードマイレージを少なく出来、結果、輸送にかかる燃料や二酸化炭素の排出量を削減し、

SDGs 目標 7：エネルギーをみんなにそしてクリーンに

目標 13：気候変動に具体的な対策を

の達成に貢献出来る事を知る事が出来る。

【指導観】

海外事情と自国とのつながりを知って行く中で、自国の事、自分の身の回りの地域や家族の事についても関心を持ち、ジブンゴトとして行動変容が出来るきっかけとなればと感じている。

給食用教材を活用して、地産地消や五大栄養素・食品グループを身近に感じさせたい。

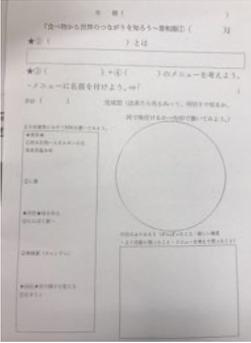
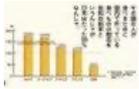
家庭科を通じて調理を工夫する楽しさを感じ、栄養教諭と連携して食育にもつなげて行きたい。「私の食が地球を変える」意識を持てるように指導したい。

メニュー本を学年間、異学年に発表する場面設定を通して、相手意識・他者意識を持たせる事で、学習意欲を高めたい。

7. 単元計画（全 10 時間）

※全体の総時間数や「本時」の記入場所は適宜変更してください。

時	ねらい	学習活動	資料など ※：JICA リソース活用はここに記載
1-4	<p>調理をすることの良さや、調理の流れ、調理用具の使い方が分かる。</p> <p>青菜やジャガイモのゆで方が分かる。</p> <p>必要な材料や手順を考え、ゆで野菜サラダの計画を立てる事ができる。</p> <p>調理に必要な用具や食品を安全で衛生的に取り扱う事ができる。</p>	<ul style="list-style-type: none"> 調理の流れを知り、調理用具の名称や使い方を確認する。 ガスコンロを使って湯をわかす。(石鹸作り) 青菜やジャガイモのゆで方を知り、ゆで方の違いを知る。 ゆで野菜サラダの調理に必要な物や作業の手順を考えて計画表を作成して、調理する。(野菜スタンプ作りで切り方練習) 学習をふり返り、栄養バランスを考えたレシピを作成する。 	<p>○日本即席麺協会 「めんの本」</p>
5-8	<p>なぜ食べるのか食事の役割が分かる。</p> <p>ご飯と味噌汁の調理の仕方が分かる。</p> <p>食品の栄養的な特徴に関心を持ち、五大栄養素の種類と体内でのその働きが分かる。</p> <p>食品に含まれている主な栄養素の働きにより、食品を3つのグループに分ける分け方が分かる。</p>	<ul style="list-style-type: none"> 朝、昼、夜に食事をするのはなぜか話し合い、なぜ食べる事が必要なのか話し合う。 ご飯と味噌汁の調理を行う事を知り、米と味噌について調べる。 栄養バランスを考えたレシピを考え、材料の食品を五大栄養素に分けて、その働きや栄養素の働きによって3つのグループに分ける。 	<p>○日本即席麺協会 「めんの本」</p> <p>○東京書籍 「SDGsの本」</p> <p>○JICA 「SDGsブックカバー」</p> <p>○NHK SDGs ソング 「ひろがれ！色とりどり」</p> <p>○JICA 世界の課題を考える写真</p>
9-10 本時 (9時間目)	<p>食べ物を通じて世界とつながっている事を知り、地産地消の良さを理解する。</p> <p>五大栄養素を考えながら、既習事項を生かした食事メニューを考える事ができる。</p> <p>発表紹介(次回全体には発表共有)</p>	<ul style="list-style-type: none"> 地産地消・旬の食材を考えながら、既習事項を生かした食事メニューを考える。 付箋を配ってペアでレシピに感想を書き合って交換する。 	<p>○JICA ぼくらの地球調査隊 『世界の食糧』</p>

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)
<p>導入 (5分)</p> <p>展開 (25-30分)</p>	<p>教師の働きかけ・発問および学習活動</p> <p>・SDGs ソングを歌う。</p> <p>(1)本日のめあてを確認 「食べ物を通して世界とのつながりを考え、(SDGs)青和版オリジナルメニュー本を作ろう。」 「SDGs のゴールはいくつあったかな？」</p> <p>・17 「今日は JICA 青年海外協力隊さんが みんなの授業を見に来て下さってます。」</p> <p>スライド① 「JICA さんについては、今朝みんなに説明しました。」</p> <p>2 フードマイレージが多いことが、地球温暖化の1つの原因になっていることを理解する。</p> <p>(1)食料自給率グラフ統計資料②読み取り 「JICA さんがみんなのために用意してくれたグラフをワークシートで見てください。」</p> <p>日本が国内で作っている食べ物がどれ位かを表した棒グラフです。カナダ・オーストラリア・アメリカ・フランスに比べてどうですか？」</p> <p>・低い 「そうですね。日本は国内で作られる食べ物 が外国よりも低い事が分かりますね。」</p> <p>「グラフの右側みんながお皿に取った食べ物 から、日本で取れている食べ物がどれ位か を見ても、日本産は半分以下です。」</p> <p>「統計資料③をみると、1 番食料自給率が低いのは？」</p> <p>・バナナ0%</p>	<p>指導上の留意点 (支援)</p> <p>・SDGs パネルを鑑賞会の雰囲気を盛り上げるため教室に並べる。</p> <p>・ワークシート配布記入。</p>  <p>・回答を先導しないように、児童の自発的 回答を出来るだけ 待つ。</p> <p>・もし子どもが知っ ていたら、子どもから 回答を導く。</p>	<p>資料(教材)</p> <p>・NHK SDGs ソング 『色とりどり』</p>  <p>・JICA と三菱アジア 子ども絵日記フェス タのSDGs セット</p> <p>スライド① JICA青年海外協力隊 開発途上国の人に日本の経験や知識を教えた 学校や病院を建てるお金を貸したりすること 世界の人々がより良い生活を送れるように お手伝いをする団体です。</p> <p>グラフ資料② ・JICA ぼくらの地球調査隊 『世界の食糧』</p>  <p>統計資料③</p> 

<p>説明 15 分</p> <p>「フィリピンから多くを輸入してるよ。」</p> <p>「2 番目は？」</p> <ul style="list-style-type: none"> ・エビー5% <p>「ベトナムやタイから日本に届けてもらって ます。」</p> <p>「3 番目は？」</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ハンバーガー13% <p>「ハンバーグの材料は？」</p> <ul style="list-style-type: none"> ・牛肉 <p>「オーストラリアとアメリカから 90%以上 輸入してるよ。」</p> <p>「もし今、食料の輸入が止まったら、栄養の 少ない献立になって、もっと色々な物が 食べなくなるね。」</p> <p>「統計資料④スライドから、私たちの食べて いる食事の材料の多くが海外から来ている ことが分かりますね。</p> <p>日本は、ずいぶん遠くに離れた国々から 食料品を輸入して います。」</p> <p>「海外から運ぶためには何に乗せて運びます か？」</p> <p>「船やトラックで食料を輸送する時、 空気を汚すものが出ますね。」</p> <ul style="list-style-type: none"> ・排気ガス 二酸化炭素 <p>「食料を運ぶためには、 多くのエネルギーも必要ですね。」</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ガソリン <p>「SDGs7 エネルギーをクリーンにと、 13 環境についてここで考えましょう。」</p> <p>(2)スライド資料各国のフードマイレージ 統計③を見る。</p> <p>「食料の重さに、このみんなのいる所まで運 んで送る時の距離をかけ算すると、環境へ の影響 を数字で表すことができます。『食料の重さ× 距離の事をフードマイレージ』 と言います。 ワークシートに書きましょう。」</p> <p>(ここで SDGs 13 気候変動問題、と関連)</p>			<p>統計資料④</p>  
--	--	--	--

・社会科学習と 関連する。

<p>考える 時間 15分</p>	<p>「地球の環境や限りあるエネルギーのためには、フードマイレージをどうして行けば良いですか？」</p> <p>「長い方が良いと思う人、手を挙げて。」</p> <p>短い方が良いと思う人。」</p> <p>「そうですね。」</p> <p>みんなの言うとうりフードマイレージが短い方が環境に優しいですね。」</p> <p>「では、短くするためには、どこで出来た物を食べたら良いでしょうか。」</p> <ul style="list-style-type: none"> ・日本 <p>「国産の物ですね。国産の中でも？」</p> <p>「ヒント。給食です。」</p> <p>毎月1回日が決まっています。</p> <p>何の日でしたか？</p> <p>放送覚えているかな？」</p> <p>「正解は古都奈良の日です。」</p> <p>「古都奈良の日ってどんな日の事？」</p> <ul style="list-style-type: none"> ・奈良産食材が使われている日のこと。 <p>「地元で作った物を地元で食べる事をフードマイレージとあわせて今日覚えて欲しい言葉。」</p> <p>地産地消とかと産地地食と言います。</p> <p>「地産地消は、フードマイレージを小さくしてエネルギー・環境に良いですね。」</p> <p>「地産地消・産地地食は世界にも自分にも良い事ですね。」</p> <p>「食生活を変える事は、日本の農家の人達を支えて行く事につながるんだよ。」</p> <p>「奈良県産の食材を知っているかな？」</p> <p>「地域で取れる食材を知りましょう。」</p> <ul style="list-style-type: none"> ・素麺 柿 梅 茶 大和ポーク 大和鶏肉・・・ <p>「奈良の伝統野菜を大和野菜と言います。大和まなは、給食にも使われていますね。」</p> <p>「他にも写真を見て見ましょう。」</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ワークシートに記入 ・給食献立表を見せる。 ・必要に応じてレブリカやフラッシュカードを見せる。 	<p>スライド資料⑤奈良県大和野菜写真</p>      
---------------------------	---	--	--

<p>まとめ (5分)</p>	<p>3 地域で取れる食材を使ったメニューを考える。</p> <p>「2 学期始めに、オリジナル麺メニューを一人一人考えてもらいましたが、今日は栄養バランスを考えてオリジナル地産地消メニューを作ってみましょう。」</p> <p>「地球にやさしいオリジナルメニューを発表してみよう。」</p> <p>「みんなの作ったメニューを5年生メニュー集にまとめ、6年生に見てもらおう。」</p> <p>「友達のお気に入りメニューを見付けよう!」</p> <p>「お家で又作ってみようね!」</p> <ul style="list-style-type: none"> ・考案後、早く出来た児童 1~5 人以上全体に紹介共有。 <p>「今日はよく頑張りました。では、今日の振り返りをして、又次回みんなでメニュー本見合いしましょう。」</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・TV タイマー表示で、時間を意識させる。 ・早く出来た児童には作り方手順についても考えさせる。 ・上手に出来ている人をピックアップする。 ・やる気を上げるため言われた所まで出来た人にはシールを押す。 ・必要に応じて発表者にホワイトボードに記入させる。 ・発表途中ざわいついたらベルを鳴らして注意する。 ・早く完成したら友達と交換し、見合って感想を述べ合う。 ・お互いのメニューの良い点・真似したい点を学び合い、調理実践の意欲を持たせる。 	
---------------------	--	--	--

9. 評価規準に基づく本時の評価（評価方法）

②思考力、判断力、表現力等

B 衣食住の生活 (1)食事の役割 ア食事の役割と食事の大切さ, 日常の食事の仕方
イ楽しく食べるための食事の工夫

- ・食べ物を通じて世界とつながっていることに気付き、地産地消の良さを理解する。
(観察・発表・発言・振り返りワークシート)

③学びに向かう力

B 衣食住の生活 (3)栄養を考えた食事 イ1食分の献立の工夫

- ・地産地消のオリジナルメニューを栄養バランスを考え工夫して作成できる。
(発表・発言・振り返りワークシート)

10. 学習方法および外部との連携

<SDGs に関連して>

- ① 住まい方について、LIXIL のゲストティーチャーを検討していたが、関西地域には、来校が今年度は難しいようで実現出来なかった。
- ② NHK の SDGs カルタシートを学校全体で取り寄せ、5年生では、社会科で取り扱い、他教科とも関連して SDGs を取り上げた。
- ③ NHK SDGs の歌『ひろがれ 色とりどり!』を聞き、リズム良く歌って SDGs に耳と楽しい映像から慣れ親しんだ。
- ④ 東京書籍株式会社『わたしたちがつくる未来 SDGsSTART BOOK 持続可能な開発目標』を前時までに資料教材として配布し、SDGs に触れた。
- ⑤ 三菱アジア子ども絵日記フェスタの SDGs セットを教具として、2学期末に貸し出し予約した。
- ⑥ 毎日子ども新聞無料配布号に SDGs の特集があり、ノーベル賞の気候変動問題研究 真鍋淑郎氏の記事が一面に記載されており、児童人数分支給頂き、読んだ後、新聞リサイクルの一環で、調理に活かせるエコ袋を作成させる予定でいる。
- ⑦ JICA SDGs ブックカバーを配布して日常愛用して慣れ親しませた。

調理実習をコロナ禍により見合わせていたが、野菜を切る練習と調理実習の準備と片付けの練習を学ぶため、地域ボランティアの方に支援頂きながら実習を終え、野菜の基本的な切り方を実技指導後、その野菜でスタンプ作りをして、野菜の形状に慣れ親しんだ。

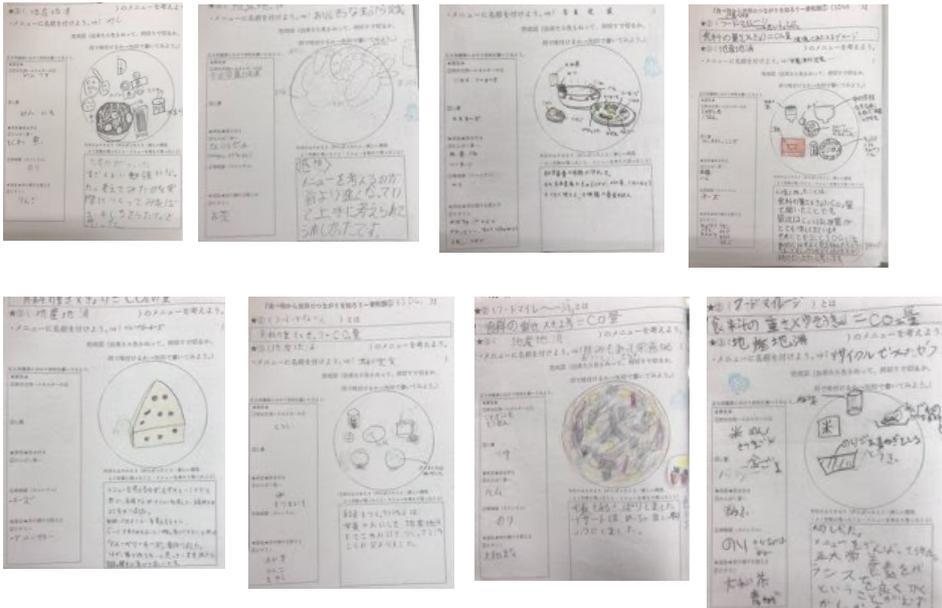
2学期始めには、調理実習が出来ないため、日本即席麺協会のレシピコンクールにオリジナルレシピを考えて応募し、学年でレシピ集を考えて、自宅で調理実践の機会を設けた。世界や日本各地の麺料理、五大栄養素について触れた冊子を提供頂き、教材活用した。

今後は、調理実習の代替案として、石鹼作りでガスの使い方、沸騰の様子を理解させる予定でいる。

さらに、3学期以降、コロナの動向が良くなればゲストティーチャーに来て頂き、調理実習をする事も検討相談している。今年度調理実習等が難しければ、来年度の計画の見直しに引き継ぎたい。

11. 学校内外で国際理解教育・授業実践を広める取り組み

本授業を通じて、音楽や栄養等、他教科専門の先生方にも学年を通じて国際理解教育を広めて行きたい。私が本年度は特に奈良県の外国語教育の研究員並びに、家庭科教育の研究員をしているため、開発教育について、研修を通じて得た事や JICA の教材について、発信して行きたいと考えている。

<p>12. 苦勞した点</p>	<p>当初より食に関連した授業を実施したいと海外研修応募の際から考えていたが、調理実習がコロナ下で難しく、JICA 本研修の中間発表では、住まいや住居の単元でした方が良いか迷った。しかし、あえて調理実習が難しい中で食の授業を楽しくしたい思いが膨らみ、本単元に決めた。中間発表で検討した〈暖かい住まい方〉のテーマについては、今回世界の動向と食を関連付ける事をきっかけに、住まい方の単元においても世界の暮らしと関連付けて行く事にした。衣食住から次第に世界の事と関連付けて、家庭科指導するきっかけに本研修がなった。</p>
<p>13. 改善点</p>	<p>当初指導案では、多くの事を盛り込んで、旬の事や、SDGs ゴールについても環境以外の事についても派生させていたが、本授業では内容を精選し、シンプルに出来て良かった。色々調べて、焦点があやふやになりかけていたが、派生して得た知識や、用意していたけれど使わなかったスライド等は、授業準備上必要だったので、良かったと思う。前授業や後授業としてそうしたことについても触れて行けたらと思った。</p> <p>あらかじめ授業前に色々想定しておきながらも、案に縛られず、本授業では目の前の子どもの反応を確かめながら授業出来た事が良かった。子どもの実態に合わせて用意している引き出しを出して行く事が大切だと思った。</p>
<p>14. 成果が出た点</p>	<p>子ども達は、世界とのつながりを食品と輸送距離を通じて知る事が出来、さらにはフードマイレージが環境にも密接に影響している事を知る事が出来た。フードマイレージを考えて、普段の食事に地産地消を生かした献立を工夫して考え、SDGs の環境目標に貢献する事が自分達に出来る事として考えるきっかけになった。奈良産の食品や、大和伝統野菜について理解を深める事が出来た。</p> <p>さらには、各国の食品別輸入量と言った社会科で取り上げられる事項を教科間連携を持たせ、家庭科でも取り上げ、給食指導のツールを用いて、調理実習が出来ないコロナ禍の中、食育指導の幅を広められた。</p>
<p>15. 学びの軌跡 (児童生徒の反応、感想文、作文、ノートなど)</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> ・ 思考力が付いた。すごく良い勉強になった。 ・ 考えてみたのを実際に作ってみれば、面白そうと思った。 ・ メニューを考えるのが前より速くなっていて、上手に考えられて良かった。 <div style="display: flex; flex-wrap: wrap; justify-content: space-around;">       </div>
<p>16. 授業者による自由記述</p>	<p>5年生を対象に授業をしたが、3学期に6年生にも授業をしてみても、反応の違いを確かめたい。</p>

参考資料：

- 『伝えよう、和食文化を』 一般社団法人和食文化国民会議
- 『食に関する指導の手引き—第一次改訂版—』 文部科学省 平成22年3月
- 『フードマイレージ新版 あなたの食が地球を変える』（中谷哲也, 日本評論社）
- 『コンビニ弁当 16万キロの旅 食べ物が世界を変えている』（コンビニ弁当探偵団, 太郎次郎社エディタス, 2005）
- 『食から見える「現代」の授業 「ひと」BOOKS』（千葉保, 太郎次郎社エディタス）
- 『世界から飢餓を終わらせるための30の方法』（勝俣誠, 合同出版, 2012）
- 井出留美 2021/9/27 ジュンク堂書店講演『食品ロス問題をパン屋さんで考える』
- 山本康正 2021/9/24 ジュンク堂書店講演『世界を変える5つのテクノロジー SDGs ESGの最前線』
- 「お笑い芸人と学ぶ13歳からのSDGs」（たかまつなな, くもん出版, 2021）
- 「これ一冊で！日本のことが何でも話せる 英語で説明する日本の文化」（植田一三 上田敏子, 語

研, 2017)

- 「英語でガイド！外国人がいちばん知りたい和食のお作法」（植田一三 上田敏子, J リサーチ出版, 2018)
- 「未来の授業 SDGs ライフキャリア BOOK」（佐藤真久, 宣伝会議, 2020)
- 「やさしい英語で SDGs！地球の課題(global issues)を英語で学び、未来を語ろう！」（本間正人 山本ミッシュールのぞみ, 合同出版, 2021)
- 「CLIL 英語で考える SDGs 持続可能な開発目標」（Shigeru Sasajima 他, SANSHUSHA)
- 「WE HAVE A DREAM 201 countries 201 dreams with sustainable development goals」（WORLD DREAM PROJECT, IROHA PUBLISHING, 2021)
- 「HOW TO SAVE YOUR PLANET ONE OBJECT AT A TIME」（DR TARA SHINE, Simon&Schuster UK, 2020)

