

附属学校最新情報紹介

学校名	大阪教育大学附属池田中学校		
役 職	副校長	氏 名	辻本 堅二
活動名	食育プログラム「食べて学ぶSDGs」 ～社会課題解決に向けて考え行動できる生徒の育成～		

本校において、八千代エンジニアリング株式会社（東京都台東区）、大塚食品株式会社（大阪市中央区）、カゴメ株式会社（名古屋市中区）と協働で、食育プログラム「食べて学ぶSDGs」を各社等から講師を迎え、本校の3年生を対象に令和5年6月14日、15日の講義と21日、22日の調理実習の計4日間にわたり実施しました。

これは、「人々の協力によって持続可能な社会が発展し、環境へ影響を与える。」をテーマに「探究的な学習(*1)」の一つとして実施したもので、生徒が自分の健やかな成長に必要なバランスのよい食事のための食品の選択や活用方法、保存方法、調理の工夫を学ぶとともに、食品という資源が限られたものであることや食品ロスなどの社会課題や食生活の裏側を知ること、自分の食生活を振り返り、持続可能な社会の構築を意識した食生活の実践へとつなげていくことを目的に、よりよい食生活とは、自分の食の内容を充実させるだけではなく、そこに付随する消費行動を通じた人々の協力が持続可能な社会の構築や社会課題の解決につながることに気づきを得ることをねらいとして実施しました。

はじめに、普段食べている食材の生産と社会・環境問題とのつながりや世界的な人口増加による食糧不足への懸念、フードロスの課題やそれらに対する取組についての授業があり、世界中で注目されているプラントベースフード(*2)について学びました。

続いて、実際にプラントベースフードのゼロミートハムタイプやエバーエッグ（スクランブルエッグ風加工品）を用いて調理実習を行い、生徒たちは自分たちで作ったたまご&ハムサンドを試食しました。

調理実習後、生徒たちはグループワークを通して、「はじめてプラントペーストフードを食べましたが、味も本物と変わらず美味しかったです。これなら食糧不足を補うだけじゃなく、様々な食習慣や食文化などの食の多様性にも対応していると思いました」「プラントペーストフードは本物と味や見た目の違いがほとんどないけど、まだまだ美味しくないというイメージを持たれていると思います。そのイメージを変え、もっともっと使いやすい環境作りが必要だと思いました」などの気づきや問題解決への課題の発表を行いました。

家庭科を担当する大野真貴教諭は「学習指導要領改訂を審議する中央教育審議会では、教育が普遍的にめざす根幹を守りつつ、社会の変化を柔軟に受け止めていく、『社会に開かれた教育課程』への期待が議論されています。これには、社会や世界の状況を幅広く視野に入れ、よりよい学校教育を通して、よりよい社会を創るという目標を持ち、教育課程を介して社会と目標を共有していくことと、子ども達が社会や世界と向き合い、関わり合い、自分の人生を切り拓いていくために必要な資質・能力を教職課程の中で明確にし、育てていくことが重要だと思っています。今回、企業との連携プログラム『食べて学ぶSDGs』は、学校と企業が力を合わせ、社会とのつながりを重視しながら行いました。現実の社会との関わりの中で、子ども達が一人ひとりの豊かな学びを実現していくことにつながるとしています」と述べました。

*1 探究的な学習…「物事の本質を探って見極めようとする一連の知的営み」であり、「問題解決的な活動が発展的に繰り返されていく」学びのこと。

*2 プラントベースフード…動物性原材料ではなく、植物由来の原材料を使用した食品のことを指します。これまでに、大豆や小麦などから「肉」「卵」「ミルク」「バター」「チーズ」などの代替となる加工食品が製造・販売され、畜産物や水産物に似せて作られていることが特徴です。



講義「食と環境問題とのつながり」



授業の様子（左、管理栄養士 鈴木結理奈氏）



調理実習の様子（スクランブルエッグ風加工品の説明をするカゴメ株式会社 稲葉光貴氏）



調理実習の様子



エパーエッグの試食



グループワークで学びを振り返る様子