

教材No.	補4	食を入口にして未来を探究する
関連教科	家庭（家庭基礎）	

### ■教材の概要

- ①食生活に関する単元の総まとめとして、食にまつわるテーマを題材として自ら探究する資質能力を育成する。
- ②食関連のテーマで、自身の関心事項を挙げ、そのテーマに関する課題を見つけ、それを解決するためのアイデアを考える。
- ③最終的には、食を題材として自分なりに未来を考えることによって、自身のキャリアを考えるきっかけとする。

### ■学びの流れ

段階	活動内容	指導上の留意点、教材作成の狙い
導入 5分	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 食生活に関する授業において、これまで様々なテーマで学んできたことを改めて思い出す。</li> <li>2 例示された観点のうち、印象に残っていることや覚えていることを発言する。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 食生活関連の単元で扱ってきた代表的な事項を総まとめ的に振り返る。</li> <li>2 資料で挙げた観点について、印象に残っていることや覚えていること等、生徒からの発言を引き出す。時間的余裕があれば、隣席もしくはグループ内で意見を共有する。</li> </ol>
展開1 15分	<ol style="list-style-type: none"> <li>3 ワークシートで例示された視点を参考にして、食に関して思いつくキーワードや関心事項を記入する。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>3 すべての視点についてキーワードを埋めることを目的とせず、あくまでも生徒の興味関心を優先して、埋められる箇所を埋めることで良い。社会的なテーマに関心があるのか、科学的なテーマに関心があるのか等を自身で認識することで、今後のキャリアを考えるきっかけとすることを促してもよい。</li> </ol>
展開2 25分	<ol style="list-style-type: none"> <li>4 最も関心のあるテーマを一つ選び、そのテーマに関する現状と、今後向かうべき未来像、そしてそれを実現するためのアイデアを考え、シートに記入する。</li> <li>5 記入した内容を、隣席もしくはグループ内で共有する。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>4 まず、選んだテーマについて、現状（特に課題）という視点で考えさせる。次に、現状の課題を認識したうえで、自身としてそのテーマについて未来はどうなっているべきであるかを考えさせる。最後に、その未来へと向かうために、これから取り組まなければならないことを考えさせ、さらにそれを実現するためのアイデアを検討させる。</li> <li>5 隣席もしくはグループ内で考えたことを共有させることで、様々な考えを知ることや、新たな知識を得ることを促す。</li> </ol>
まとめ 5分	<ol style="list-style-type: none"> <li>6 食に関するテーマで未来を考えることによって、今後自分がどのような行動をしていくべきかを再考する。また、自身が考えた未来を実現するために、自身が今後主体的に学んでいきたいことを考える。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>6 食を題材として未来を考えてもらうことによって、生徒に今後の行動変容を促す。自身が今後進みたい道や、主体的に学んでいきたいことが何かを考えさせる。</li> </ol>

# ■ 目標

知識・技能	思考力・判断力・表現力等	学びに向かう力、人間性等
食生活に関して学んだ知識が定着していることを確認する。さらに、自身の興味関心に応じて調べることによって、新たな知識を得る。	食生活に関する様々なテーマを題材とし、そこに存在する課題としてどのようなものがあるかを考え、これから向かうべき未来像を自分の考えとして表現できる。	食生活に関する問題を自分事として捉え、自身として今後どのように取り組んでいくことができるかを主体的に考えることができる。また、キャリアを考えるきっかけとし、自身が今後何を学んでいきたいかを明確にできる。

## ■活動の狙い（知財創造教育の要素との関係）

段階	尊重			創造			社会		
	人間の心を尊重する	既存のアイデアを尊重する	他者の強みを尊重する	課題を見つける	解決策・アイデアを考える	アイデアを表現する・伝える	自他の暮らしや人生を豊かにする	持続可能な「社会・文化」に貢献する	「未来」に貢献する
導入							●	●	●
展開1				●			●	●	●
展開2		●		●	●	●	●	●	●
まとめ		●						●	●

## ■参考文献

No.	文献名称	URL等
1	国際連合広報センター「増加率は地域によって異なり、さらに多くの国で人口が減少」	<a href="https://www.unic.or.jp/news_press/info/33789/">https://www.unic.or.jp/news_press/info/33789/</a>
2	国立研究開発法人 国際農林水産業研究センター 国際連合食糧農業機関(FAO)「2019年世界食料・農業白書 [THE STATE OF FOOD AND AGRICULTURE 2019]」概要	<a href="https://www.jircas.go.jp/ja/program/program_d/blog/20191015">https://www.jircas.go.jp/ja/program/program_d/blog/20191015</a>
3	国立研究開発法人 国際農林水産業研究センター「国際農林水産業研究センター（国際農研）とは」	<a href="https://www.jircas.go.jp/ja/about/jircas">https://www.jircas.go.jp/ja/about/jircas</a>
4	農林水産省「食生活指針について」	<a href="https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/shishinn.html">https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/shishinn.html</a>
5	国立研究開発法人国立循環器病研究センター「栄養に関する基礎知識」	<a href="https://www.ncvc.go.jp/hospital/pub/knowledge/diet/diet01/">https://www.ncvc.go.jp/hospital/pub/knowledge/diet/diet01/</a>
6	農林水産省「AI技術を食生活に生かしてみよう」	<a href="https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2004/spe1_06.html">https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2004/spe1_06.html</a>
7	中国経済産業局「やわらか食材加工技術で、介護食が変わる！」	<a href="https://www.chugoku.meti.go.jp/ip/contents/42/index.html">https://www.chugoku.meti.go.jp/ip/contents/42/index.html</a>
8	農林水産省「食品ロスとは」	<a href="https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/161227_4.html">https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/161227_4.html</a>
9	未来社会デザインオープンプラットフォーム「つくりたい2050年の社会～水・食・資源から～」	<a href="https://chance-network.jp/doc/CHANCE_0428-compress.pdf">https://chance-network.jp/doc/CHANCE_0428-compress.pdf</a>
10	環境省「サステナブルで健康な食生活の提案」	<a href="http://www.env.go.jp/earth/files/ondanka/sustainable-syoku/mat01.pdf">http://www.env.go.jp/earth/files/ondanka/sustainable-syoku/mat01.pdf</a>