

高校生と専門家によるオンライン座談会

兵庫県立須磨友が丘高等学校



3年 MA
NY



令和3年12月24日(金)
家庭科： 澤田 幸江

須磨友が丘高校 3年MAとNYです。よろしくお願いします。

高 兵庫県立 須磨友が丘高等学校

各学年 6クラス

総合学科

★ 自分でつくる時間割

120以上の講座から選ぶ
必修修科目
選択科目



知
考
行

自己と社会を知る

学問を探究する思考力

自己実現につなげる実行力



将来

歴史 地理 公民
日本史 世界史
政治経済 現代社会
倫理 化学 生物
物理 地学 現代文
地理 古典 漢文
ライティング リーディング
オーラル



須磨友が丘高校は各学年 6 クラスの総合学科の高校です。

総合学科の特徴は、120以上の多種多様な講座があることと、「自分でつくる時間割」です。

生徒は、校訓にある「知」「考」「行」につながる仕掛けがいっぱい詰まった取り組みから、将来のことや興味のあることを考えて、時間割をつくります。

私の時間割には、2年と3年で少人数講座が8科目ありました。4名で学んだ講座や20名ぐらいの講座で、1対1で教えていただけるところや学習するたびに理解できたか確認してくれるので円滑に授業が進むことに魅力を感じています。

高 兵庫県立 須磨友が丘高等学校



1

「総合的な探究の時間」クロスカリキュラム
「平安時代の暮らしを再現してみよう
～日本の文化・風習を伝えられる人に」

2

「食文化」特別授業
地元パン屋さんと「食」について考えよう！

これから、私たちが受講した2つの授業を紹介します。

1つめは 「総合的な探究の時間」の、地歴と家庭科のクロスカリキュラムで、

2つめは、「食文化」の特別授業 パン屋さんと「食」について考えよう！です。

クロスカリキュラム探究6年目
本校の大切な取組のひとつ

3年生が10種類の
クロスカリキュラムから選択

地歴歴史
と
家庭科



「平安時代の暮らしを再現してみよう
～日本の文化・風習を伝えられる人に」

クロスカリキュラム探究は、本校の大切な取組のひとつで、今年で6年目を迎えました。

今年も3年生が10種類のクロスカリキュラムから選択しました。

私は、地歴と家庭科のクロスカリキュラム

「平安時代の暮らしを再現してみよう」を選びました。



「平安時代の暮らしを再現してみよう ～日本の文化・風習を伝えられる人に」

【計画】

回	テーマ	内容・展開
1	絵本から学ぶ平安生活	平安時代の歴史的背景にふれながら、絵本から平安貴族の暮らし及び年中行事のひな祭りの由来を知る。
2	雛人形を飾ってみよう	お内裏様とお雛様、三人官女、右大臣、左大臣、小物類について理解を深める。(※ 事前に担当を決める)
3	現代の食事と平安時代の食事の違い	貴族と庶民の食生活を比べる。現代の食生活（自分の食事）と比較し平安貴族の健康状態について理解を深める。
4	平安時代の食を再現	平安時代の食事や献立、レシピを調べ、調理する。
5	「十二単」について知ろう	明石市文化博物館の方に来校していただき、平安時代の暮らしについて学ぶ。十二単の着付けのデモンストレーション。

この授業では、この表のように、「くらし」「食」「衣」などの分野に分けて、学びました。

絵本から平安の歴史背景を知り、暮らしをみんなで想像してみるところから活動が始まりました。



①雛人形を飾ってみる



②つばき餅を作る



③十二単の着付け(実演)



④掲示物まとめ

掲示物で発信

活動の様子です。

グループに分かれ、ひな人形をひな壇に並べてみました。全てが正解だった班はありませんでした。

食の分野では、当時食べていたものを文献で研究し、中庭のつばきの葉を使って「つばき餅」をつくりました。

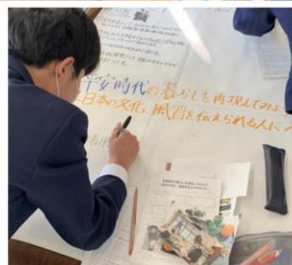
餅米にゆで小豆とあまづら風シロップを少し混ぜたお餅は優しい味でした。それから、十二単の着付けの実演と解説をしていただきました。

*「あまづら」→平安時代の高貴な甘味料。ツタの樹液を使ってつくる。



④ 掲示物まとめ

「総合学科発表会へ



授業の最期に学んだ事をグループに分かれて模造紙にまとめました。得た知識だけではなく、気づいたことや感想もたくさん書き込みました。平安時代の食文化がしっかりとまとめられたと思うので、総合学科発表会で全校生に見てもらって、現代の食文化と比べてほしいと思います。

「食文化」

家庭科の専門科目



【計画】

1 学期	2 学期
① 私たちの食と日本の食文化を知る ② 日本各地の伝統と移り変わり	③ ライフスタイルと食文化 ～パン屋さんと「食」について考えよう～ ④ 「食」の楽しみ方と探究 ～料理研究家に教わろう～



つぎは、「食文化」の取組です。

この授業では、

日本の食文化を学んでいます。今年は、パン屋さんに来ていただき、外食産業にも目を向けて学びました。



学校の近くの
パン屋さん



食堂で販売し
ているパンを作ってい
ます!!

講義

- 地元の「食」を支える工夫
- 店主のパンへのこだわりと経営

技術指導

- パンづくりの工程
- 商品開発の視点と工夫

商品開発

- コンセプトと商品
- 形、アレンジ、商品名

今回紹介する特別授業は、全8時間の取組でした。選択生徒は6人です。
講義、技術指導、商品開発のステップで、2人1組になり3種類の商品を提案しました。

講義

パン屋さんについて学ぼう!!

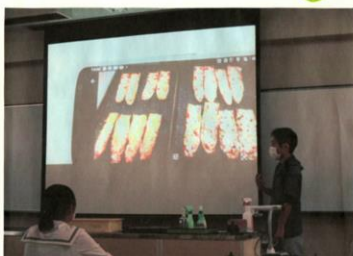
地域色や客層に合わせて、作るパンを変えていく

パン生地の種類は
ロールパン系、ソフト系
菓子パン系、セミハード系
の大きく分けて4つ

個人店(ルパン)だからこそ、お客さんの声が届きやすいので、商品に反映できる

利益を出しながらどうやって満足してもらえるパンを作るのか

材料費などの割合を細かく計算!!



西村さんのYouTubeを見てヒップの作り方の予習!

いい味のこだわり

お店の周りにはお年寄りの方が多いからハード系は少な
「食パンの時に、食パンの場所でおいしく！」をモットーに
季節・地域の食材も使用
味だけでなく見た目も重視している
商品開発はロレオや客層、いつ・どこで食べるか
1店1品の差別化を大切にする

講義で

地元のパン屋さんとして、高齢化率が高い地域の「食」を支える工夫を教わりました。

また、店主の「パンへのこだわり」と「経営について」や「これまでの商品」のことを教わりました。

技術指導

商品開発



手作りパン開発

with 1111さん



実際に作ってみよう!

私たちは秋の食材のかぼちゃを使用したパンもつ作りしました。



かぼちゃと
ベーコンの
満腹PIZZA

全体的にかぼちゃと
ベーコンがずっとうま
い! ピンと食感も
おいしいです!

めっちゃ
かぼちゃのパン
ゴロゴロしたかぼちゃと
キャベツのパンで
食パンづくえがわかります!

かぼちゃのさくさくパン
〜ミートソース仕立て〜
大きく切ったかぼちゃと
フランスパンのさくさくが合います!



〇 食堂で1111さんで売っています。

〇 食堂は5130円!

みっさん買ってくださーい! (´▽`)

技術指導、商品開発のステップは、実際に生地作りをしながらコツや工夫を説明していただきました。

商品開発は、個別に相談し、丁寧にアドバイスを頂きながら作り上げていきました。

商品名をつけるのも難しかったけど面白かったです。

パン販売

食堂とパン屋さん

お昼の放送

玄関での掲示



そして食堂で、私たちが実際に商品開発をしたパンを、週替わりパンとして販売してもらいました。

3週間の期間限定で各グループの考えた3種類のパンを販売しました。

販売日は、お昼の放送で授業で商品開発したパンを紹介してもらい、生徒玄関の近くには掲示板で授業のこととパンの紹介をまとめたものを掲示しました。

生徒だけでなく、先生たちの間でも話題になり、毎日パンは完売しました。アンコール販売されることも決定しました。

★総合学科の実践は多種多様！

★少人数で主体的な学び！

発信

話題作り

クチコミ



ふり返りによる知識の
定着

全体への働きかけで
食育の担い手

友が丘スタイル

私たちにできる事は、
学んだ事をしっかりと振り返り、まとめることと、発信し、話題を提供し、
生徒の中で話まくってクチコミで広げることだと思います。
総合学科は多種多様な授業を選択するので、
少人数講座で実践的に学ぶことでより深い理解が得られます。
この学びを私たちだけで終わらさないように、授業のふり返りと成果をまと
める活動を大切にしました。
私たちが、発信する側になり、話題作りをし、全校生に対して食への関心を
広げる活動につなげていこうとしています。



ご清聴ありがとうございました

兵庫県立須磨友が丘高等学校

3年 MA
NY



令和3年12月24日(金)
家庭科 : 澤田 幸江

これで発表を終わります。
ご清聴ありがとうございました。