

R4食育実践計画

担当者（ ）

科目名等	取組の名称	取り組みの主な内容	実施月	対象者	連携・協力
国語科・国語表現	食べ物のエッセイを書こう	エッセー「目玉焼きの正しい食べ方」（伊丹十三）を参考にして、食べ物に関するエッセーを書く。	9月	3年国語表現選択者	
生物基礎	生態系とその保全	食物連鎖について学習する中で、フードロスについての考えをまとめ、レポートを作成する。	9月 2月	2年	
化学	甘味料と分子構造について	4種類の糖類について学び、それらの分子構造の違いを適切に表現できるように練習する。その上でそれらの糖類を試食し、違いを分子構造に関連付けて考えさせて、文章と化学式を用いて説明させる。ヒトの味覚の、優秀なセンサーとしての側面に目を向けさせる。	9月	3年理系生徒	
英語コミュニケーションⅠ	パンの缶詰が世界を救う	阪神大震災をきっかけに生み出されたパンの缶詰だが、賞味期限が迫ると廃棄しなければならない問題を抱えていた。しかし、同時に世界には十分な食べ物がなく飢餓に苦しんでいる人々があり、そこに缶詰を送ることでその人たちを救うことができることがわかった。世界では9人に1人が十分な食べ物がない状態である一方で、日本では毎日国民1人当たり茶碗一杯のご飯に相当する食べ物を廃棄している。この状況を受け、私たちが日常生活の中でどのようにして食品ロスを減らせばよいかを生徒一人一人が考察、調査し、クラスで発表する。	9月	1年生	なし

英語表現Ⅱ	人気のある日本食	人気のある日本食（例：うなぎ）を各自1つ取り上げ、それを説明し、自分がそれについてどう思うのかを述べ、さらに食べ物としてどんな特長があるかを述べる。 生徒により、さまざまな日本食が取り上げられ、自分たちの持つ素晴らしい食文化を改めて確認し、日々の食事に今一度目を向ける機会とする。	6月	2年生	なし
コミュニケーション 英語Ⅲ	発酵食品	発酵食品はさまざまなものがあり、歴史的に見ても長く人類を支えてきた。私たちも今、発酵食品を楽しみ、助けられている事実がある。そこで用いられている発酵技術が、私たちが今抱えている問題を将来的に解決するのではないかという可能性が示唆されている。発酵食品の歴史を知り、今の私たちの生活と密接に関係していることを知り、そして発酵技術が持つ未来の大きな可能性について学んだあと、生徒は各自一つの発酵食品を選び、その特長についてプレゼンテーションを行う。	6月	3年生	なし
地理歴史科 （歴史総合）	チョコレートと歴史と私たち	チョコレートを題材にして、1年間の学習の中身を概観する。チョコレートが明治時代に日本に入ってから、その価格や販売方法、売り上げ額は変化している。さまざまな資料を読み解きながら、近代化・大衆化・グローバル化の影響を読み取り、その意義を感じさせる。	4月	1年次 全員	
地理歴史科 （世界史B）	成長する市民と文化	17世紀以降、世界の一体化がすすむとともに、西欧諸国では「生活革命」がおり、多くの人々が海外からの新奇な商品を消費するようになった。これらの現代につながる生活文化の形成について、資料をもちいながら学ぶ。	7月	3年次 世界史B 選択者	
地理歴史科 （地理B）	現代世界の諸地域	世界の諸地域を概観する過程のなかで、各地域における農業の在り方や農作物の特徴を知り、人々の暮らしへの様子を考察する。また、世界のさまざまな農作物が日本へ輸出されていることについて、どのような影響があるのか考察する。	10・11月	3年次 地理B選 択者	
地理歴史科 （地理B）	世界の食料問題	グラフ、地図、図表などを用いて、日本や世界の食料問題について考える。とくに、食料不足やフードロス、日本の食料自給率の低さについて学び、その原因や解決法などを探究する。	1月	2年次 地理B選 択者	
数学Ⅰ	データの分析（相関関係）	例えば、「朝食を毎日とる人」と「学校の成績」や「野菜を食べる」と「怪我をしない」などの因果関係を調べるために相関関係を計算するなど、生徒は「食」と「何か」についての相関関係を調べる取組を行う。	1月	1年全員	

産業社会と人間	答えのない問いワークショップ	・食糧危機問題における「昆虫食問題」を考える ・豊かな朝食の条件を3つ考える	4月	1年全員	
芸術 (美術) 美術1	食品サンプルによる 食堂メニュー	各クラスで食堂(和・洋・中 その他料理)を設定し、その店で提供する料理をサンプルで作り、メニューブックを作成する。	1月 2月	1年次 美術1 選択者	
芸術 (美術) ビジュアル デザイン	食品のパッケージを Re:Design	日本のみならず輸入されている飲料、お菓子、食材などの食品のパッケージデザインを再考し、新しいコピーを考える。商品のラベルや梱包材の広告デザインから食の流通、食材の豊かさ、加工食品の内容物などに注目し、再考したデザインが食品、食材をより魅力的に見せることができるかを検証する。	4月 5月	2年次ビ ジュアル デザイン 選択者	
芸術 (音楽) 保育音楽	「楽しく食べよう♪」 子どもの歌づくり	「たべもの」を題材として、幼児に食への興味を持たせるとともに、親しみながら楽しんで食事ができるような歌唱教材を創作させる。完成後、実際に演奏表現することで、表現の工夫を図ることにつなげていく。	11月～	3年次 保 育音楽選 択者	
芸術 (音楽) 音楽基礎	「食」でつながる世 界の歌声	諸外国の食文化を題材として、詩を創作し、音楽理論を基に楽曲の創作をさせる。日本語の言葉のもつリズム感だけでなく、外国語の語感に触れることで、文化を多面的に見つめるきっかけとする。	11月～	3年次 音 楽基礎 選択者	
芸術 (書道) 創作の書	書で食の大切さを伝 えよう	私たちの命や健康をさせる食の大切さや、食料の生産にかかわる人への感謝の心などの食育をテーマとした言葉を書道で表現します。伝えたい言葉のイメージに合う書体、書風を活かして、半切1/4～1/2サイズで創作します。	12月	3年次 創作の書 選択者	
情報Ⅰ	料理で作業手順を考え る	料理を作る手順を参考にプログラミングにおける流れ図を書かせて物事を順序立てて考えさせる	5月	1年次	
食文化	和食文化の継承	・地域の気候風土と食材および調理の工夫を知る。 ・食文化における文化的、歴史的側面を知る。	5月	3年次 食文化 選択者	料理研究家
食文化	贈答の作法と日本文 化・贈りものの好適品 を考える	100年前の書籍から、贈答の心得を学び、現代の贈答の作法を理解する。 地元パン店に協力いただき、贈りものの好適品の商品開発を行う。店舗、校内販売	10.11月	4年次 食文化 選択者	パン屋さん

ファッション造形基礎	日本の生活文化の知恵から学ぶSDGs	「もったいない」文化と知恵。生活の中にある（あった）大切な生活様式を再認識する。被服材料の特性を生かした再利用	11月	2年次選択者	コーヒーショップ
家庭基礎	家庭での調理実習（夏季課題）	「食生活の自立に向けて「おうちの食事」で実践に挑戦」スモールステップで家庭の調理に挑戦。食べる側から作る側へ。食品を選択する力をつける	7～9月	1年次全員	料理研究家
家庭基礎	家庭での調理実習（冬季課題）	「食生活の自立に向けて「おうちの食事」で実践に挑戦～その2」スモールステップで家庭の調理に挑戦。【必須】「おうちの食事」家族1人の1日分の献立を作成する。 【加算】必須課題の1食分を調理する。実際の分量や写真などを記録にまとめる。	12～1月	1年次全員	
家庭基礎	調理と和食の基本	家族のため、必要に合わせた献立を考える。献立の立て方の理解	7～9月	1年次全員	料理研究家
総合探究の時間3年	クロスカリキュラム探究 食育実践7/全12講座	・プロッキング～ゴミから食を考える～（体育・英語） ・ピタゴラ装置で物語を考える（国語・数学） ・トレーニングブック作成（体育・国語） ・食の情報発信（情報・家庭） ・異文化探究（英語・地歴） ・英語絵本作成（英語・美術） ・怪しい広告を摘発しよう（家庭・公民）	9～11月	3年次	神戸新聞社（記者） 消費生活センター
子どもの発達と保育	「育てる」を体験するー野菜を育ててみようー	身近な食材である野菜を種から育ててその変化を観察しながら成長を記録する。様々な要素が関連し合って順調に育つことを野菜を育てながら気づかせたい。さらに、健康的で安全な食品について知識を深めたい。オーガニック食品や発酵食品などで免疫力を高める取り組みを食育保育園の野菜作りより学ぶ（DVD使用）	5～10月	2.3年次 子どもの発達と保育 選択者	校務員さん 中庭に花壇の畑
フードデザイン	食生活を総合的にデザインする	・食生活の充実・向上を目指す ・食生活の現状から課題を発見し、合理的・創造的に解決できる力を身につける ・栄養、食品、献立、テーブルコーディネートについて体系的・系統的に理解する ・食生活の総合的なデザインを主体的に考え、協力して行動する	4月～3月	3年次 フードデザイン 選択者	

家庭科（子ども文化）	かるたで食事の大切さを伝えよう	食事は乳幼児期に身につけたい基本的な生活習慣の1つである。食事について目指す事柄を、子どもたちが自然に口ずさめるような五七調の言葉で考えて読み札を作る。かるた遊びができるよう、子どもが好む絵札を作る。	12月	3年次 子ども文化選択者	近隣保育施設
------------	-----------------	--	-----	-----------------	--------