

「ローリングストック」に着目した保存食レシピ開発に係る年間指導計画

校 種	高等学校	本時に関わる 資質・能力	知識・技能	○
対象学年等	第3学年		思考力・判断力・表現力等	○
教 科 等	家庭 (課題研究)		学びに向かう力	○

1 科目の目標及び年間計画

(1) 科目の目標

生活産業の各分野に関する課題を設定し、その課題の解決を図る学習を通して、専門的な知識と技術の深化、総合化を図るとともに、問題解決の能力や自発的、創造的な学習態度を育てる。

(2) 年間計画 (全 120 時間)

1次・・・年間計画の立案 (10 時間)

○テーマ別グループ分け及び学習の進め方の確認

「保存食研究」、「郷土料理の普及研究」、「衣装製作に関する研究」、「バリアフリー絵本の研究」等

○年間計画の立案と検討

2次・・・研究活動 (102 時間)

○テーマと実施計画の検討及び年間計画の再検討

○実態調査、実験・実習等

○文化祭発表のための発表準備とまとめ

○研究発表会の準備

3次・・・まとめ (8 時間)

○研究発表会

○2年生へのアドバイス

○一年間の学習のまとめ

2 新学習指導要領等の該当箇所

高等学校学習指導要領・3章・第5節家庭・第2課題研究の目標及び内容

<p>第2 課題研究</p> <p>1 目 標</p> <p>家庭の生活に関わる産業の見方・考え方を働かせ、実践的・体験的な学習活動を行うことなどを通して、生活の質の向上や、社会を支え生活産業の発展を担う職業人として必要な資質・能力を次のとおり育成することを目指す。</p> <p>(1) 生活産業の各分野について体系的・系統的に理解するとともに、相互に関連付けられた技術を身に付けるようにする。</p> <p>(2) 生活産業に関する課題を発見し、生活産業を担う職業人として解決策を探究し、科学的な根拠に基づいて創造的に解決する力を養う。</p> <p>(3) 課題を解決する力の向上を目指して自ら学び、生活産業の発展や社会貢献に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。</p> <p>2 内 容</p> <p>1に示す資質・能力を身に付けることができるよう、次の〔指導項目〕を指導する。</p> <p>〔指導項目〕</p> <p>(1) 調査、研究、実験 (2) 作品製作 (3) 産業現場等における実習 (4) 職業資格の取得 (5) 学校家庭クラブ活動</p>

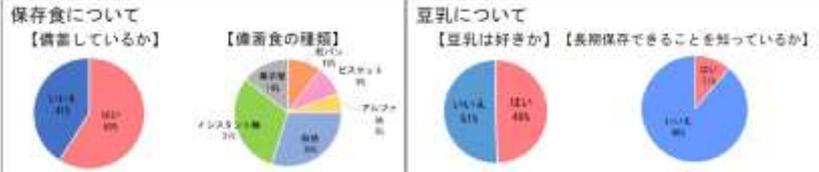
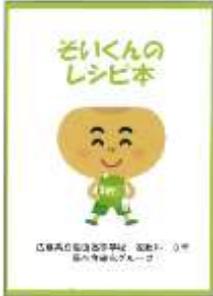
3 本科目で育てたい資質・能力

○生活産業の各分野の中から問題に気付き、解決すべき問題を見付けることができる力。

○生活産業を取り巻く諸課題を主体的、合理的に、かつ倫理観をもって解決する方策を構想することができる力

○生活の質の向上と社会の発展を図る創造的な能力と実践的な態度

4 保存食研究グループの取組

学習内容	防災との関わり
<p>■年間計画立案と検討</p> <p>【課題意識】</p> <p>近年、日本各地では多くの自然災害が起こっている。アンケート調査の結果、災害時に備えて保存食を備蓄している家庭は増加し始めているが、消費期限が切れた経験のある人が多いことが分かった。そこで、私たちは食品を消費しながら備蓄する「ローリングストック」に着目し、備蓄した保存食をおいしく消費できるアレンジレシピの開発に取り組み、「ローリングストック」を少しでも多くの家庭に普及させ、防災意識を高めることにつなげたいと考えた。</p>	<p>◆「ローリングストック」</p>  <p>日常的に備蓄食を食べて、食べたらいよいよ消費期限が切れたら消費する。これを繰り返して、常に家庭に新しい備蓄食を備えておく方法。この方法であれば、普段から食べているものが災害時の食卓に並び安心して食事をとることができる。</p>
<p>■研究活動</p> <p>○アンケートの実施</p> <ul style="list-style-type: none"> ・高等学校3年生 255 名を対象に、アンケートを実施。  <p>○豆乳の活用</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豆乳は常温で長期保存でき、災害時に貴重なたんぱく質源になることから、豆乳を使ったアレンジレシピの開発を行った。 <p>○高校レストランでのレシピの提案</p> <ul style="list-style-type: none"> ・西洋料理のフルコースの献立を作成・調理した際の一品「カリフラワーのポタージュ～ロワイヤル仕立て～」(豆乳を使用したスープ)  <p>○レシピ集の作成</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豆乳の備蓄食としての認知は低く、苦手としている人も多いことから、家庭で使ってもらえるように冊子を作成した。 <p>○コンテストへの応募</p> <p>開発した豆乳レシピをコンテストに応募し、賞を受賞した。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「ソイっとミートローフ」(豆乳) ・「広島風もちシャキお好み！」(豆乳、切り干し大根、シーチキン、もち、カップ焼きそば) 	<p>◆「『豆乳』の活用」</p> <p>豆乳は常温で長期保存でき、災害時に貴重なたんぱく質源になるため、ローリングストックに適している。</p>  <p>○次年度以降の取組</p> <p>【一年間の学習のまとめ】</p> <p>保存食を活用したレシピを考案し、レシピ集を作成したことで、一定の評価を得ることができた。ローリングストックの実践を各家庭に普及させることが今後の課題である。</p>
<p>■まとめ</p> <p>○研究発表会</p> <ul style="list-style-type: none"> ・研究発表「ローリングストック」を普及させよう！～保存食を使ったレシピ開発～ ・レシピ集「そいくんのレシピ本」 	

レシピ集「そいくんのレシピ本」URL ↓

<https://www.kaita-h.hiroshima-c.ed.jp/assets/0000top/news/soikun.pdf>