

「フードデザイン」の効果的な指導方法の研究 —おもてなし食事会を取り入れた展開の工夫—

千葉県立〇〇高等学校 〇〇 〇〇 (家庭科)

1 はじめに

食育の推進は、新しい学習指導要領（平成21年3月告示）の改善の基本方針にも示されており、心身ともに健康で安全な食生活の基盤づくりは、学校教育が担う役割の一つである。本校では、食生活に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けさせるため、食育を重視しており、家庭総合（4単位）の履修後に、3年生の9割がフードデザイン（2単位）を学んでいる。自立した食生活に欠かせない知識や技術をバランスよく習得させるには、実習をベースに指導することが効果的であると考え、現在、フードデザインでは年間11回の調理実習を行っている。

これまでのフードデザインの授業を振り返ると、栄養、食品、献立、調理に関する知識と技術については、調理実習の回を重ねるごとにその成果を積み上げてきたと思う。しかし、「食生活を総合的にデザインするとともに食育の推進に寄与する能力と態度を育てる」という科目の目標に照らして考えると、テーブルコーディネートに関する知識・技術など、これから取り組まなければならない課題が見えてきた。

食事には、食卓を囲んでコミュニケーションを図ることで人間関係を円滑にするなど、社会的役割もあるが、このような食事の役割を実感できずにいる生徒も多い。現代は、ライフスタイルの変化や多様化に伴って孤食・個食が増え、冠婚葬祭など大勢で食事をする機会も少ない。そこで、本研究では「おもてなし食事会」を取り入れ、授業の改善を図ることとした。食事会を設定することで、生徒には失敗できないという緊張感が生まれ、共通の目標に向けて協力して取り組むことになるであろう。会食の場面では、異世代とのコミュニケーションも必要になる。お客様に喜んでいただければ、生徒の自己肯定感を高めることにもつながるであろう。本研究では、食生活に関する知識・技術を活用し、家庭や地域での実践力を身に付けた生徒の育成を目指したい。

2 研究計画

- (1) 本校生徒の状況
- (2) 指導内容の検討・計画
- (3) 指導内容の実践
- (4) 学習後の生徒の意識変化と考察
- (5) 今後の課題

3 研究内容

- (1) 本校生徒の状況

本校は、平成25年度に創立30年を迎えた生徒数およそ600人の高校である。設置は普通科のみであるが、2年次から総合と芸術の2コースを設けている。卒業後の進路は、進学が約5割、就職が約4割であり、部活動加入率は運動部2割、文化部2割程度であるが、ここ数年野球部やサッカー部を中心に活発に活動している。1年生では、基礎学力の定着を図るため、国語・英語・数学で分割授業を行っており、中でも数学は習熟度別クラスで展開するなど、基礎基本を重視したきめ細かい指導体制が整っている。

本校では、全員が家庭総合（4単位）を1～2年次で履修するほか、総合コース全4クラスと芸術コース全1クラスの半数程度が3年次にフードデザイン（2単位）を履修する。総合コースでは少人数授業（1クラスを2分割）を展開しており、2～3年次ではクラス替えがないため、フードデザインの授業開きは順調である。

（2）指導内容の検討・計画

ア おもてなし食事会の構想

本校には、野球部の練習を見学したことがきっかけで、地域の方々がつくられた「高校を応援する会」がある。今では試合の応援のほか、他の部活動や芸術コースの演奏会、文化祭、体育祭にもお越しいただき、本校の教育活動にご理解・ご支援をいただいている。そこで、「高校を応援する会」の方々を食事会に招待し、日頃の感謝の気持ちを伝えたい。

まず、予行練習を兼ねて、校内の先生方を対象に食事会を実施した後、地域の方をお招きする食事会を実施することとした。

イ 食事会学習前アンケート調査

家庭科について聞いたところ、92%の生徒が「好き」と答えている。その理由のトップは「調理実習があるから」であり、「実践的なものが多い」ことなども支持された理由であった。しかし、8%の生徒は「調理実習が苦手」「もともと家庭的なことが好きではない」「一人で調理する方が楽だから」「片付けが大変」「失敗したらと考えると恐怖」などの理由で「好きではない」と答えている。「家庭科は役に立つか」との問いには99%が「役に立つ」と回答しており、現在及び将来の生活において重要であると理解されている。

対象：フードデザイン受講者113名
実施時期：平成24年7月

効果的な事前学習については、説明時にビデオを見せる方法が最も支持された。また、調理のポイントを確認するためにプリントを活用した学習も半数以上が良いとしていた（図1）。会食の時間を確保するために短時間で調理したいが、普段から料理をする生徒は少なく（図2）、家族以外の誰かに食事を作った経験のある生徒は4割に達しない。また、「応援する会」には年配の方が多いが、その年代の方と日常的に話をする機会のある生徒は半数に満たなかった。初対面の年上の方々とうまくコミュニケーションが図れるように、何らかの事前準備が必要である。

図1

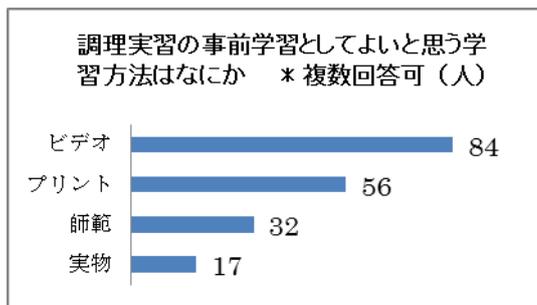
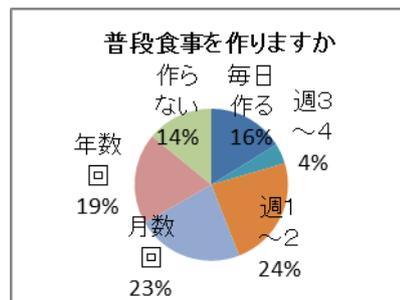


図2



おもてなし食事会の実施について自由に書いてもらったところ、「話すのが苦手だからいやだ」「やりたくない」という生徒も若干名いたが、ほとんどの生徒が肯定的にとらえていた。「地域の方に日ごろお世話になっているので必要だと思う」「人に喜んでもらいたいので頑張って作りたい」「交流を深めるためなら良い」「人が来て緊張しそうだけれど、今後役に立ちそう」など、良いイメージを持っている。

イ 年間の指導計画

時期	ねらい 【学習内容】 実習回数≪調理実習献立≫	評価規準・評価方法（評価の観点） ①ワークシート ②観察 ③レポート・作品 ④考查 (関)関心・意欲・態度 (思)思考・判断・表現 (技)技能 (知)知識・理解
4月 5月 6月 7月	<p>「フードデザイン」の目標を理解するとともに、1年間の学習を見通す。</p> <p>【食事の役割・おいしさの要因】 【献立作成～春の高校生向けの献立～】</p> <p>食品の特徴や性質を理解し、食事を整えることができる。 栄養バランスのとれた献立になっているか、食品群を活用して判断できる。</p> <p>【簡単な朝ごはん】 第1回≪ご飯・味噌汁・卵焼き・にんじんきんぴら・浅漬け≫ 【食文化～乳製品の試食を通して考える～】 第2回≪カッターチーズスコーン・イチゴジャム・きゅうりサラダ・紅茶≫ 【食品衛生・段取りに注意した調理の手法】 第3回≪まぜごはん・鮭のホイル焼き・小松菜の煮浸し≫ 【香辛料の調理上の役割】 第4回≪キーマカレー・ナン・チャイ・オレンジの飾り切り≫ 【砂糖の特徴】 第5回≪フォンダンビスケット≫ ☆1学期末考查</p>	<p>・食事の役割やおいしさの要因を理解している。①(知) ・テーマにそった献立を考え、工夫している。①(思)</p> <p>・朝食に関心を持ち、実習に取り組んでいる。②(関) ・1人で卵焼きを作ることができる。②(技) ・栄養バランスのよい献立を工夫し考えている。①(思)</p> <p>・試食した乳製品の味や香りを適切な言葉で表現し、おいしさと食文化の関連についてまとめている。①(思)</p> <p>・食品衛生に配慮し、調理している。②(技) ・事前に段取りを考え、調理している。①(技)</p> <p>・香辛料を観察し、それらを用いた料理について調べ、まとめている。①(技)</p> <p>・砂糖の調理上の性質を理解し、フォンダンを作ることができる。②(技)</p>
夏 休	【食生活に関するホームプロジェクト】	<p>・主体的に学習活動に取り組んでいる。③(関) ・生活上の課題を設定し、その課題解決に向けて科学的に探究し、まとめている。③(思)</p>
9月 10月 11月 12月	<p>食品の特徴と性質を理解し、調理に生かすとともに、調理技術の向上を目指して協力して取り組む。</p> <p>【調理技術の向上と役割分担】 第6回≪天ざるうどん・梨の皮むきテスト≫ 第7回≪あんかけ焼きそば・焼売・わかめスープ・タピオカココナツミルク≫</p> <p>計画に従い、段取りよく協力して調理することができる。 テーブルコーディネートや会食のマナーを理解し、もてなしの心で食卓環境を整えることができる。</p> <p>【おもてなし食事会】 第8回おもてなし食事会1≪ハンバーグステーキ・マセドアンサラダ・コーンポタージュ・リンゴのコンポート≫ 第9回おもてなし食事会2≪きのこの炊き込みご飯・生麩のお吸い物・肉豆腐・秋刀魚の竜田揚げ・芋羊羹・柿≫ 【家族に1年間の成果を見せよう】 第10回≪お雑煮・田作り・栗きんとん・伊達巻・菊花大根・鱈の照焼・炒り鶏≫ ☆2学期末考查</p>	<p>・梨の皮を短時間に正しく剥くことができる。②(技) ・段取りを考えて、調理することができる。②(技)</p> <p>・招待状やメニューカード、箸置きなどの作成を通して、おもてなしの心を表現している。③(思)</p> <p>・食事会の趣旨や会食のマナー等を理解し、周囲と協力して主体的に取り組んでいる。②(関)</p> <p>・おせち料理にこめられた意味を理解している。④(知)</p>
1月	<p>食育の重要性を理解し、献立の条件に合わせて栄養バランスのとれた献立を作成する。</p> <p>【供応食の献立】 第11回≪五目ちらしずし・紅茶のシフォンケーキ+自由献立1～2品≫ ☆学年末考查</p>	<p>・食品群別摂取量の目安を活用し、栄養バランスに配慮した献立を作成している。①(思) ・卒業祝い膳にふさわしい料理に仕上げている。②(技)</p>

(3) 指導の実践

ア 食事会を成功させる事前学習の工夫

調理実習のシミュレーション～ビデオの活用～

初めてでも失敗しない調理を目指して！

事前に、調理実習と同じ材料・器具類を用いて調理する様子を録画・編集し、説明用のビデオを製作しておく。授業では、その映像を見せながら説明した後、ワークシートの空欄に作り方のポイントを記入させながら、再度確認できるようにした。自作のビデオを活用した説明には次のような利点があり、事前学習の充実を図ることができた。

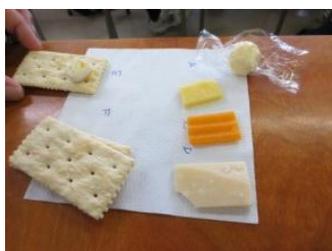


- ・調理室の器具・食器類を使って撮影するため、当日使用する器具類や器に合う盛り付け方、配膳の仕方等を伝えやすい。また、切り方や細かい作業等を拡大して見せやすい。
- ・事前に失敗例を紹介することができ、成功例との違いや失敗の原因を考えさせたりしやすい。
- ・ザルの洗いや油のついた器具の扱い方など、後始末の仕方もわかりやすく説明できる。
- ・料理ごとの撮影ではなく、実習時の手順で撮影すると、段取りも説明しやすい。
- ・指導者が複数の場合、ビデオを活用することで事前指導の内容・程度を統一しやすい。

食べ比べ～表現力を鍛える～

食事会の会話を盛り上げよう！

教室で乳製品や香辛料の食べ比べ・香り比べを行い、感じたことをワークシートの欄に記入させた。はじめは「まずい」「おいしい」「くさい」などの言葉しか書けない生徒が多い。そこで、香りを表現する語句の一覧(資料3)を配布し、例をあげながらいろいろな言葉で表現するようはたらきかけた。初めて食べるナチュラルチーズに嫌悪感を示す生徒もいたが、おいしさの要因は味や見た目だけでなく、これまでの食体験や食文化等も影響することを生徒は実感できたようである。また、苦手なものをストレートに「まずい」と言ってしまう生徒には、「おいしい」と感じる人への配慮が必要であり、できるだけマイナスの表現は控えた方がよいことを確認させた。



《資料1》ワークシート(乳製品)の記入例
実際に乳製品を食べ比べよう！

商品	種類	香り	色	味	感想
A	牛乳	優しいよい香り	白	くどくなく 飲みやすい	飲みやすかった
B	乳飲料 (脂肪分4.5%)	香りが一番強い	一番黄色い	味が濃く濃厚 まろやか	味が濃くまろやかで 一番好きです

《資料2》ワークシート（香辛料）の記入例
香辛料を調べてみよう！

種類 (名称)	特徴 (教科書・パッケージ等を参照)	主に用いる料理 (教科書・パッケージ等を参照)	色 (自分で表現する)	香りの感想 (自分の感想を記入)
レモングラス	ドライハーブ	トムヤンクンスープ ハーブティ	うす緑色	はっばのにおい レモンっぽい
カルダモン	種	カレー チャイ	白っぽい緑	子どものシロップ薬 のにおい

《資料3》香りを表現する語句

広がりのある・芳香性・穏やかな・甘い・乾いた・焦げたにおい・湿っぽい・アーモンド様の・青臭い
生臭い・むかっとくるような・ツンツンする・薬品臭・金属臭・アルコール様の・はっか様の・
すっぱい・冷たい・花様の・さわやかな・果実様の・バター臭・血の匂い・どっしりした匂い・・・

食事会の献立作成

4つの食品群別摂取量で栄養バランスを確認しよう！

実習では、毎回4つの食品群の表（資料4）を活用し、献立の栄養バランス・過不足を確認させている。また、食品を分類することに慣れてきたころ、不足分を補うにはどのような料理を追加すればよいのかを考えさせている。このような学習を積み重ねた上で、地域の方を招待する食事会の献立作成に取り組ませた。

《資料4》食品群別摂取量の目安を使った過不足チェック表

* 目安量は18歳（生活活動強度普通・男女別）の1日分の1/3量とした。

献立	材料 (g)	1群		2群		3群			4群		
合計											
目安量	男	100	17	46	27	116	33	67	133	3	10
	女	83		33					93		7
過不足											

実習の振り返り～物語風実習記録の活用～

実習の記録から改善点を見つけよう！

実習の記録・反省（資料5）では、「もっと早く作りたい」「先生に聞かなくてもできるようにしたい」といった内容は書けるが、具体的な改善策は書けない生徒が多い。そこで、2学期からは時間の流れに沿って、その時の感情も一緒に書かせるようにした。これまでは5行以上と指定しなければ1～2行しか書かない生徒たちであり、20行を超える文章は難しいと思われたが、要点を絞らずに書いていけばよいとしたところ、苦手な生徒でも半分以上書くことができた。その後、良い点に赤線、改善点に青線を引いて考えさせ、個人の反省点や手際よかった班の事例を紹介して、段取り良く進めるコツを共有した。なお、この方法は、実習中の生徒の動きを後で確認しやすい利点もある。

《資料5》これまでの実習の記録・反省の項目

- ・ 班の取り組みは（大変良かった/良かった/改善しなければならない）
- ・ 身支度は（きちんとできた/できなかった）
- ・ 調理終了時間
- ・ 実習の良かった点
- ・ 感想（5行以上）
- ・ 自分が担当したことは（ ）
- ・ 片付け終了時間
- ・ 改善した方がよい点

《資料6》物語風実習記録の書き方

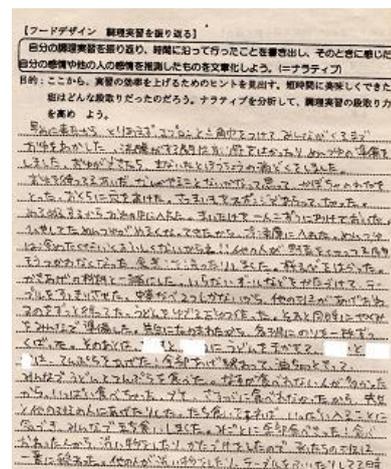
◎調理実習を振り返り、時間に沿って行ったことを書き出そう。

また、そのときの自分の感情や他の人の感情を推測したものを文章化しよう。

○目的：ここから、実習の効率を上げるためのヒントを見出す。短時間に美味しくできた班はどんな段取りだったのだろう。記録を分析して、調理実習の段取り力を高めよう。

《資料7》生徒の物語風実習記録記入例

早めに来たからとりあえずエプロンと三角巾をつけて皆が来るまでお湯を沸かした。沸騰する間は削り節を量ったり麺つゆの準備をした。お湯ができたらまな板と包丁の消毒をした。お湯を待っている間、なんかやることないかなって思っにかぼちゃのわたを取った。おくらに穴をあけた。さつまいもをスポンジで洗って切った。ぬるぬるするからお水の中に入れた。(中略)他の人が野菜を切っている間、もう使わなくなった食器を洗ったりした。要らないボールなども片付けてテーブルをすっきりさせた。(後略)



イ 会食

(ア) おもてなし食事会その1

校内の先生方をお招きした食事会の献立は、調理時間短縮のために下記のようにした。朝など時間外の準備は行わない。

- ・ 料理を分担して調理する（一班一品形式）。ハンバーグ（6人）、付け合せ（3人）
- ・ コーンスープ（3人）、マセドアンサラダ（3人）
- ・ リンゴのコンポートバナリアイス添え（3人）
- ・ サラダのじゃがいもは電子レンジで調理する。
- ・ リンゴは火の通りが早いように薄切りにする。
- ・ 玉ねぎはフードプロセッサーでみじん切りにする。
- ・ ご飯は無洗米とし、教員が用意する。
- ・ 使用する食器・鍋などはテーブルに出して用意しておく。
- ・ 招待状は事前に作成して手渡す。座席表兼メニューカードは、当日座席に置く。



事前学習の流れ

時間	生徒の学習活動	指導上の留意点
10分	前時の実習プリント提出	食品群の分類を確認する。 提出前に実習プリントの未記入箇所があれば指導する。
30分	事前学習ビデオの視聴 プリントの空欄に語句(ポイント)を記入する。	役割分担は後で決めるので、誰がどの料理を担当しても対応できるようにビデオで確認させる。その後ワークシートで要点を確認させる。 ハンバーグステーキ 1. 玉ねぎは(ア)切り(←フードプロセッサーでも構わない)にし、フライパンでほんのり(イ)まで炒めて、皿に取り出し(フ)を取っておく。 パン粉は(エ)をかけて置らせておく。 2. ひき肉をボールに入れて、(オ)を加えて(カ)が出るまでよく混ぜる。その後、(ク)を加えてよく混ぜる。ボールにタネをたたきつけ、(ケ)を抜く。一人2個になるように分ける。手に(コ)をつけ、1個の厚さが1.5センチ位にし、真ん中を少し(サ)。 3. フライパンにサラダ油を入れて(シ)火で(ス)、(セ)火にして(ソ)分。裏返して同様にして中まで火が通るように焼く。火が通っているかどうかは、ハンバーグの真ん中に箸をさして、(タ)肉汁が出てきているかどうかで判断する。 4. ハンバーグを焼いた後のフライパンにトマトケチャップとマスタードソースを入れて、焦がさないように少し煮詰めてソースを作る。 付け合せ(ブロッコリー・もやしソテー) 1. ブロッコリーは小房に分けて切り、洗っておく。たっぷりの湯を沸かし、塩を加えてゆでる。3分ゆでたら、ザルにあずけて水気を切って冷ましておく。 2. にんじんは(チ)切りにする。もやしはざっと洗い、ざるに上げておく。フライパンにサラダ油を入れて、強めの中火でにんじんを炒める。にんじんに火が通ったら、もやしを加えて、強火でざっと炒める。塩、こしょうで味付けをし、水っぽくならないように手早く炒める。
10分	箸袋を折る。	
5分	担当料理を決める。	
10分	材料の分量を計算する。	作りやすい分量で計算しておく。(コーンスープ・ハンバーグは11人分と12人分)
30分	班ごとに担当の先生を決めて招待状とメニューカードを作る。	文面の見本を印刷しておく。 参考資料(切り紙、折り紙、手作りカードの本等)と材料・用具(色画用紙・折り紙・のり・ハサミ・定規等)を用意する。
5分	メニューカードを提出し、招待状の点検を受ける。	招待状に不備がないか点検し、班ごとに担当の先生に手渡しするよう指示する。

おもてなし食事会当日の流れ

	生徒の学習活動	指導上の留意点
～0	身支度・手洗いを済ませる。	休み時間のうちに済ませておくよう指示する。
40分	班ごとに調理を進める。	始まりでつまづかないように、全部の班をこまめに見て回る。
20分	早く終わった班は、遅い班の手伝いや全体の配膳を準備する。	衛生面・作業効率上、調理台と配膳台を分けて使わせる。 椅子、ランチョンマット、箸、水など分担の決まっていないものは早く終わった生徒に用意させる。
10分	全ての盛り付けを完成させ、身支度を整える。	配膳を確認し、先生の席にメニューカードを置かせる。身だしなみを整えさせる。
25分	会食 お代わりを勧める。 デザートを用意する。	1人ずつ担当した料理と感想を発表させる。 食事の終わりごろリンゴのコンポートの上にアイスクリームをサービスさせる。
5分	ごちそう様のあいさつ	あいさつをした後、お見送りさせる。
10分	後片づけ	全員で協力して片づけさせる。

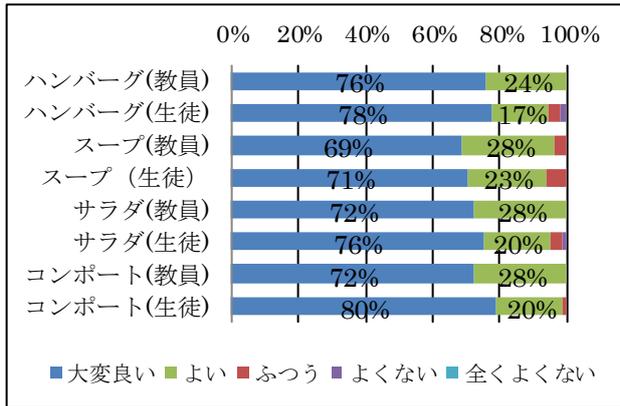


食事会後のアンケート結果

(回答者数 教員29名 生徒97名 平成24年10月)

食事会の直後に聞いたアンケートからは、料理の出来映えもよく、食事会の雰囲気も良かったことが分かるが、反省点・改善点も多く挙げられた。

●食事はいかがでしたか



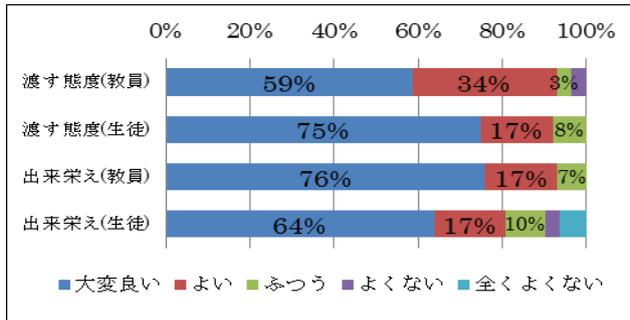
【生徒】

- ・いつもより手際よくできた。
- ・みんなで協力し合えた。

【教員】

- ・どれも大変おいしくいただきました。
- ・きちんと手をかけて作ってくれたことがよくわかりました。
- ・スープが多少冷めてしまったかな。
- ・コーンスープの甘さがやさしい味でした。
- ・ブロッコリーの芯まで使っていたことが何だかうれしかったです。

●招待状はいかがでしたか



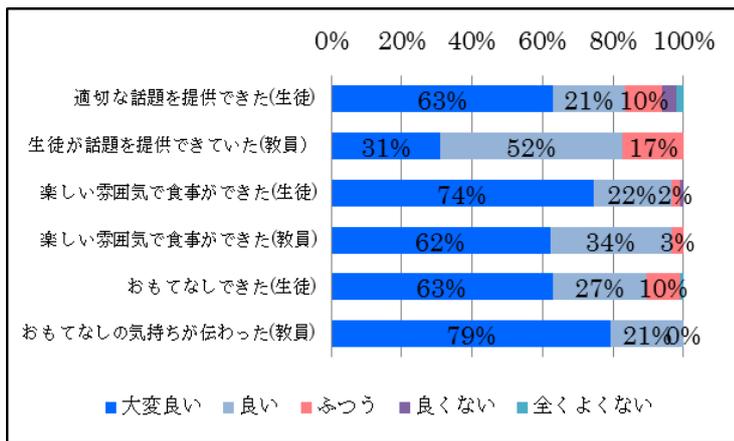
【生徒】

- ・皆で分担して招待状を作ったりして、楽しかった。
- ・感動したと言われて嬉しかった。

【教員】

- ・作ってくれた全員で渡してくれると最高に嬉しかったです。
- ・とてもかわいい素敵な招待状でした。一人一人違うデザインと聞いてびっくりしました。

●食事会の雰囲気はいかがでしたか



【生徒】

- ・先生方が話題をふってくださって、楽しく会話できた。
- ・音楽のありがたみを痛感した。

【教員】

- ・給仕する姿や「失礼します」のあいさつに感心しました。
- ・お料理はもちろん、ランチョンマット、箸入れ等すべて手作りで、皆さんの温かい心をいっぱい感じる事ができました。心のこもったものは人を元気にさせると実感しました。
- ・意識すればここまでできるのかと嬉しくなるような良い雰囲気でした。

●次回へ向けての反省点・改善点は何ですか

【生徒】

- ・思っていたよりは焦らずできた。楽しい雰囲気もつくれたし、片づけも協力してよくできた。次回は地域の方々だと考えると、先生たちのように交流があるわけではないのでうまくいか不安もありますが、気持ちを込めて！楽しくできればいいな。時間は厳守ですね。
- ・(作り方説明の)ビデオをきちんと覚えていないと大変！
- ・盛り付けをもう少しきれいにしようと思った。
- ・短い時間でテキパキ作らなければいけないので、細かい分担まで決めておくとよい。

【先生】(アドバイスなど)

- ・簡単なレシピがあったら嬉しいです。
- ・カロリー表を参考までにつけてはどうか。文化祭で限定50食で提供してはどうか。
- ・地域の方々との食事会は共通の話題も乏しいでしょうから、何か事前にレクチャーが必要だと思いました。

(イ) おもてなし食事会その2

各クラスとも、地域の方を5名ずつ招待した。献立は、生徒が考えたものを参考に組み立てた。事前学習の流れは1回目と同様だが、反省点を生かして食事会の企画書(資料8)を作り、調理だけでなく会食時の役割分担等も決めておいた。また、用意した名札には担当料理や部活名等も記入させ、会食時に付けることとした。当日は校長先生や教頭先生に接待をお願いし、調理中に到着されたお客様と控室で待ってもらい、そこに生徒が呼びに行く流れとした。



《資料8》おもてなし会食2・企画書》

【目的】	地域の方を招いて交流しよう	【会食テーマ】	秋の味覚を楽しむ会
【事前準備】		3. 箸置き・飾りなど作成	
1. 調理分担		4. 音楽の選択	
・きのこご飯+柿(ごはんは朝8時に準備) 3人		5. 会場レイアウト・席次	
・秋刀魚の竜田揚げ・ピーマン素揚げ 4人		【当日の役割】	
・一番だし+お吸い物+芋皮かりんとう 3人		1. 控室からの誘導・座席への案内 2. 司会	
・二番だし+肉豆腐 4人		3. あいさつ(いただきます・ごちそうさま)	
・芋ようかん 3人		4. 音楽	
2. 招待状・メニューカードの作成 5セット		5. 給仕(おかわりいかがですか?)	

また、事前学習のプリントには資料9のような項目を設け、あらかじめ食事会での話題を考えてくるようはたらきかけた。

《資料9》

外部の方にお越しいただきます。
話が途切れると気まずい雰囲気になってしまいます。
つらいです。(^_^;) 自分から話せる内容は? どうしましょう～

調理時間を短縮するため、以下の工夫をした。

- ・秋刀魚はあらかじめ三枚におろしてもらう。
- ・肉豆腐には煮崩れしにくい焼き豆腐を使う。
- ・きのこに下味をつけるため、朝のHR前に炊き込みご飯の準備を行っておく。
- ・芋ようかんは寒天等を使わずに、茹でて裏ごし、砂糖と合わせて型に詰める。
- ・芋皮かりんとうはオーブンで焼く。間に合わなければ、砂糖衣は会食中に授業担当者が作る。



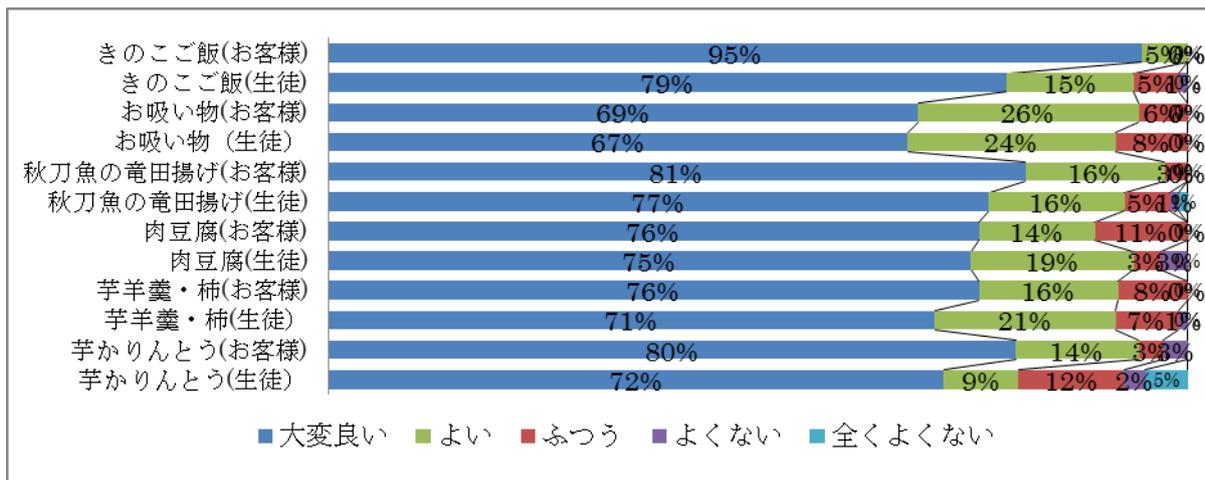
実習開始時には、班員とともに声を出してプリントを読ませ、材料や分量等を確認しながら進めること、手が空いたらやることはないか自分から聞いたり、間に合わない場合は手伝いが必要と声を出したりするように指導しておいた。

会食時には地域の方から話しかけてくださることが多く、部活動や進路のことなど、生徒の話しやすい話題にご配慮いただいた。また、高校ができたころの様子など知らなかったことを伺うこともできた。生徒は緊張しながらも笑顔で談笑する場面も見られ、和やかな食事会となった。片付けは休み時間に行い、反省・感想を含めたプリントを課題とした。

食事後のアンケート結果

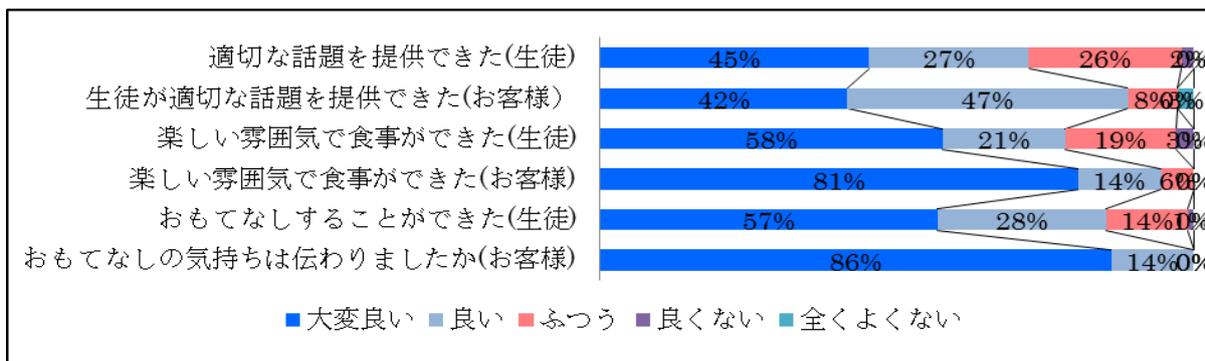
(回答者数 お客様37名 生徒97名 平成24年11月)

●食事はいかがでしたか



- ・芋かりんとう、普段捨てていた皮を上手に利用して1品できることを学ばせて頂きました。
- ・肉豆腐のやわらかさが大変良かったと思います。(よく固くしてしまう)
- ・全体的な味のバランスが良かった。味付けは濃くなく、どちらかという若い人よりも大人向けといえるのではないのでしょうか。
- ・地元の食材を季節に合わせて利用するなど生産者との交流やお話を聞く機会にしてもいいのでは。

●食事会の雰囲気はいかがでしたか



[お客様の感想]

- ・野球部やサッカー部で知った顔があり、進学も決まったとの声、嬉しいです。
- ・話し相手もよく、話題も豊富でよかった。 ・もう少し話していたかったほど楽しかった。
- ・高校3年生で大人との話題づくりに一生懸命なところが、うれしくありがたいことでした。
- ・本当に若い子どもたちと話せ、楽しい時間でした。笑顔で明るく育っていて嬉しかったです。
- ・みなさん緊張してふだんのトークができなかったようですが、おもてなしの気持ちは充分いただきました。

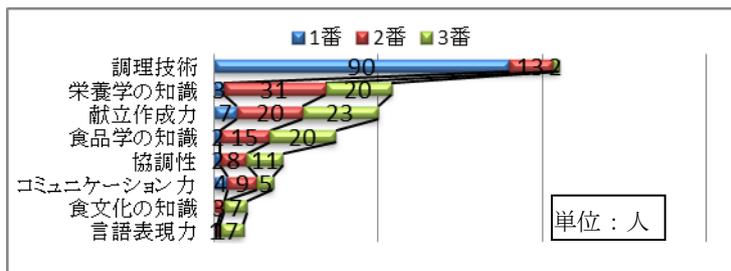
[生徒の感想]

- ・案内時うまく言えたが不安だった。朝の準備の成果があってよかった。お客様との会話が結構ためになった。
- ・年配の方々と話す機会がほとんどないので、大変貴重な時間だった。
- ・チームワーク良く回っていた。他の班の人も手伝ってくれて雰囲気がとてもよかったと思う。
- ・地域の方が喜んでくださって本当に良かったです。自分の班が終わったら他のことを手伝い、色々なことができて良かったです。きのこは苦手だけどきのこご飯は食べられてよかった。お家でも作りたいです。会話がとぎれとぎれになるかと思ったけど、意外と話せました。

(4) 学習後の生徒の意識変化と考察

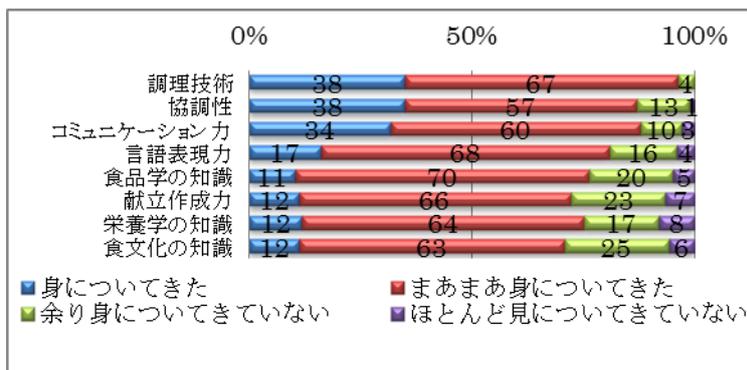
学習後のアンケート結果 (回答者数110名 平成24年12月)

○参考：フードデザインの授業で身に付けたいこと (複数あれば3番まで)



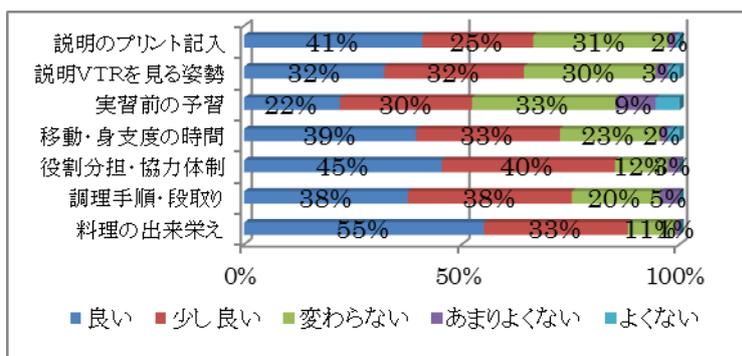
身に付けたいこととして「調理技術」は群を抜いている。「コミュニケーション力」「言語表現力」についてはフードデザインとの関連性に気付かないためか、身に付けたいとした生徒は少ない。

●フードデザインの授業で身に付いたこと



授業で身に付いたこととして、生徒は「調理技術」に次いで「協調性」や「コミュニケーション力」、「言語表現力」をあげている。おもてなし食事を通して、生徒は協調性やコミュニケーション力等も身に付いたと実感している。

●おもてなし食事会への取り組み



どのクラスの生徒も事前学習の段階から意欲的に取り組み、当日の調理・後片付けはクラス全体で協力しながら行うことができた。特に「関心・意欲・態度」は生徒の自己評価の高さが示すように十分に評価できる。

ワークシートの反省・感想欄には、「楽しかった」「大勢で食べるとおいしかった」といった内容の他に、「料理ができないと待たせることになる」「他の人に食べさせるから失敗できない」等、多くの生徒がもてなす側の責任にも触れており、緊張感をもって取り組めたよい題材であったといえる。2学期末考査で「おもてなし食事会では、どのような心配りが必要であったか。実際に行ったことや感じたことを含めて150字以上で答えなさい」と出題したところ、衛生的に調理すること、おいしく感じてもらうためには味、温度、盛付、会話など様々な要素が必要なこと、班員との協力が必要なことなど、生徒は各々実感を伴って回答することができた。

(5) 今後の課題

食事会の設定により、人間関係を円滑にする食事の意義を理解させるとともに実践力を高めるなど、科目の目標達成に近づくことができた。なお、平成25年度は、前年度の反省を踏まえ、以下の5点について改善を試みた。

○食事会1の献立改良

おもてなしとはいえ摂取熱量が高すぎるため、ハンバーグにはおからを混ぜ、コーンスープはコンソメスープに変更し、1食900kcal未満となるようにした。また、ハンバーグはホイール焼きにして生焼けを防ぎ、盛付の手間も省いた。

○おもてなし食事会の献立作成

生徒は、お客様に聞かれても自分が担当した料理しか答えられない傾向にあったことから、献立作成に取り組ませた。料理雑誌等を参考に、各自おもてなし献立を考える場面では「お客さまには食べにくそう」「のどに詰まりやすいかな」などお客様に配慮しながら、「これでは時間内に終わらない」「難しすぎる」と自分たちに作れるかどうか真剣に考えていた。

○レシピ絵本づくり

会食時の話題づくりに課題があったため、献立を記入しただけのメニューカードではなく、材料や作り方、熱量・栄養素等を盛り込んだレシピ絵本を製作し、会話のきっかけづくりに役立てた。これは生徒の事前学習としても効果があった。

○会食の時間確保

会食の時間を十分に確保するため、調理時間の短縮を図った。おもてなし食事会1の1回前の実習から一班一品方式を取り入れ、多くの量を分担して作ることに慣れさせた。

○食育の観点を重視

新しくフードデザインの目標に加えられた「食育の推進に寄与する能力と態度を育てる」観点から、食事会2の献立を食生活指針（平成12年3月文部省、厚生省、農林水産省策定）に照らして具体的に考察させ、食育の必要性に触れることができた。

今後は、食材の選択に関する指導の工夫・改善を試みたい。現在、生徒が直接食材を用意するのは3学期に行う自由献立だけであり、指導の機会が少ない。食事会では、使用した食材についてお客様から尋ねられても、生徒は答えられなかった。今後の実習では、使用する食材に関する情報等も紹介し、食材への関心を高める指導を心がけたい。

また、授業で学んだことを普段の生活につなげるための指導について、工夫・改善を試みたい。夏休みに食生活に関するテーマでホームプロジェクトの課題を出しているが、継続性に欠ける。おもてなし食事会が家庭での実践につながるよう、さらに研究を継続していきたい。

4 終わりに

おもてなし食事会を思いついたとき、たくさんの不安があった。生徒は意欲的に取り組むのか、初めての料理をおいしく作り上げられるだろうか、特別な時間割を組むことなく、実施できるだろうか。だが、実際に行ってみると、生徒は大変良く取り組んだ。そして、「おいしかった」「楽しかった」と多くの方から褒めていただき、何より生徒の力になったと思う。また、全員で協力して取り組むことで、生徒間の横のつながりが深まったことも大きな収穫であった。

この授業を実施するにあたり、いろいろな方に助けていただいた。喜んでお客様になってくださった応援する会の方々をはじめ、連絡や接待にご協力くださった校長先生、教頭先生、「とてもおいしいね」と言葉をかけて一緒に会食してくださった先生方。多くの方に関わっていただき、生徒だけでなく私にとってもコミュニケーション力の重要性を再認識することになった。

最後になりましたが、あらゆる場面で協力していただいた職場の先生方、ご指導、ご助言いただいた多くの先生方、一緒に授業をつくった家庭科の先生方に感謝しお礼を申し上げます。