

授業づくり

32

倫理

新しい試験の船出と新しい学習指導要領を見据えることの二つのミッションが課せられていた共通テスト。この分析の上で、これからの「倫理」の話をしようと思う。

先取りしているように見えるほど、知識の定着を問うものと思考力を問う柔軟な出題が織り交ぜられている。定期試験の作問に活用したり、そこから逆算して授業展開を工夫したりすることが共通テスト対策として考えられるだろう。

れるテスト番組み取りが、Aと人間の関係を問うリード文などが、リード文の内容面はどうか。第二日程・第三問の場面設定が参考になるだろう。クラスを三つの班に分け、「幸福とは何か」をルネサンス期、18世紀前後のイギリス、19世紀フランスの思想で、それぞれ調べて発表する展開設定だった。これを「哲学」の過去問も参考にしようか。お

を考えると授業づくりができるだろう。

を考えると授業づくりができるだろう。

県内唯一、大量調理施設で実習

神奈川県立吉田島高校

学校で採れた作物活用

同校では、県教委が進める平成31年度には、県立高校で初めて、調理師や栄養士、保育士といった地域に貢献する産業の人材育成を目標とする「生活科学科」などを設置している。今年2月に完成したばかりの大量調理実習室を使用し、このコースでは調理実習の他に、食文化や食品製造などを学習内容とした。他にも、食文化や食品製造などを学習内容とした。他にも、食文化や食品製造などを学習内容とした。



大量調理器具「テイルテイングパン」でタコライスを炒める生徒たち

「食堂」での販売・経営を目指す

神奈川県立吉田島高校(岩崎秀太校長、生徒408人)は、最大10升(約15リットル)の飯を調理できる大型炊飯器などを使用した「大量調理実習」に取り組んでいる。生徒が食材の仕入れやメニューの開発、調理、運営までを担う「学校食堂」で提供するためだ。取材した11月は文化祭で販売予定のタコライスを試作。同校の宮本正晶総括教諭は大量調理実習ができる施設は県内唯一。生徒も教員も貴重な環境での取り組みに意欲を高めていると話す。



80食分のタコライスの盛り付けに際々と取り組む様子

食文化や食品製造なども学習

生活科学科の「食健康コース」では、今年2月に完成したばかりの大量調理実習室を使用し、このコースでは調理実習の他に、食文化や食品製造などを学習内容とした。他にも、食文化や食品製造などを学習内容とした。

衛生に関するルールを設定

衛生に関するルールを設定

また実習を進める上で、衛生面に関するルールを設定。例えば、「清潔感のある服装を着用すること」「爪を短く切っておくこと」などがある。宮本総括教諭は「調理して終わりではなく、食べる相手への配慮も大切」と衛生面の重要性を話した。取材当日に調理したタコライスは、11月の文化祭で販売するための試作。事前にGoogle Classroomでメニュー案を

出し合い、決めたものだ。この日は80食分のタコライスを調理した。米を炊く間、一台で「炒める」「蒸す」「揚げる」といった調理ができる「テイルテイングパン」を使い、タマネギやひき肉をスパイスと共に炒め、美濃酒は香辛料の香りが立ち込めた。大量調理実習ではこれまでに、同校で採れた大根やサトイモ、米を使って10食分のおにぎりと豚汁などを作っている。

卒業後を見据えて

これらの実習のゴールは、学校食堂での販売。食堂は調理実習のスペースの一部を使って設置し、生徒が食材の仕入れから料理の販売・経営までを行う場にする。調理だけでなく経営などを経験させるのは、卒業後、ホテルのレストランに就職したり飲食店を経営したりすることを想定した。今後、仕入れや原価計算の方法を

卒業後を見据えて

愛知県立岡崎商業高校

本校は「あいちSTEM教育推進事業」の一環として令和元年度と令和2年度、県教育委員会から事業実施校の指定を受けた。STEM教育とは、Science(科学)、Technology(技術)、Engineering(工学)、Mathematics(数学)の4分野に重点を置く教育で、県教育委員会が平成29年度から推進している。

魅力発信 わが校の実践

魅力発信事業では、プログラミング教育などに関する講座を、本校の生徒が講師となり小・中学生を対象に実施している。STEM4分野の魅力を生徒が講師となる出前講座は、高校生が作成した独自の教材やタブレット端末を用いてロボットを動かしたり、ゲーム感覚でプログラミングを伝えることを行なった。令和元年7月に「あいちSTEM教育

魅力発信事業では、プログラミング教育などに関する講座を、本校の生徒が講師となり小・中学生を対象に実施している。

魅力発信事業では、プログラミング教育などに関する講座を、本校の生徒が講師となり小・中学生を対象に実施している。

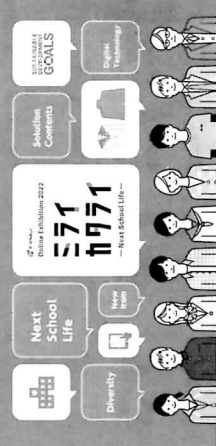
養成専門学校の教員や、調理師の業者を招き、まずは教員が器具の使用方法を学び、生徒に指導できる体制を整えた。その一環として、教員がカレーを試作して校内で販売。代金は神奈川県内の収入として計上し、材料費などの予算に充てた。実際に体験することで、生徒たちにもその楽しさや難しさ、器具の使用に関わる危険性を伝えたいという思いもあった。取り組みを通して、生徒たちの間でもコミュニケーションが増えているという。宮本総括教諭は「大量調理は何十、何百の量を一度に作る。組織として、チームワークを大切にしていきたい」と話した。吉田島高校 0465・82・0151

予測不可能な未来

予測不可能な未来

予測不可能な未来

KANKO カンコー 学生服



今、私たちができることを、語らう。今年度はWeb展示ならではの特性を活かした、5つの講座をテーマに、有識者や先生方が向けた一歩進んだ提案が、全国の学校関係者にリアルな展示が見られる「サテライト展示会」

未来を語らう、オンライン展示会2022を開催

未来を語らう、オンライン展示会2022を開催

未来を語らう、オンライン展示会2022を開催

今、私たちができることを、語らう。今年度はWeb展示ならではの特性を活かした、5つの講座をテーマに、有識者や先生方が向けた一歩進んだ提案が、全国の学校関係者にリアルな展示が見られる「サテライト展示会」

「チーム学校」の員として、常に新しい価値を創造し続ける若く学生服。子どもや学校を取り巻くさまざまな社会課題を解決するスクールソリューションカテゴリーとして、学校制服・体操服に代表される「ものづくり」と、未来を生きるために必要な力を育む「ものづくり」にも積極的に関わっている。

予測不可能な未来

予測不可能な未来

予測不可能な未来

予測不可能な未来