

千葉女子高校発！授業から地域に広がる食育の連携 ～企業と連携した家政科のレシピ開発と地域貢献～

1 企業連携の目的

「食育を通じた課題解決学習と地域貢献・活性化」

本校家政科3年生は、フードデザインの授業で、ハウス食品、マミーマートとレシピ開発の協働活動を実施している。

きっかけは、「平成27年度カレーレシピコンテスト」（マミーマート・ハウス食品主催）での特別賞受賞である。このとき、ハウス食品とマミーマートから、本校家政科生徒のアイデアを生かした協働レシピ開発プログラムが提案された。

まずは5カ年計画でスタートした取り組みである。



平成27年特別賞を受賞

2 期待される効果

(1) マミーマート

地域密着型スーパーとして消費者から親しまれている「マミーマート」は、「食育」に力を入れている企業である。そのため、このレシピ開発がきっかけとなり、生徒やその家族、知人たちが顧客になることが期待される。

(2) ハウス食品

ハウス食品にとっては、高校生が柔軟な感覚と発想で、自社製品を使用した新しいレシピを考案してくれることにメリットがある。高校生と連携した取り組みは、消費者に受け入れられやすく、企業のイメージアップにも繋がる効果がある。

(3) 千葉女子高校

授業に外部の働きかけが入ることにより、生徒の緊張感や意欲は高まる。同時に、キャリア教育に直結した取り組みは魅力的である。加えて、Plan Do Check Actionのサイクルで学習内容を深める課題解決型学習となっているため、間違いなく生徒の成長が期待できる。また、達成感を味わうことが自己肯定感の向上にも繋がると考えている。

3 企業連携充実、拡大の推移

(1) 1年目 平成28年度

ハウス食品による「スパイスカレッジ」を本校生徒に開講

ハウス食品のシチュールーを使用したレシピを開発

テーマ：「女子高校生が考えるシチューパーティー」

マミーマートでレシピ紹介

生徒の写真入りカード型レシピを店舗で配布

生徒の反応は

「自分たちの作ったレシピが形になって、地域のお店で紹介されたのは、ちょっと恥ずかしいけど嬉しい」

「まさか自分の作ったレシピがカードになるとは思わなかった」

「お母さんが喜んでいた」

など様々であった。



スパイスカレッジの講義

(2) 2年目 平成29年度

ハウス食品による「スパイスカレッジ」を本校生徒に開講

ハウス食品のカレールーを使用したレシピ開発

テーマ：「カレーの新しい食べ方発見」

生徒が実際にマミーマートに赴いてレシピ紹介

j : c o m (テレビ) の取材

生徒考案のレシピが掲載されたチラシを地域に配布



店頭で試食をお願いする様子



J:COM の取材を受ける生徒

2年目に入り、校内では壁に資料を掲示し、家政科以外の生徒や学校を訪れる人への活動紹介を開始した。また、マミーマートの企画に合わせたレシピ開発の事後活動として、生徒がマミーマートにお邪魔した。

ヘルシーコンシェルジュコーナーを借りて、作成した8レシピのうち2品を調理作成し、実際に買い物に来たお客様に店頭で試食をしてもらった。自分たちのレシピが形になり、試食していただき、感想をいただくことで、生徒は更なる改善点を知り学習内容を深めた。

(3) 3年目 平成30年度

ハウス食品による「スパイスカレッジ」を本校生徒に開講

ハウス食品の商品を使用したレシピ開発

テーマ：「時短！簡単！HOTメニュー」

生徒が実際にマミーマートに赴いてレシピ紹介

j : c o m (テレビ) の取材

生徒考案のレシピが掲載されたチラシ配布地域が千葉県内に拡大

自分でもカレー粉を作れる
なんて知らなかったよ



スパイスカレッジの体験の様子

プロのアドバイスは
わかりやすいね！



コンシェルジュからのアドバイス



各班でレシピ用写真撮影



プロのカメラマンによる写真撮影

(4) 4年目 令和元年度

ハウス食品による「スパイスカレッジ」を本校生徒に開講

ハウス食品の商品を使用したレシピ開発

テーマ:「食べて話そう!笑おう!満腹レシピ」

生徒が実際にマミーマートに赴いてレシピ紹介

j : c o m (テレビ) の取材

生徒考案のレシピが掲載された

チラシ配布地域が関東圏に拡大



令和元年度 生徒開発レシピ

店頭での試食会では、地域に住む OG の方から声をかけていただくことが多い。

「私も数十年前この制服着ていたの」と話しかけられた時は、生徒は改めて母校の伝統を感じていた。

「どこの学校なの? 高校生が作ったなんてすごいわね。プロね。」などとお客様から褒められたときに、

「千葉女子高校です!」と答える生徒たちの目は輝いており、このようなやりとりを通じて、自分たちの成果物に自信を持つ生徒も増えていった。

(5) 5年目 令和2年度

ハウス食品による「スパイスカレッジ」を本校生徒に開講

ハウス食品の商品を使用したレシピ開発

テーマ:「時短 ワンパンレシピ」

生徒考案のレシピが掲載されたチラシを関東圏に配付

生徒考案のレシピ紹介ポスターを地域店舗に掲示

マミーマートでのレシピ紹介と、j : c o m によるテレビ取材も計画していたが、コロナ禍により中止



生徒開発レシピ料理



模造紙に書いてあるとおり、
私たちが考えたのは、何と!「ワンパン」+「包丁いらず」の料理です!

開発レシピの作品を紹介する生徒

コロナ禍により、制約の多い中ではあったが、幸い家政科における調理は認められていたため、感染対策に注意しながら、最大限の教育活動を展開することに力を注いだ。学校、企業が連携して話し合いを重ねた。

(6) 6年目 令和3年度

研修：「レトルト食品ができるまでの工場見学」(動画視聴)

講義：「レシピ作成のポイントとコンシェルジュという仕事」

(講師：マミーマート管理栄養士)

ハウス食品の商品を使用したレシピ開発

「お家時間×女子高生×料理」をテーマに、**キャッチコピーを生徒が考案**

j : c o m (テレビ)の取材

生徒考案のレシピが掲載されたチラシを全国に配付予定!

生徒自作のレシピ紹介ポスターをA3ブラックで作成し、地域店舗に掲示

5年間続いた「スパイスカレッジ」から、キャリア教育の視点を組み込んだ研修と講義に変更

4 企業連携の成果

3年生は外部の人から学ぶことにより、緊張感を持って授業を受け、課題解決型の学習を積み重ね、自分たちの成果物に自信を持てるようになった。

地域スーパーで実施した試食会の様子は、映像にまとめて卒業時にDVDとしてクラスに配布している。DVDにはJ:COMの取材や担当教員のメッセージなども添えられ、生徒には卒業記念品として渡している。下級生にはその一部を抜粋して紹介し、新しくマミーマート・ハウス食品の企画に取り組む前の参考としている。

1, 2年の在校生は、先輩の楽しそうな様子をDVDや掲示資料で目の当たりにし、最高学年になると、この授業があることに興味を示すようになった。

5 企業連携の準備・実施段階の工夫

ハウス食品、マミーマートとは前年度に実施時期を計画し、年度始めから複数回の事前打合せを行っている。テーマの協議、内容の改善、検討を重ねる中では、生徒が考えやすい食材となるよう考慮している。また、広報の方法についても、画一的にならないよう、創意工夫を重ねている。



令和2年 マミーマートにつるされたレシピ広告と配布用レシピ

6 企業連携の広報・報道状況

J:COMによる放映により、地域の方に活動を見ていただく機会があることは大変嬉しく、励みになっている。また、保護者に知らせることで、保護者の方々から知り合いや地域の方へ活動内容が伝わっている。

スーパーの業界紙にも掲載してもらっているので、本校ではその記事を掲示し、生徒のやる気を引き出し、高めている。



J:COM 取材 「ど・ろーかる」 の放映

7 企業連携の取組への反響

生徒のアンケートからは「楽しかった、面白かった」の他に、「この授業を通して商品開発に興味を持ったので将来食品会社でそういう仕事がしたい」とか「お店でお客様から声をかけられて嬉しかった。接客業に興味を持った」など進路に直結する意見も多数あった。

この企画で授業を開始したときは、課題解決型の内容で生徒の思考力や判断力の育成になればよいと考えていたが、生徒の感想から、自分の進路を考えるキャリア教育の一環も担っていることがわかる。

また、試食会に参加した生徒は、地域の方々からの「すごいね」「頑張ってるね」「作ってみようかな」等の温かい声かけに感動して帰ってくる。学校を温かく見守ってくださる地域の方々の存在は、生徒たちが自校での学びに自信を持つきっかけとなっている。

カメラマンやJ:COMなどのメディアが入ることに緊張する生徒もいたが、多くの生徒は「あまり気にならなかった」「撮影機材がすごかった」「撮影の人と話したかった」などという感想を述べていた。

8 企業連携の今後の方向性

令和2年度と3年度は、コロナ禍のため、感染への影響を考え、店舗での試食販売は中止とした。しかし、生徒考案のレシピはマミーマート各店においてもらい、生徒たちの活動をアピールすることができた。自分の考えた作品が、地元消費者の手に渡り、各家庭で調理されることを、生徒自身が実感できたことは大きな収穫である。

当初、まずは5カ年計画での発展を目指していた取り組みであるが、コロナによる影響を受けながらも、6年目の今年は、本校生徒によるオリジナルレシピが掲載されたチラシが全国展開する予定となった。

今後も千葉女子高校はハウス食品、マミーマートとの連携を発展させていきたい。オリジナルレシピ開発を通じた「食育」活動が、地域連携と活性化に繋がる取り組みを、更に充実、発展させて地域の方々との交流を図っていきたい。



開発レシピ作品調理中



撮影前風景



調理室の壁に掲示される協働レシピ開発の様子



廊下掲示物



チラシにも掲載されるレシピと活動内容

広報・報道状況

【校内各所に掲示してあるレシピ広告】



生徒昇降口



校長室前



廊下



後輩がよく見る調理室前の掲示物

【新聞掲載】



読売新聞 2018(平成30年)1月21日(日) 読売新聞 29面



2018年1月24日 放送

平成30年度(2018年度)



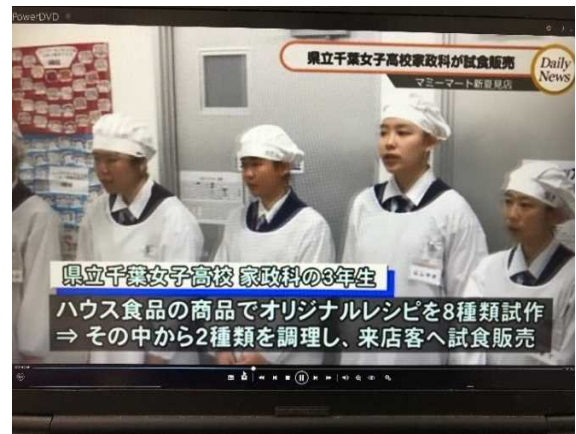
2018年1月24日 放送

令和元年度(2019年度)



2019年1月23日 放送

令和2年度(2020年度)



2019年11月19日 放送



2020年10月2日 放送 スパイスカレーの様子





2020年11月27日 放送

【DVD】



マミーマーケットが編集してくれるDVD(2017~2020)