

I 学習の様子

【課題の設定】6・7月

- ・主に教科「職業」で取り組んでいる農作業、販売活動、軽作業等と関連付けて、カレー販売を計画した。普通科農園で栽培している野菜を活用したカレーを作り、教職員向けに販売をすることを目標とした。



【情報の収集】9・10月

- ・収穫した野菜の保存方法をインターネットで調べ、様々な保管期間や条件の中から冷凍と乾燥の2種類を試すこととした。
- ・カレーを販売するまでの具体的な取組として、周知の仕方や材料の調達・加工、アンケート作りなどを計画し、各自が役割を分担して取り組んだ。
- ・様々な地域で販売されているカレーの具材や味について、インターネットで調べた。



【整理・分析】11月

- ・2年生は、カレーと一緒に提供するカトラリー用の袋を、ハギレ布で制作した。また、1年生は、収穫した野菜を冷凍と乾燥に加工した上で、長期保存できる方法を教職員に質問したり、インターネットで調べたりした。
- ・カレー作りの試作を繰り返し、使用する材料や分量、調理時間などの調整を行った。販売当日は、各自が自分の役割を果たすとともに、試作で野菜を多く入れた際に味が薄くなった経験を踏まえ、カレールーの量を増やすなどの工夫を行った。



【まとめ・表現】11・12月

- ・カレー販売時に実施したアンケート結果を整理し、その内容を踏まえて、次年度に向けた改善点や、取組内容について議論を深めた。

まとめ・今後の展望

- ・辛さ、味の濃さの調整
- ・別メニュー開発
- ・先生、他、生徒、地域の方にも



II 探究活動の成果

- ・カレー販売を普段の学習やSDGsの取組と関連付けたことで、生徒が主体的に計画から実施まで取り組むことができた。
- ・学科の特色を踏まえた取組を検討し、食べる人を意識してメニューや具材を考えることで、相手を意識した活動を行うことができた。また、試作段階では、積極的に味の感想を聞きに行くなど、より良いカレーを作ろうとする主体的な様子が見られた。
- ・生徒同士でカレー販売の感想を交流する中で、次年度に向けた活発な意見交換が行われ、ポスター制作やアンケート項目など、次年度の取組の具体化につなげることができた。

III 今後に向けて

- ・生徒の関心や疑問を出発点にした探究課題を設定することができるよう、年度始めから生徒同士の話し合いの機会を設け、中心となる活動を構想し、早い段階で年間指導計画を立案する。
- ・質の高い探究的な学びを実現するため、地域や企業との連携の在り方について検討する。
- ・次年度は、これまでの取組の成果等を踏まえつつ、生徒の興味関心に基づいた探究課題を設定し、探究の質を一層深める。