



5年生の実践



ピザづくり体験でキャリア

十勝産食材100%のピザ ～自己管理能力の育成～



十勝産食材を使ってピザを作り、農業大国としてのふるさとの良さとそれに携わる人々から職業観を学ばせたいと考えた実践です。

本校卒業生の満寿屋商店の杉山社長さんを講師に迎え、ピザづくりだけではなく、「夢をかなえるために」という内容で講演をしていただきました。おいしいピザを食べ、子どもたちが心も体も大きく成長できる機会となりました。

食材は十勝産にこだわりました。小麦、チーズは満寿屋商店さんから購入、かぼちゃ、ピーマン、トマトは5年生の子どもたちが教材園で作ったもの、玉ねぎ、コーンも十勝産のものを購入しました。ソーセージは八千代牧場とエルパソの泥豚ソーセージを使用して、地産地消を目指しました。旬のもの、地元の食材を食べることは、おいしくて栄養価が高く、輸入していないからとてもエコロジーです。杉山社長の講演で、「地元の食材100%のピザを食べられることは、普通、日本ではあり得ない。十勝に住んでいるからできること」と教えていただきました。食育でキャリア教育の自己管理能力を育みました。

夢を実現するために絵を描こう！ ～キャリアプランニング能力の育成～

杉山社長さんは、「パン屋は小さなよろこびをたくさんの人にプレゼントできる楽しいお仕事」という職業観をもって働いています。そして「自分の夢を絵に描いて、部屋に貼って毎日見る」ことで、夢が現実となるように常に努力しているそうです。社長さんの現在の夢は「2020年、東京オリンピックで世界中の人に満寿屋のパンを食べてもらいたい」ということと「2030年、十勝をパン王国にする」ことだそうです。それが右の絵に描かれています。すでに夢が現実となった「麦音」と「満寿屋パン東京本店」の絵を実際の写真とパワーポイントで見比べることができ、子どもたちは思わず歓声をあげていました。

2030年 十勝がパン王国になる



子どもたちの感想

「人の命を助ける」職業に、より就きたいと思いました。部屋にその絵を貼って、いつも考えて、目指していきたいと思いました。 5の1 川田

思ったことを実現させようとするのが大事なのだとわかった。毎日、夢のことを考えることで、夢に近づくことができることがわかった。杉山さんのように夢をかなえられる人になりたいです。 5の1 家次

私は努力もしないで「こうなりた〜い」と言っているだけなので、話を聞いて、口だけではなく、行動しなきゃいけないことに気づかされました。私も夢をかなえて「この仕事で良かった」と思えるようになりたいです。 5の2 山澤

僕も将来の夢を絵や文字にして貼り、1日1回は考えるようにしたいと思いました。そして、将来の夢に向けてバレーボールを頑張りたいと思いました。 5の2 加納

