
 教材について

- ・事前学習やふりかえり学習の資料として、「沖縄自炊学」の理念から災害時の食の実際やプログラム進行、衛生管理などを記述した教師向けテキスト（冊子など）を提供します。
- ・炊飯体験では、資機材や米は玉城青少年の家が準備しますが、ガスボンベ等は児童／学校が持参します。

 プログラムのねらい

➡ 学習指導要領が重視する「生きる力のはぐくみ」に沿い、ステージの異なる3つのゴールを目指す内容で構成されています。

## 1) タスク・ゴール（プログラムの明確な到達目標）

- ・米と水と容器と熱源があれば、炊飯ができる技術の習得
- ・災害発生時の限られた水や熱源の状況に対する理解
- ・限られた条件の中で身近にあるものを工夫・応用し、新しい価値を生み出す力の獲得

## 2) プロセス・ゴール（プログラムに参加することで身につけたい技術）

- ・率先して取り組み、役割を分担し、助け合うことの大切さの理解
- ・米の持つ力（保存性、柔軟性、栄養価、価格面での優位など）の理解
- ・稲作や炊飯を發明し、生産を続けてきたアジア・日本・沖縄の先人と米に対する感謝

## 3) ソーシャル・ゴール（プログラム実施後に起こしたい個別的・社会的変容）

- ・「自分の持っている、課題を解決できる力」の確信と日常的な行動・考え方の変容
- ・「生きる力」を身につけることで、貧困状況になっても自力でごはんを作り食べる力の獲得
- ・自炊力を身につけた子どもや若者が増えることで、経済的・社会的・文化的貧困からの脱却

 プログラムの流れ

➡ 学校での事前学習や準備に始まり、体験学習後のふりかえりでプログラムは完結します。

## 1) 事前学習@学校（教師／児童、生徒）

- ・ごはんが炊ける仕組みと米の持つ力の理解
- ・大規模災害での限られた環境についての理解
- ・水／熱／器具の理解と体験学習への準備作業

## 2) 体験学習@玉城青少年の家


- ・災害時の暮らしと、食べていくための工夫を考える
- ・ポリ袋を使つての炊飯体験と、できるだけ水を使わない食事法の実践
- ・プログラムで体験したことを定着させるためのワーク、ウォークラリー

## 3) ふりかえり@学校

- ・プログラムとしての達成度について確認
- ・学校としての達成度について確認
- ・学校における防災教育や活動への応用

 プログラム実施に必要なリスクマネジメント

➡ 安全に実施するための留意点についても、教師向けテキスト（PDF）にまとめています。

 衛生管理（標準予防策）

- ・食中毒に関する基礎知識
- ・新型コロナウイルスに関する基礎知識
- ・食材や調理器具、調理場所の管理

 熱源管理

- ・カセットコンロの安全な使用方法に関する基礎知識

 アクシデント発生時の対応

- ・火傷や熱中症、転倒等による事故発生時の応急対応