

堺高校の授業

レポート vol.11



堺高校は2008年、堺市立の4校（堺市立商業高等学校・堺市立第二商業高等学校・堺市立工業高等学校・堺市立第二工業高等学校）を統合し開校



会場／甲南大学

マネジメント創造科

関西湾岸SDGsチャレンジ

主催／朝日新聞社メディア事業本部・甲南大学



関西湾岸SDGsチャレンジは、「地域の課題をSDGsで考える」をテーマに時代を担う甲南大学の学生と各地域の高校生が協力し、大学教員、各市の自治体職員、そして様々な社会課題に向き合う新聞記者のサポートを得ながら、自治体から提供された課題に対して、SDGsの17の目標を切り口に、持続可能な解決策を考え発表する取り組みです。KONANプレミアムプロジェクトのひとつとして2018年に始まり、7年めを迎えます。本校は前年につづき7回目の参加です。

事前講義およびグループワーク

【主なねらい2点】

- 地域課題や、企業活動の研究、学外での人との出会い、さまざまな世代との協働作業などを通じて課題解決力を養い、自ら学び行動・発信できる人材を育成する。
- 高校生と大学生が協働してプロジェクトに取り組むことにより、大学生と高校生をつなぐ新たな高大接続へと発展させる。

本校からの参加生徒は、マネジメント創造科2年生の4名です。

【今後の予定】

フィールドワークやミーティングを重ね、秋には、チャレンジアカデミー（甲南大学で開催予定）に出席します。堺市政策企業企画部から提出された課題に対して、フィールドワークやグループワークの成果を発表します。



バナナの皮ドーナツ



会場／大阪調理製菓専門学校



鶏皮の包み焼き



三色ドーナツ

7月26日(金)、大阪調理製菓専門学校にて生徒たちが考えたメニューのプレゼンを実施し「バナナ皮ドーナツ」が最優秀賞に選ばれました



第1回講義

ニンジンなどの皮などを使った「きんぴら」の調理を受講＜▷



捨てがちな部分を使う「きんぴら」の材料



受講後
＜実際に調理できあがり▷



第2回講義

「バナナの皮」を使った試作＜▷



生徒考案メニュー
「鶏皮」を使った試作▷



生徒考案メニュー
「三色だんご」試作▷



会場／
堺市立堺高校調理室

学生エコレシピコンテストへの取り組み

主催／大阪調理製菓専門学校・堺市役所資源循環推進課

堺市では年間で約15万トンもの生活ごみが家庭より排出されており、内訳として約34%が生ごみ類である。生ごみの中には、まだ食べられるのに捨てられてしまう「食品ロス」が約13%も含まれており、購入して新品のまま捨てられている手つかず食品も数多く見受けられます。

「エコレシピコンテスト」では参加が難しい人でも、「学生たちの食品ロス削減に向けた取り組み」を知ることにより、当事者意識をもってもらい、各家庭での取り組みにつなげてもらうことを目的としています。本校では、マネジメント創造科と商業研究部の生徒が、この取り組みに参加しています。

○ 第1回講義 6月11日(火)

フードロス削減に向けた講義を大阪調理製菓専門学校、松本様にお越しいただき実施していただきました。

ふだん捨てられがちな、ニンジンなどの皮などを使った「きんぴら」の調理を講義していただき、生徒たちも実際に調理をしました。

○ 第2回講義 7月1日(月)

1回めの講義後、生徒たちで捨てられるもので何か調理できないかグループでメニューを考え、実際に調理してみました。



食品ロスと野菜嫌いを減らす『神のパンケーキ』



【昨年度の実績】

『こんなに美味しいのに食品ロス削減レシピなんて！驚きアイデアレシピ』をテーマに、本校と府立堺西高校、私立精華高校が考案したメニューが参加しました。堺高校からは「卵焼きとスムージー」「野菜スープ」「神のパンケーキ」の3つのレシピを考案し、投票で選ばれた「神のパンケーキ」を今年3月にイオンモール堺鉄砲町で販売しました。