



「阪神高速^{あす} 未来へのチャレンジプロジェクト」
第2回助成・事業実施報告書

1. 基本事項

団 体 名	NPO 法人 JAE		
事 業 名 称	外国人児童・地域の飲食店の協働プログラムの他地域展開	助成額	50 万円
申請事業の概要	外国にルーツがある子どもたちが、飲食店と協働して、母国にちなんだメニュー開発プログラムの運営ツールを作成し、各地域の学校・飲食店が取り組むきっかけをつくる		
申請事業の目的	<p>本事業は、外国にルーツがある子どもたちが主役となって取り組む学校と飲食店との協働メニュー開発プログラムを円滑に運営するツールをつくることで、</p> <ul style="list-style-type: none"> ・外国にルーツのある子どもたちが自己肯定感を育み、将来展望を描ききっかけをつくる ・学校、飲食店、地域住民が、多様な背景の子どもたちを支えるつながりをつくる <p>プログラムを、多くの地域に展開することを目的とする。</p>		
関連する SDGs 目標	 		

2. 助成事業の実績・成果等について

<p>1) 学校と飲食店の協働プロジェクト実施：</p> <p>自治体への協力を得て、大阪市立東生野中学校 1 年生（3 クラス）と海鮮居酒屋てつたろうとの協働プロジェクトを実施（2023 年 5 月～9 月）生徒がメニュー開発し、提案内容の内 8 品を実際に商品として 3 週間販売した。</p> <p>【生徒への効果】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・生徒がチームになり、世界の料理をテーマに考える中で、いろんな国や文化に興味を持つだけでなく、生徒たちの普段の生活状況やくらしの姿が現れる場面が多々見られた。 ・また、「販売する」ことが目標にあることで、生徒達も提案に真剣に取り組む、実際の仕事に触れる機会となった。販売期間中は、職場体験として実際にお店にてお客さんにメニューをアピールする機会や、料理を作る機会（希望者のみ）もあり、飲食店の現状を知る機会や、生徒達自身もプロジェクトの一員として活躍する機会となった。 <p>【全体での効果】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・プログラム全体では、学校のみではできない、または飲食店のみでも学年全体の取り組みとすることは難しい、飲食店・学校・NPO が協働したからこそ、多くの生徒に参加してもらえるプロジェクトとなった。 ・新聞にも取り上げられ、学校のみでの取り組みで完結せず、さまざまなお客さんが来店される取り組みとなった。 <p>2) 報告会を実施</p> <p>プロジェクトについて、実施した学校と飲食店、そして JAE から具体的な流れや実施におけるポイント、成果等について報告会をオンラインで実施。たプロジェクトに関心がある教員や企業、外部人材、学生などが参加。プロジェクトを実施する中での課題や成果等を踏まえながら具体的な意見交換ができた。</p> <p>3) 全体の流れやポイントをガイドブックとしてまとめ発行</p> <p>今回のプロジェクトを基に学校と飲食店が協働するためのポイントや全体の流れをまとめたガイドブックを作成。現場の先生方や外部人材として関わっている方達のヒントにするべく、ホームページ上に掲載している。</p> <p>今後もこのような協働プロジェクトが増え、子どもたちを中心におきながら、地域や保護者も巻き込み成長し合える機会が増えるきっかけとなることを期待している。今後は問い合わせのあった学校等へ配布、発信も進めていきたい。</p>

プロジェクトの様子



大阪・東生野中 北区の飲食店で提供



大阪市の北区にあり、東生野中学校の生徒が「世界の家庭料理」をテーマに考案したメニューが、同市北区の飲食店「てつたろう梅田中崎町店」で提供されている。働くことについてイメージを持ってもらうキャリア教育の一環で、生徒は協賛店からの注文を教わりますが、同級生の母国の文化を知ったり、外国の宗教に触れられるように、学びを深めた。（斎藤七月）

生徒考案 世界の家庭料理

企業と学校にキャリア教育プログラムを提供する大阪市の北区のNPO法人「てつたろう」が、東生野中学校の生徒が考案したメニューを、同市北区の飲食店「てつたろう梅田中崎町店」で提供している。働くことについてイメージを持ってもらうキャリア教育の一環で、生徒は協賛店からの注文を教わりますが、同級生の母国の文化を知ったり、外国の宗教に触れられるように、学びを深めた。（斎藤七月）



てつたろう × 東生野中学校 × NPO法人JAE 世界の料理フェア



<p>ピリ辛ねぎ蒸し豚 韓国風の伝統料理。外はカリカリで、中は餃子のような味わいがあります。サツマと切ると中から肉汁が溢れ出します！ 500円（税込） 韓国</p>	<p>マッシュポテト巻餅 (5本) 外はカリカリ！中はポテトとチーズの食感の組み合わせ。パニナートで味も楽しめます！ 500円（税込） ドイツ・中国・アメリカ</p>
<p>ホーシヨール モンゴルの伝統料理。外はカリカリで、中は餃子のような味わいがあります。サツマと切ると中から肉汁が溢れ出します！ 400円（税込） モンゴル</p>	<p>カリゲルスト 重厚なドイツの有名な食料品！カレー風味のソーセージは、お肉の旨みにぴったりです。 550円（税込） ドイツ</p>
<p>フィッシュアンドチップス アツアツ！ばりばり！ジュワーッなソースとの相性が抜群。サクッと食べられる一品です。 550円（税込） ニュージーランド</p>	<p>カリフォルニアロール中巻 アメリカンスタイルの巻き寿司です！日本の寿司にはない味わいがたまりません。カラフルな食材でインスタ映え！ 400円（税込） アメリカ</p>
<p>ナンチャッテ女ピザ ナンとチーズの組み合わせが、カレーでは引き出せないナンの風味、ピザ風味でぜひご賞味ください！ 660円（税込） インド・イタリア</p>	<p>パナナトロン (4本) フィリピンの定番おやつ。パリッとした外皮と、トロンと甘いバナナの食感が楽しめます。お子さまにもおすすめです！ 440円（税込） フィリピン</p>



3. 課題分析や今後の発展性

今後の発展性

- ・学校と飲食店（＝企業）が対話しながら協働するプロジェクトはまだケースが少なく、どのように進めるのかイメージづらい、協働するための時間確保が難しい、プロジェクトマネジメントが難しいなどの状況がある。
- ・今回作成したガイドブックでは、全体像やスケジュールのイメージを持ちながら、協働するときのポイントを明らかにし、どのタイミングでどのようなことに気をつけながら進めていくのかまとめた。その結果、今後各学校や企業で活用できるものとなったと考えている。
- ・また、報告会にも関心を持ち導入していきたいという学校が参加し、今後具体的な準備を進めていく予定となっている。想定していた以上に、プロジェクトの価値を実感してもらえており、広がっていく可能性を感じている。

さらに解決すべき課題

- ・広報の強化：このような機会を必要としている学校や企業等へどのように届けるか検討し取り組んでいきたい。
- ・さらに協働プロジェクト実施へのハードルを下げる仕組み：今後進めていく学校・飲食店での進捗状況を見守りつつ、発生する課題を解決していきたい。

作成したガイドブック

The image displays six pages from a guidebook titled "地域の飲食店 × 学校 協働プロジェクト ガイドブック" (Local Restaurants x School Collaboration Project Guidebook). The pages are arranged in a grid and contain various content related to the project:

- Page 1 (Top Left):** Features the title "生徒が新メニューを開発!" (Students develop new menus!) and "地域の飲食店 × 学校 協働プロジェクト ガイドブック". It includes a small photo of a student and a chef.
- Page 2 (Top Middle):** Titled "「飲食店 × 学校の協働プロジェクト」について" (About the Restaurant x School Collaboration Project). It explains the project's goal: to create new menus by combining the skills of local restaurants and school students. It includes a table of contents.
- Page 3 (Top Right):** Titled "全体の流れ" (Overall Flow). It shows a vertical timeline of the project stages: 準備期間 (Preparation), 企画 (Planning), 実行 (Implementation), and 振り返り (Reflection). It includes a table of contents and a small photo of a student.
- Page 4 (Middle Left):** Titled "準備期間から事後も蓄めた、おとなの動きは...?" (Adult movements accumulated from preparation to after...). It details the roles of various stakeholders like teachers, parents, and restaurant staff.
- Page 5 (Middle Middle):** Titled "設計のポイント" (Design Points). It outlines three steps: Step 01 (Idea generation), Step 02 (Team building), and Step 03 (Planning). It includes a table of contents and a small photo of a student.
- Page 6 (Middle Right):** Titled "ワークシートの例" (Examples of Worksheets). It shows two sample worksheets: one for "企画" (Planning) and one for "振り返り" (Reflection). It includes a table of contents and a small photo of a student.
- Page 7 (Bottom Left):** Titled "実践のポイント" (Implementation Points). It provides tips for successful implementation, such as "おとなたちのチームビルディング" (Adult team building) and "ミッションの作り方・進め方のコツ" (Tips for creating and executing missions). It includes a table of contents and a small photo of a student.
- Page 8 (Bottom Right):** Titled "授業を通しての変化" (Changes through lessons). It describes how the project has impacted the school's curriculum and the students' learning experiences. It includes a table of contents and a small photo of a student.

4. 代表者又は担当者からのひとこと

飲食店を舞台にした協働プロジェクトによって、生徒達が、地域の方やお客さん等、さまざまな人と出会い共に挑戦できる機会になったと感じている。すぐに大きく展開ができるものではないが、様々な方と意見交換する中で、とても意義のあるプロジェクトだと実感することができ、今後広げていく大きなきっかけをいただいたと感じている。今後もこのようなプロジェクトが増えることで、さまざまな人が協力しながら社会を動かすような機会が増やせるように、着実に形にしていきたい。