

テーブルコーディネートを取り入れたおもてなし実習

1 実践事例について

専門教科「家庭」科目「フードデザイン」において、テーブルコーディネート講座を活用した集団の調理を行い、おもてなし実習を実施する。この学習を通して言語活動の充実を図りながら、おもてなしの真髓を会得させる。

2 学習活動の概要について

(1) 単元名

フードデザイン実習

(食事テーマの設定と献立作成，食品の選択と調理，テーブルコーディネートとサービスの実習)

(2) 単元の学習目標

ア 季節，行事，料理様式，対象などから具体的な食事テーマを設定し栄養，嗜好，季節感，経済，調理時間などに配慮して，目的に応じた献立作成が出来るようにする。

イ 食品の調理性を踏まえた適切な調理が出来るようにする。

ウ 調理実習に際しては，食品衛生と安全に十分配慮して，食品を適切に取り扱い，主な調理作を習得することにより，能率よくおいしく作ることが出来るようにする。

エ テーブルコーディネートの基本的事項を踏まえ，食事のテーマにふさわしい食卓の考え方や周囲の環境づくりができるようにし，食空間を演出する感性や表現力を養う。また，食べる人に配慮したサービスの方法とマナーを身に付ける。

(3) 評価規準

<関心・意欲・態度> おもてなし料理に関心をもち，意欲をもって学習活動に取り組んでいる。

<思考・判断・表現> グループ活動を通して，食事テーマに適するテーブルコーディネートや食べる人に配慮したサービスの方法等について考えを深めている。

<技能> 食品の衛生と安全に十分配慮して，食品を扱い，目的に合った献立作成ができ，能率よく調理の出来栄がよい。や食べる人に配慮したサービスの方法等について考えを深めている。食卓環境を整え，食べる人に配慮したサービスの基本を押さえている。

<知識・理解> 集団給食を実施する上での食品衛生管理の知識について理解している。また，食品の選び方や調理法，食卓環境の整備方法について理解している。

(4) 単元の工夫

ア 外部講師を招き，高い技術指導を受けて技能向上を図るとともに，テーブルコーディネートについて関心を高めさせる。

イ ロールプレイを用いて，サービス提供者としてのコミュニケーションを円滑に図ることが出来るようにする。

ウ おもてなし実習を実施し，そこから課題を見だし，次のフルコース実習につなげることが出来るような展開にする。

(5) 学習活動

ア 題材の指導計画（全 23 時間）

学習項目	学習活動	指導上の留意点
おもてなしを考える (13)	おもてなし実習に向けてのグループ協議（1） おもてなしメニュー実技講座（4） メニューの考案（2） （別添資料1） テーブルコーディネート講習（4） （別添資料2） （別添資料3） （別添資料4）	<ul style="list-style-type: none"> ・「おもてなし」をキーワードに付箋を使用した学習を実施し、グループで発表し合ったことをまとめさせ、「おもてなし」について共通理解を図らせる。 ・プロの料理人から実技指導を受講させ、技術を向上させる。 ・話し合いをさせ、おもてなしの料理のメニューを決定させる。 ・テーブルコーディネート講習を受講させ、学んだ知識・技能を生かしてグループでテーブルアレンジを考案させる。 ・テーブルコーディネートについて事前・事後アンケート（別添資料3-①, ②）を実施し、フルコース実習に向けた課題を見いだす。 ・フラワーアレンジメント講習を受講させ、技術を習得させる。
サービスを考える (4)	フラワーアレンジメント講習（2） ロールプレイング実習（2） （別添資料5）	<ul style="list-style-type: none"> ・ロールプレイングを行い、食べる人に配慮したサービスの在り方について考える機会をもたせる。 ・グループごとに発表をまとめ、要点を整理させる。
おもてなし実習 (6)	グループ発表のまとめとサービス練習（2） （別添資料6） おもてなし実習（6） （別添資料7） （別添資料8） （別添資料9） （別添資料10）	<ul style="list-style-type: none"> ・アンケート調査を行い、課題について調査・研究させ、次期フルコース実習の検討事項をまとめさせる。 ・課題から改善点を見だし、おもてなしについて考えを深めさせるとともに、技術向上に向けて意欲を高めさせる。

(6) 授業実践

ア 「おもてなしを考える」(13 時間)

(ア) 学習目標

- ① おもてなしに必要な知識・技能（調理技術・テーブルコーディネート・フラワーアレンジ）を身に付ける。

- ② 献立を決定する。
- ③ おもてなしにふさわしいテーブルアレンジを考え、興味・関心を高める。

(イ) 学習の展開

- ① 「おもてなし」をキーワードに付箋を使用した学習方法を実施し、発表する。



付箋を使った学習

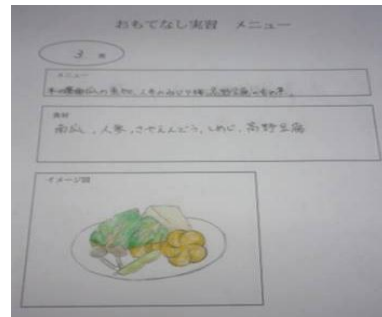


各班の発表の様子

- ② おもてなしメニュー実技講座を受ける。



プロによる実技講座



献立作成

- ③ おもてなし料理のメニューを話し合わせ、各班発表後全体のバランスを考慮ながら献立を決定し、プリントにまとめる（別添資料1）。
- ④ 講義プリント（別添資料2-①, ②）を用いて、テーブルコーディネート講習を受ける。



実技講座①（テーブルセッティング）



実技講座②（ナプキンたたみ）



実技講座③（フラワーアレンジメント）



実技講座④（テーブルセッティング）

- ⑤ グループごとにテーマに沿ったテーブルコーディネートを発表し、その多様性について理解を深めるとともに、おもてなし実習に適したコーディネートを考え、決定する。



生徒のアレンジ作品①



生徒のアレンジ作品②



テーマに合わせてフラワーアレンジ

- ⑥ テーブルコーディネートについて事前・事後アンケート（別添資料3-①, ②）を実施し、フルコース実習に向けた課題を見いだす。

- (ウ) 言語活動を取り入れた学習活動

【思考力・判断力・表現力等の学習活動の分類】

- ① 体験から感じ取ったことを表現する。
- ② 事実を正確に理解し伝達する。
- ③ 概念・法則・意図などを解釈し、説明したり活用したりする。
- ④ 情報を分析・評価し、論述する。
- ⑤ 課題について、構想を立て実践し、評価・改善する。
- ⑥ 互いの考えを伝え合い、自らの考えや集団の考えを発展させる。

- ・講習（おもてなし実技講座，テーブルコーディネート講習）のまとめ（分類①より）

各講習・講座より感じとったことを記述する。また、他班とのコーディネートの比較をし、そこから活用できることを考えさせる。

- ・発表の工夫（分類③より）

付箋を使って、「おもてなし」についての考えをまとめさせ、各グループ内で考えを発表させる。その後、話し合った内容を発表させる。さらに、おもてなし実技講座とテーブルコーディネート講習を生かし、グループごとのテーブルアレンジに活用させ、創意工夫させる。

発表後のまとめでは、テーブルコーディネートの多様性に気付かせ、TPO に適したアレンジについて考えを深めさせる。

【評価の観点（思考・判断・表現）】

- ① 各自の考えを記述し、グループ発表を通して、他者の意見を聞くことや自分の考えと比較することから「おもてなし」についての考えを深めている。
- ② おもてなしに適していると考えたテーブルコーディネートを発表し、テーブルアレンジについて考えを深めることができている。

- (エ) 授業実践を終えて

- ① 付箋を使用したグループ学習の実施

各班で、「おもてなし」をキーワードに付箋を使用した法を実施した。その中で、環境面ではテーブルコーディネートや、花など雰囲気作りが重要だという意見や、おもてなしには相手を思いやる心



各班の発表の様子

やサービスといった心理面の大切さについても挙げた。おもてなし実習に向けて、何を学ぶことが必要か全体で認識できたようであり、この付箋を使用した学習が講習会に向けての良い動機付けとなった。

② おもてなし実技講座の実施

プロによる実技講座を受講し、料理の技能向上を図ることができた。この実技講座を基に、生徒が盛りつけを考案し投票によっておもてなし実習の盛りつけを決定した。



実技講座で学んだ生徒作品

<生徒の感想>

- まずテーマをしっかりと決めて、それに合ったコーディネートをすることが重要だと気づいた。
- 色の組み合わせ、ナプキンのたたみ方ですごく印象が変わることがわかった。テーマに合った色・花・食器を考えて組み合わせることで、おもてなしの気持ちが伝わると思った。
- テーブルコーディネートをするとう食事が楽しくなると思った。
- 目的に合った雰囲気にするのが大切だと思った。
- テーブルコーディネートは自分が思っていた以上に奥深かった。

③ 生徒対象にアンケート（別添資料 3-①, ②）を実施・感想の記入

アンケート結果は（別添資料 4-①, ②）に示す。テーブルコーディネート講習会を実施後、テーブルコーディネートへの理解度が高まったとともに、興味・関心が高まり、テーブルをコーディネートすることの必然性に気付いた生徒が大幅に増加した。

<生徒の感想>

- 最初より興味が深まったように思う。
- お花やナプキンの色を少し変えただけで雰囲気がすごく変わってとてもおもしろかった。
- ただコーディネートするだけでなく、テーマ、イメージなどを考えてやるのが大切だと思った。
- テーブルコーディネート次第で食事をする人の気分を変えられると思う。

イ 「サービスを考える」（4時間）

(ア) 学習目標

- ① TPO に合わせたサービスについて考え、サービスの在り方について意識を高める。
- ② サービスの方法について、共通認識をもつ。

(イ) 学習の展開

- ① ロールプレイング（別添資料 5-①, ②）を実施し、各班の発表を聞いてサービスの在り方についてまとめる。
- ② おもてなしにふさわしいサービスについて討論する。
- ③ おもてなしに向けたサービスの練習を実施する。
- ④ 振り返りシートに記入させ、サービスの在り方の課題を認識する。

(ウ) 言語活動を取り入れた学習活動

【思考力・判断力・表現力等の学習活動の分類】

- ① 体験から感じ取ったことを表現する。
- ② 事実を正確に理解し伝達する。
- ③ 概念・法則・意図などを解釈し，説明したり活用したりする。
- ④ 情報を分析・評価し，論述する。
- ⑤ 課題について，構想を立て実践し，評価・改善する。
- ⑥ 互いの考えを伝え合い，自らの考えや集団の考えを発展させる。

- ・ ロールプレイ（分類①，⑥より）

事例を基に，グループごとで客への対応を考えさせる。

- ・ 発表とまとめ（分類③，⑤より）

グループごとにまとめたシナリオを発表し，他のグループとの比較を通して，よりよいサービスの在り方を考えさせる。振り返りシートへまとめ，次の課題解決に向けて考えを深める。

【評価の観点（思考・判断・表現）】

- ・ 接客に必要な対応について考え，表現することができているか。

(エ) 授業実践を終えて

① ロールプレイングの実習

それぞれの場面でどのような作法，言葉が適切かを各グループで考えさせ，ロールプレイングで発表した。具体的な協議事項について討論となり，それぞれのメリット，デメリットを話し合い，共通認識を図ることができた。



各グループで適切な言葉遣いを考案



ロールプレイの発表

② 振り返りシート（別添資料6）の記入

ロールプレイの実践後，振り返りシートに気付いたことや今後生かせること等をまとめさせた。客をもてなす際に，サービスは統一されていることが大切であり，客への接し方を練習する必要があると感じた生徒がほとんどであった。

<生徒の感想>

- ・ 言葉遣いや接客，ちょっとした気配りは大切で，お客様第一で考えなければいけないと思った。
- ・ サービスは奥が深い。
- ・ 初めて接客をやってみて全然上手にできなかったが，将来の職業に生かせると思った。
- ・ 普段と違う言葉遣いが難しかった。

ウ 「おもてなし実習の実施」(6時間)

(ア) 学習目標

- ① これまでの学習の集大成として、おもてなし実習を行うことを通して技能の定着を図る。
- ② おもてなし実習をし、卒業フルコース実習への課題を見つけさせる。

(イ) 学習の展開

- ① おもてなし祝い膳を調理する。



調理の様子

- ② 会場おもてなし会場のテーブルコーディネイト、フラワーアレンジメントを行う。



テーブルセッティングの様子



フラワーアレンジの様子

- ③ 来賓、生徒対象に事後アンケート調査を実施し、調査結果から課題を見つけ、次のおもてなし実習につなげる。

(ウ) 言語活動を取り入れた学習活動

【思考力・判断力・表現力等の学習活動の分類】

- ① 体験から感じ取ったことを表現する。
- ② 事実を正確に理解し伝達する。
- ③ 概念・法則・意図などを解釈し、説明したり活用したりする。
- ④ 情報を分析・評価し、論述する。
- ⑤ 課題について、構想を立て実践し、評価・改善する。
- ⑥ 互いの考えを伝え合い、自らの考えや集団の考えを発展させる。

・ 実習後のまとめ(分類①, ④より)

おもてなし実習を振り返り、来賓のアンケート調査結果を参考にしながら成果と課題について、それぞれの意見を述べさせる。

【評価の観点(思考・判断・表現)】

・実習後に反省・課題をまとめ、次回のフルコース実習に向け改善策を考え、よりよいサービスの方法についての案を見いだしている。

(エ) 授業実践を終えて

おもてなし実習前日は早朝からの仕込みに加え、8テーブルのセッティングとフラワーア

レンジを準備した。実技講座で学んだテーブルクロスやセッティングや形や色調をバランスよく整えるといった知識・技能を生かし、細部にまでこだわってテーブルアレンジを行うことができた。

18名の生徒が27名の来賓を招き、おもてなし料理を提供した。司会のウェルカムスピーチ、学校長挨拶に続き、給仕サービス行いながら、早朝から調理した祝い膳でもてなした。調理の様子をまとめたDVDをBGMとして流した。その後、実技講座で習得したデザートデモンストレーションを行った。生徒たちの表情は、やや緊張ぎみであったが、前向きな姿勢が全面に出ている。料理も練習通りにできあがった。堂々とした態度であった。

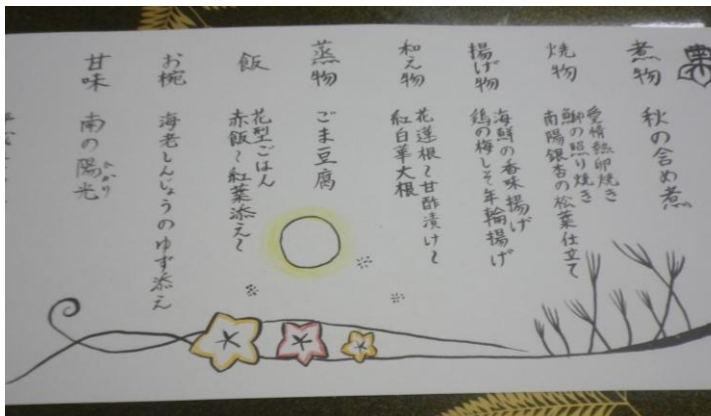
来賓対象にアンケート調査（別添資料7）を実施した。満足度は献立、料理、盛りつけ、テーブルアレンジ、給仕サービス全てにおいて満足度が8割であり（別添資料8）、御高評をいただいた。

生徒対象にしたアンケート調査（別添資料9）も実施した。おもてなし実習の成果に満足した生徒が多かった。様々な実技講習が学びとなり、すべて結果を出すことにつながっていることを実感した生徒が多い（別添資料10）。また、今後の卒業フルコース実習に向けてサービスの向上等課題が明確になった。

来賓・生徒対象のアンケート結果を比較すると、生徒の自己評価は厳しかった。先を見て動いており、今後のおもてなし実習（卒業フルコース実習）に向けての課題を見つけていた。



生徒作品



おもてなし祝い膳のお品書き



おもてなし祝い膳



当日のテーブルアレンジ



生徒によるウェルカムスピーチ

<生徒の感想>

- ・おもてなし実習をみんなでやりきったことがとてもいい体験になった。
- ・もっと周りを見て積極的に動きたいと思った。
- ・ここまで大がかりなことは初めてだったが、無事に成功したことに感動した。
- ・サービスは1～2時間練習しただけでできるものではないと実感させられた。

<卒業フルコース実習に向けて生徒が感じた課題>

- ・妥協せずに全てにおいて全力で取り組まないと感動させられない。
- ・サービスをもっと練習する。
- ・おもてなしの心を忘れない。
- ・みんなで協力することを大切にする。
- ・温かいものを温かいうちに提供できるようさらに効率よく調理する。
- ・卒業フルコースは洋食。洋風のテーマに合ったテーブルアレンジをする。
- ・調理技術を向上させる。
- ・何が起きても冷静に対応する。

エ 学習活動ごとの評価規準

別添資料 11 のように規準を定めた。

オ 生徒の変容

導入の「おもてなし」というキーワードで付箋を使用した学習では、おもてなし実習に必要な環境づくりにテーブルコーディネーターが深く関わっていることを認識できた。

外部講師を招き、プロの指導を受けることで、よりおもてなし実習に向けての具体的なイメージをもつことができるようになっていった。また自分たちが考えていたおもてなしの一つであるテーブルコーディネーターを実践し、他のグループのバリエーションのある発表を見ることが刺激になり、テーマに合わせたコーディネーターのよさを認識した様子であった。

自分たちが考えた献立・年齢層・性別・テーマを総合的に考慮し、イメージを膨らませながら、各自で課題を見つけ、みんなで意見を交わしながら問題解決していく過程で自信が生まれ、おもてなし実習の当日は、緊張感をもちながらも授業の成果を着実に発表することができた。おもてなし実習を終え、生徒は達成感をもつと同時に、卒業フルコース実習に向け、サービス向上のために練習する時間やメニュー考案にかかる時間等を設定し、逆算してプランニングを行えるようになった。特に、今までは指示を待って動く生徒が多かったが、おもてなし実習を通して自ら課題を考え行動するという変容が見られた。

カ 授業実践の成果と課題

このおもてなし実習は、授業の一環として学校の理解を得て実施した。「おもてなし」に向けて、献立作成から実技講座、まとめと発表を連動させたことで、全ての授業内容が「おもてなし」につながり、卒業フルコース実習に向けての課題発見を目的としていることへの共通認識を図ることができた。まとめと発表については実習と同時に他の生徒発表を見ることで、改善点等が見つかりやすくなった。また、アンケートに関しても事前・事後アンケートを記入後、自分たちで意識の変化を直接見ることで自己の評価をさせることができた。

言語活動を通してのおもてなし実習を実践するにあたり、ただ単に実技講習や実習をする

だけでなく、それぞれで課題を設定し、それを発表し合うことで、共通認識が生まれおもてなし実習もスムーズに連携をとることができた。おもてなし実習を計画・実施する際に教員から一方的に指示するのではなく、自分たちで考え、体験することが大切だと感じた。時間はかかることだが、そのようにすることで生徒は自分たちで作り上げたおもてなしという実感できる。その体験から見いだした課題については、解決に向けて迅速に行動できる。

今後の課題として、次の四点を挙げる。一つ目は、科目フードデザインの学習内容として今年度初めて計画をしたが、継続して3年生で実施することが望ましいと考える。継続に向けて、現在の授業内容を下級生にも伝えていきたい。二つ目として、教員がサービス提供の教材研究を追究し、生徒が自信をもってサービスができるように努めたい。三つ目としては、年間指導計画に位置づけ、おもてなしの授業計画をよりコンパクトにまとめるよう授業内容を精選する。最後に、生徒の意欲の高さを維持し、現状に満足させることなく新しいことに挑戦させるような授業展開の必要性を感じる。今回は様々なプロによる講座を実施したが、教員自身のスキルアップを図り自ら指導できるようにしたい。

なお、評価に関しては、別添資料 11 に示したが評価の判断基準を明確にするところまでできたらと考えている。

<参考・引用資料>

『高等学校学習指導要領解説家庭編』 文部科学省 平成 22 年 5 月

『おもてなしの教科書』（美人開花シリーズ） 山本侑美子著 平成 24 年 3 月 ワニブックス