

## 産業界等と連携した学びの実践事例

|          |  |
|----------|--|
| 学校名      | 岡山県立 津山東 高等学校  |
| 実践場面     | 高校生と地元ホテルのコラボランチ   |
| 実践日時（時期） | 令和6年8月   |
| 対象生徒（学年） | 食物調理科3年生9名   |
| 連携の形態    | <input type="checkbox"/> 包括連携協定（ ）<br><input checked="" type="checkbox"/> その他（ 津山鶴山ホテルと毎年実施（6年目） ）   |
| 学びの分類    | <input type="checkbox"/> 講演会講師・説明会 <input checked="" type="checkbox"/> 技術指導 <input type="checkbox"/> 企業訪問・インターンシップ<br><input checked="" type="checkbox"/> 商品開発・共同研究 <input type="checkbox"/> 最新技術・設備の見学 <input type="checkbox"/> その他 |

### 実践の内容

#### 【現状】

- ・津山東高校食物調理科は、県内公立高校では唯一、所定の単位を修得後、国家試験免除で調理師免許を取得することができる。
- ・食物調理科では、校内で学習した知識や技術をもとに、さらに調理技術の向上や応用力・実践力を身に付けることを目的に、津山市内の様々な施設で、3年生の7月に10日間の校外実習を行い、現場の方々に指導していただいている。（令和6年度は9施設で実施）



#### 【実践内容】

- ・生徒の校外実習先の一つである津山鶴山ホテルでは実習の成果披露を兼ねて、ランチメニューの開発に取り組んでいる。（令和6年度で6年目の取組）
- ・7月に津山鶴山ホテルでの実習に取り組んだ生徒9名が和食、洋食、中華に分かれて、担当シェフとともに価格や調理方法を踏まえながらオリジナルメニューを考えた。
- ・旬の食材を使った各メニューは8月限定のスペシャルランチとして、1日限定各20食で、実際にホテルで提供された。



上左 洋食ランチ  
上右 和食ランチ  
下 中華ランチ

### 実践による効果等

- ・校外実習等を通して、調理師の仕事の大変さとともにやりがいを強く感じることができ、将来の進路選択にもつながっている。
- ・実際にお客様へ提供されるランチメニューの考案に携わることができ、生徒はこれまでの学びの成果を実感することができた。

※実践の様子が分かる写真等を適宜入れてください。（肖像権の確認等（特に企業側）は各校で行った上で提出してください。）