

2025 年度（令和 7 年度）学校推薦型選抜

グループワーク 課題

芸術文化観光専門職大学

芸術文化・観光学部 芸術文化・観光学科

注意事項

- 試験監督者の指示があるまでは、この課題冊子は開いてはいけません。
- この課題冊子は表紙のほかに 2 ページあります。
- 課題は 1 題あります。
- 試験時間は 65 分です。
- 試験終了後、課題冊子は持ち帰りなさい。

課題

あなたは、全国の高校生有志で構成された「地方創生を考える会」のメンバーです。
この会では日本中の様々な事例を取り上げ、地方創生の可能性を研究、協議しています。

ある日、「地方創生を考える会」へ、兵庫県豊岡市役所から以下の依頼が来ました。

〈豊岡市役所からの依頼〉

豊岡市は「教育機関での食育」により力をいれ、その魅力を広く発信することで、子育て世代の移住促進を図りたいと考えています。

これまでに豊岡市では、無農薬、減農薬で栽培する「コウノトリ米」を市内の学校給食で使用する取り組みを行なってきましたが、このたび、様々な年代から意見やアイデアを収集し、全国でも類を見ない「日本一環境に配慮した給食」を考案し、実施する計画を立てることになりました。

については、計画の立案・策定に向けて、高校生からもアイデアを提供していただきたく存じます。
なお、メニュー作りも含め、給食というシステムそのものから広くご協議いただき、様々な角度からの多様なアイデアをご提出ください。

参考までに、豊岡市と隣接する香美町の取り組み「日本一のふるさと給食」を資料として添付いたします。

上記の依頼内容について、グループで多角的にアイデアを出し、協議しなさい。
また、試験終了の5分前になったら、指示に従って発表をしなさい。
なお、発表の形式は問いません。

〈参考資料:日本一のふるさと給食(香美町ホームページより)〉

おいしい給食ありがとう！

小・中学校 幼稚園

食を通じてふるさとを大切にする心を育む
香美町の豊かな自然の恵みへの感謝の心や、農林水産業の大切さなどを学んでいます。

香住・村岡 学校給食センター

地産地消・安全安心・食育の推進
安全・安心を基本にして、地元にある、魚、米、野菜などふるさとの食材を活かしながら、おいしく、バランスのとれた学校給食を、心をこめて調理し提供しています。

香美町ふるさと給食推進委員会

地元食材の活用・地域の活性化

平成24年5月、給食食材を提供する生産・流通・加工関係者などからなる「ふるさと給食推進委員会」を設置。ふるさとの食材を安定的に学校給食センターへ供給できる体制づくりを進めます。

1)安全・安心 2)地産地消 3)直接買付 4)見学・体験・実習 5)情報発信



日本一のふるさと給食

理念

学校給食を通して食育を総合的・計画的に推進し、児童・生徒の健全な心身を培い、豊かな人間性を育む

香美町には魚、米、野菜などおいしい食材がたくさんあります！



農家、農業法人、JA、漁協、畜産業など

地場産物の提供・生きがいづくり・後継者づくり

全国的に有名な松葉ガニや但馬牛、村岡米、地元で獲れるハタハタ、カレイ、新鮮な野菜など、香美町には自慢できる地場産物が豊富です。



香美町の子ども達のために、地元の新鮮な食材を提供しています！



学校給食で使ってくれるなら、これからもますますがんばって作りますよ！



ふるさと給食のめざすもの

子ども達の地元の農林水産業に対する理解を深め、ふるさとを大切にする心を育む

地産地消による地元産食材の活用を促進し、生産者との連携や地域の活性化を図る

