



Systeme d'éducation



Problématique

- Manque de diversité de matière
- Pas d'apprentissage sur l'essentiel de la vie



Japon





la cuisine et méthode de budget

- cours d'éducation alimentaire sur les repas et sur la nécessité de bien s'alimenter.
- apprennent à bien se comporter à table.
Itadakimasu [Bon appétit] au début du repas.
Gochisosama [Merci, c'était délicieux] quand ils quittent la table
- 3R : Réduire (les déchets), Réutiliser et Recycler

- Les manuels abordent les questions de santé, ainsi que les repas en fonction de votre état physique et vos besoins.

7 食べて元気に

48ページ

なぜ食事が必要なのかについて。

ご飯とみそしるの調理法を学ぶ。

食器の使い方と、食卓のルールを学ぶ。

食卓の食事のルールを学ぶ。



1 なぜ毎日食事をやるのだろう

48ページ

なぜ、毎日食事をやる必要があるのか考えよう。



2 ご飯とみそしるは食事の基本(1)

50ページ

米とみその特徴、調理の仕方などについてまとめよう。

米



● ぎん米から、ぬか飯と
はい飯をとったものを、
利としい米すか。

● 米をご飯にするには、
どのように調理すると
よいですか。

● みそは、こうじと塩と、
何から作られるか。

● みそしるに使われるだし
は、何のものになりすか。

● みそしるの味付けは、み
そだしと、何の塩みそ
わけから作られるか。

3 米やみそを使った郷土料理

鍋焼きうどん (鍋焼き)



餅やうす (餅やうす)



味噌みそ (味噌みそ)



味噌みそ (味噌みそ)



25

この本は、しょうがやみそなどの調味料を多く使った料理が中心です。

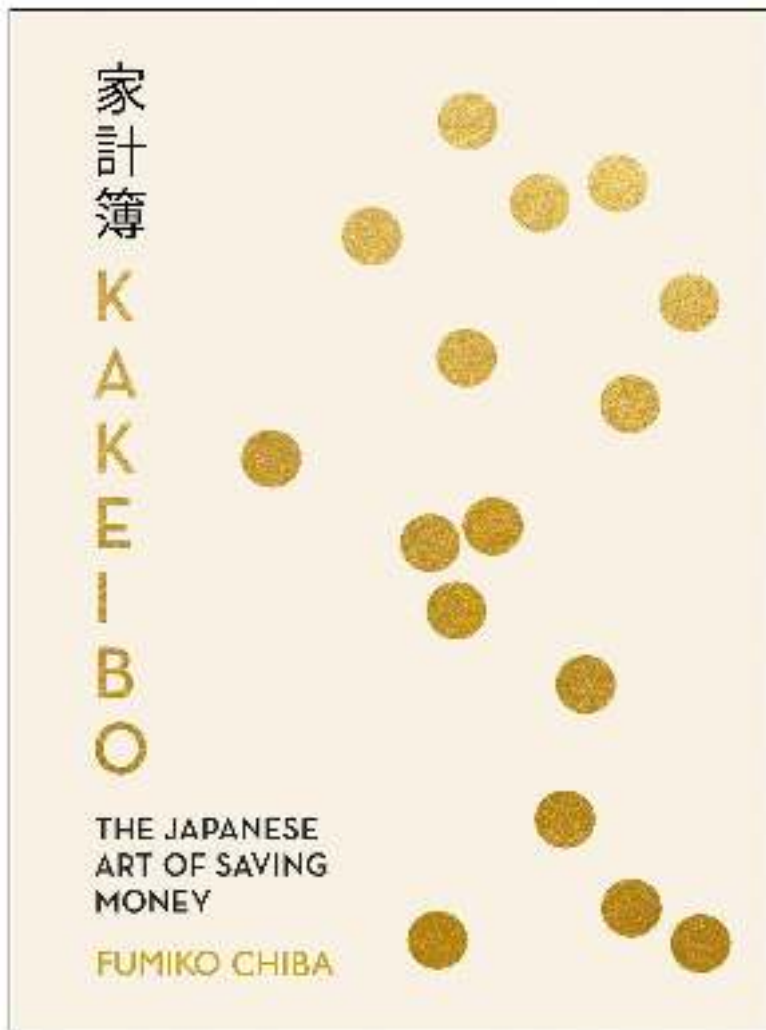
2 食べよう 五大栄養素とその主な働きや、栄養素を多く含む食品をまよめましょう。

主に () になる	主に () を作る	主に () を養える
<p>骨強くする、運動するなどのエネルギーになる。</p> 	<p>細胞が壊れず、体が壊れずいる。</p> 	<p>細胞が壊れず、よく働く。体が健康に保たれる。</p> 
<p>骨や歯を強くする食品</p> 	<p>たんぱく質を多く含む食品</p> 	<p>細胞を強くする食品</p> 
<p>骨や歯を強くする食品</p> 	<p>たんぱく質を多く含む食品</p> 	<p>細胞を強くする食品</p> 

3 食べよう 下の給食に使われている食品と、その主な働きを調べましょう。

こんだて	食品
ご飯	米
さけのシモン焼き	さけ、レモン、油
野菜のごまあえ	さやいんげん、にんじん、れんこん、ごま
みそしる	油あげ、だいこん、ねぎ、みそ
そのほか	牛乳、おかん

エネルギーのもとになる食品	体を作るもとになる食品	体の調子を整えるもとになる食品



- exemples de budget et de dépenses
- apprennent à tenir les comptes et à distinguer les charges incompressibles des dépenses que l'on peut contrôler.
- prêt bancaire, achat d'un appartement ou construction d'une maison, dépenses imprévues, impôts et taxes diverses



Les sports



- Fête nationale du sport dans les écoles
 - Undōkai
- Judo
- Baseball
- Volley
- Badminton
- Lacrosse
- Tir à l'arc
- Soft-ball
- Football
- Gymnastique

La Cafétéria

Les déjeuners des écoles publiques japonaises sont servis dans les écoles primaires et secondaires (Collège). Les lycéens obtiennent leur liberté.

Les repas se composent de glucides (généralement du riz), d'une variété de sources de protéines, d'un accompagnement de légumes, d'une soupe (généralement de miso), d'un verre de lait et parfois de fruits. Il n'y a pas beaucoup de sucre transformé sauf pour des journées spéciales. Même dans ce cas, cela se fait avec modération.



La Cafétéria



Soupe Miso:



- Dashi (base du bouillon) (Kombu (varech séché) Katsuobushi (flocons de bonite séchés) Iriko ou niboshi (anchois séchés / sardines) Shiitake (champignons shiitake séchés)
- Tofu
- Algues Wakame Sèches
- Pâte de Miso
- Oignons Vert



La Cafétéria



- Au primaire, les élèves servent la nourriture entre eux à tour de rôle.
- Ils mangent avec le professeur
- il positionne leur pupitre de façon à créer une table de 8 personnes et mangent tous ensemble.
- Ils ne gaspillent rien, lorsqu'il y a des restants de nourriture ils jouent à Jankenpon (Pierre-Feuille-Ciseaux) pour décider qui aura droit à quoi comme portions extra.

https://www.youtube.com/watch?v=hMVHogfM7Gg&feature=emb_logo

https://www.youtube.com/watch?v=2bm92DP7uR8&feature=emb_logo

Le Fonctionnement à L'École



- Au Japon il y a plus un aspect collectif à l'apprentissage, alors qu'ici au Canada, c'est plus individualiste.
- Au Japon on va non-seulement à l'école pour étudier, mais on y va aussi pour y rencontrer des gens et faire partie d'un groupe grâce aux activités de club et cercles d'activités obligatoire.
- Moins de séparation entre les professeurs et les élèves
- Les élèves restent dans la même classe et se sont les professeur qui se déplace.
- Il y a 1 professeur représentant de la classe et 1 professeur pour chaque matière.
- Tout le monde se respecte entre eux et collabore ensemble.

Les Classes



- Grande classe spacieuse
- 1 pupitre par personne
- 2 portes coulissantes, 1 en avant et une en arrière de la classe
- Tableau en avant de la classe et le bureau du sensei (professeur) au milieu
- Il y a aussi les casiers au fond de la classe et même parfois des aquariums.
- Les élèves qui ramène leur lunch (Bento Box) mange dans la classe et la nettoient après avoir manger ou à la fin de la journée, on appelle cela le Sooji.

L'élitisme



- Système d'éducation japonais très basé sur l'élitisme
- Permet d'entrer dans les meilleures écoles, autant au collège qu'au lycée ou à l'université
- La mise en place d'un système aussi strict et professionnel permet aux enseignants de préparer les étudiants au monde du travail
- La possession d'un système d'éducation riche
- Par ce fait, le système d'éducation japonais est reconnu dans de nombreux pays
- Au Japon, seulement les examens de fin d'étape et d'entrée dans les écoles sont importants



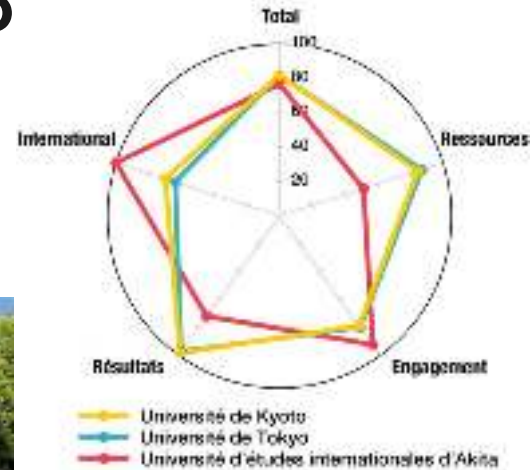
Qu'est ce que ça apporte ?

- Un système d'éducation qui nous prépare pour l'avenir
- La présence de stages ACCOMPAGNÉS
- L'évaluation d'élèves sur les COMPÉTENCES et non sur les notes
- Moins d'examens = moins de stress ;)
- Taux de réussite extrêmement élevé dans la plupart des écoles
- Des professeurs très bien formés

Les universités de Tokyo et de Kyoto



Classement des universités de Kyoto, Tokyo et Akita en fonction des catégories



Source : graphique créé par Nippon.com sur la base des données du magazine Times Higher Education.



Problèmes à notre école

- Prises de décisions seules
- Mauvaise gestion de l'argent
- Peu de classes éclairées de lumière solaire
- Couleurs des murs
- L'esthétique de l'école





Écoles secondaires Powerhouse (Norvège)

- Prise de décision (Étudiants, Enseignants, Direction, Fondation)
- Esthétiquement plus beau
- École verte
- Couvre les aspects environnementaux
- Excellente ventilation
- L'architecture est basée sur un outil social et éducatif

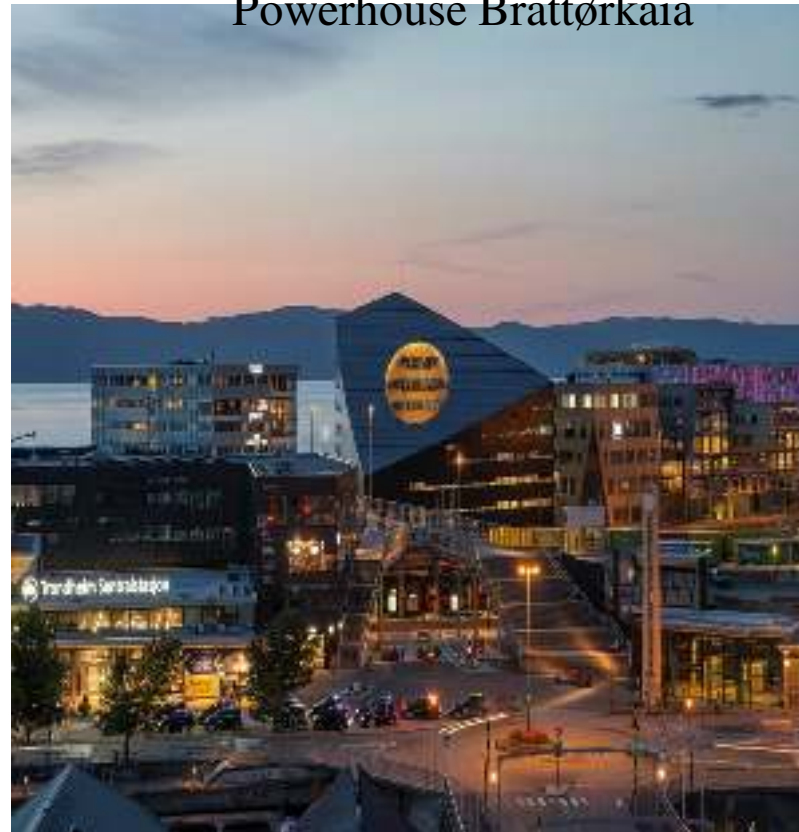




Powerhouse Kjørbo



Powerhouse Brattørkaia





Bibliographie

1. <https://japonisez-vous.org/les-avantages-du-systeme-educatif-japonais/>
2. <https://www.ecohabitation.com/guides/3306/Powerhouse-la-Norvege-batiments-energie-positive/>
3. <https://www.powerhouse.no/en/prosjekter/powerhouse-drobak-montesorri/>
4. <https://www.youtube.com/watch?v=xfi6jm0m49A>
5. https://home.hiroshima-u.ac.jp/oba/docs/systeme_educatif_japonais2018.pdf
6. <https://www.domodaruma.com/blog/japanese-school-lunches-34-day-menu#:~:text=Japanese%20public%20school%20lunches%20are,milk%2C%20and%20the%20occasional%20fruit>
7. <https://www.nippon.com/fr/views/b00202/>
8. <https://www.youtube.com/watch?v=MLKAcU0FZ8Y>