

「大切にしたい食文化を知ろう」

モデル授業レポート

in 板橋区立緑小学校

2022年11月22日

中学年用教材
わたしたちと「和食」

3年1組の
子どもたちに協力
してもらったよ！

今回の教材は
これニャ！



モデル授業の様子は
こちらから



ニャーししょう
和食店の店長さん。
和食の達人。

ウニヤたん
ししょうの店で修行中の
新米料理人。



1 限目

日本に伝わる食文化「和食」を知ろう
学校給食を軸に、いろいろなアプローチから
和食について学んでいきました。

体験を交えながら
楽しく和食を学ぶ

緑小学校の3年1組で行われた
モデル授業では、普段食べている
給食を例に、和食とは何か、みんな
で考えていきました。さまざまな
種類の給食から共通項を見つけ、
「ごはんや汁物が多い和風とスープ
が多い洋風」「箸を使うものと使わ
ないもの」など、グループ分けを
しながら和食の特徴を再確認。
ちらし寿司が出た七五三の給食、
先生が用意したお重入りのおせち
料理を見て、和食は行事との関わ
りも深いことに気づきました。
さらに、和食のおいしさの素・
うま味についての説明をしていく
中で、かつお節削り名人として校長
先生が登場し、教室は大盛り上がり。
実際にかつお節を削ったり、香りをかい
だりと、体験を通して子どもたちの
記憶に残る授業になりました。



わたしたちと「和食」
中学年用 動画教材

かつお節削り
体験も！



行事食でも普段の食事でも、自然と口に出ている
「いただきます」と「ごちそうさま」。
自然の恵み、そして作ってくれた人に感謝をする、
昔から伝わる素敵な言葉なんだと教わったよ！



2 限目

板橋区の食文化から自然の恵みを考える

板橋区で1番生産されている野菜・大根を例に、
和食とSDGsのつながりを考えました。

クイズ 板橋区で生産されている野菜はどれだ？



正解は⑥の
志村みの早生大根。
実はこれ全部
大根なんだニャ！



出典元：農畜産業振興機構(上)、農民イラスト(下)、JA 東京中央会(志村みの早生大根)

GUEST /



The Hasune Farm
富永 悠氏

地産地消
からSDGs
を学んだよ



地元の農産物を食べると、いいことたくさん！



近くで買うと
野菜を遠くから運ぶ
エネルギーを省ける



いつでも新鮮で
おいしい野菜
が食べられる！



土付き大根なら
水分が抜けにくいから
袋いらずでエコ

知ること・学ぶこと
から意識が変わる

2 限目では、形や色の違う本物の

10個の大根が用意され、大興奮の
子どもたち。その中の一、板橋区の
江戸東京野菜である「志村みの早生
大根」を生産し、学校近くの農家を営
む富永さんがゲストで登場。

まずは、農家とスーパーで売られて
いる大根の写真を比べ、新鮮な大根
には葉っぱがたくさんついていること、
大根の生産量第一位の北海道から東
京まで運ぶのにエネルギーも時間も
かかることを知りました。「近くに
畑があると環境にもよく、地産地消が
可能でSDGsにつながるんです。」と、
地元の農産物を食べることの重要性を
子どもたちへ伝えていただきました。

この日は大根を使った給食メニュー
で、いつもより感謝し味わっていた
子どもたちでした。

わたしの「和食」アクション宣言！

今、わたしたちにできること

板橋区(地元)
でとれた食材を
食べよう

命をもらった
ことやつくったこと
に感謝しながら
食べよう

心から
おいしいと
思っ食べよう

「いただきます」
「ごちそうさま」を、
感謝の気持ちを
込めて言う。

うま味を
しっかり
味わおう。

日本独自の文化「箸置き」についても学ぶ

給食の時間に備前・有田箸置きプロジェクトの金子真次氏がゲストで登場。
特別授業で季節のものやキャラクターなどの箸置きを使うと気分が変わったり、
会話が弾んだり、箸置きひとつで楽しい食卓になることを聞いた子どもたち。その
日の給食から、早速箸置きを使い、「うちでも使ってみよう！」と大反響でした。

給食の時間で
特別授業

