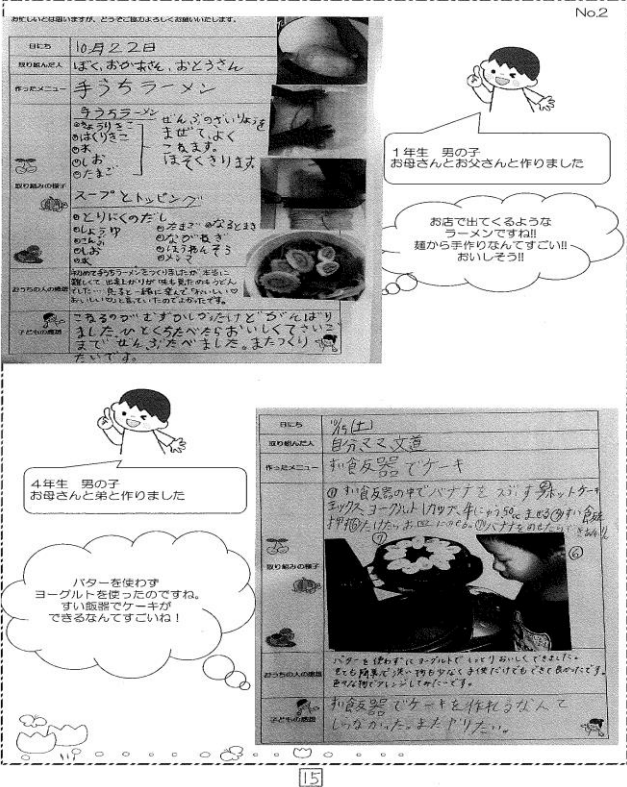


「食育の日」の取組実績

(4月～12月の実績)

提出都道府県名 政令指定都市名	三重県
市町名・学校名	四日市市立神前小学校
取組の名称	「大豆の大変身」3年生
取組内容	【対象】3年生児童 32名 3年生の国語科で「すがたを変える大豆」という単元があります。その学習に関連して、総合的な学習の時間に大豆をもとにしてできる食品や、それらの栄養などについて学習をしました。 ●外部講師を招いての「しょうゆ博士」の学習(出前授業)[10/21] 日常の食事で当たり前のように接しているしょうゆについて、その作り方や色などについて実物を使って説明してもらいました。また、しぼりたてのしょうゆと市販のしょうゆ、しょうゆのもとのもろみの味見もさせてもらいました。興味を持って参加できました。 ●栄養職員と担任のTTで「大豆の大変身」の学習[11/18] 「大豆の栄養のすばらしさや姿を変えて給食に出されていることに気づき、食べようとする意欲を持つ」をねらいにし学習を進めました。 1 大豆のパワーを知ろう 「からだを作るたんぱく質がいっぱい」「骨を強くする」「けつえきをさらさらにする」「しょくもつせんいがいっぱい」など栄養が豊富であることを学びました。 2 大豆の大変身 大豆が変身してできるものにはどのようなものがあるかをみんなで出しました。「とうふ」「みそ」「しょうゆ」「なっとう」などはテンポよく出されました。反対に「あつあげ」「高野どうふ」「がんもどき」「おから」「ゆば」などはなかなか出てきませんでした。しかし、子どもたちは教師から出されるヒントをもとに、興味を持って考える姿がありました。その次に、大豆をどのように加工をするとその食品に変身するのか考えました。実物を加工工程がわかる表の上に置いていく活動をグループで行いました。少し難しい課題でしたが、実物を見てイメージができたようでした。 3 毎日の給食から考えよう 1か月の給食献立に、大豆からできている食材に色をつけて表示しました。すると、たくさん大豆製品が使われていることを確認することができました。   ●大豆の収穫[12/12] 春に種まきをした大豆が実り、みんなで収穫をしました。たくさん大豆を収穫することができ、自然の恵みのありがたさや喜びを感じることができました。また、学習を通して、大豆を身近なものとしてとらえることができ、進んで食べようとする意欲を持つことができました。

「食育の日」の取組実績 (4月～12月の実績)

提出都道府県名 政令指定都市名	三重県
市町名・学校名	いなべ市立三里小学校
取組の名称	PTA学習部会の取組・食に関する授業指導
取組内容	○PTA学習部会の取り組み 10月 「家族でふれあいクッキング」(1年生・4年生) 目標 お家の人と一緒に料理を作る機会をもつことで、会話が出来たり、毎日作ってくれるお家の方への感謝の気持ちをもつ。子どもたちが自分で料理作りに参加することで、食に関する興味や関心を持ち食べることの楽しさ、大切さを感じ取ったり、栄養やマナーについて学んで「食育」へと繋げていく。  ○食に関する授業指導 目標 生涯にわたって健康で生き生きとした生活を送ることを目指し、児童一人一人が正しい食事のあり方や望ましい食習慣を身につけ、食事を通して自らの健康管理ができるようにする。また、楽しい食事や給食活動を通じて豊かな心を育成し、社会性を涵養する。 授業日 6月～12月の間に、全学年・全学級において、学級担任が栄養教諭とともに、各学年の目標に応じて授業を行った。

「食育の日」の取組実績 (4月～12月の実績)

提出都道府県名 政令指定都市名	三重県
学校名	城山特別支援学校 草の実分校
取組の名称	家庭科 調理実習「フィリピン料理」(カレーライス、ビーフン、ココナッツケーキ)
取組内容	・対象者 高等部2、3年生 3名 ・実施日 9月30日(金) 高等部2、3年生の家庭科の授業で、フィリピン料理の実習を行いました。本校生徒の保護者を外部講師として招き、「カレーライス」「ビーフン」「ココナッツケーキ」の3品の料理について教えていただきました。また、講師の方がフィリピン出身であることから、生徒が異文化にふれる貴重な機会として本時を設定しました。 カレーライスは生徒達に馴染みの深い料理でしたが、ビーフン、ココナッツケーキについては全員が初めてで、毎日の食事とは違った味を体験することができました。実習の中で、生徒達は、カレーの材料を炒めたり煮たりする作業にとっても意欲的に取り組み、カレーの仕上げにココナッツミルクを使うことを知ると、とても驚いた様子でした。また、ビーフンに使うはるさめのもどし方や味付けの方法等も教わり、食材の扱い方についても詳しく学ぶことができました。 草の実分校では、生徒達は入院生活のため、思うように外出ができず、社会体験が乏しいため、異文化等にふれる機会も少ない状況です。しかし、その中でこのような実習を計画・実行できたことは、生徒達にとって、とても有意義な経験になりました。今後も、このような時間を増やすことで、世界の食文化にふれる機会を作っていきたいと考えています。 <生徒の様子> 実習の場面    

「食育の日」の取組実績 (4月～12月の実績)

提出都道府県名 政令指定都市名	三重県
市町名・学校名	大紀町立大宮小学校
取組の名称	給食の時間 ～ 興味からつなぐ食育 ～
取組内容	10月19日(水) 給食の時間に、第1学年17名、第5学年8名の児童を対象に、それぞれ「牛乳ができるまで」「かぼちゃの種類」について簡単なかたちでの講義を行いました。 本校の児童は、食への興味が比較的高く、総合の時間等で食育の授業も行っていますが、その他に担任が行う他教科の学習過程のなかで、食への疑問や興味をもつことができる児童が数名在籍しています。 今回は、前日の児童たちからの声(興味)を大切に、視覚的支援を用いながら、給食の時間を利用した食指導を行いました。 1年生では、他教科で行ってはいないものの、牛乳への関心が高い児童から「牛乳をしぼる機械がみたい!」といった声がありました。大紀町では、近くに地元の酪農業者があるため、実物を用いることも考えましたが、興味の熱が冷めないうちに写真だけでも見せようと考え、19日の給食の時間に、「牛乳ができるまで」といったプリントを見せながら、話をしました。 5年生では、外国と日本の食糧生産について社会科で学んでおり、またハロウィンも近いということから「ハロウィンのかぼちゃは食べられるの?」「西洋かぼちゃって聞いたことあるけど、外国でつくられるもの?」といった声がありました。そこで、かぼちゃの写真を用いて、西洋かぼちゃと日本かぼちゃを中心に、かぼちゃの種類について話をしました。 食育を行ううえで大切なことは、興味から知識をつけ実践へとつなげていくことだと思います。日々の授業では、児童からの興味をひきだすことからはじめ、実生活へと返していくことをねらいに行いますが、今回は児童の興味から指導内容を決めることを行ったため、感想文を書かせることなく、子どもたちの吸収を感じ取ることが出来ました。「食」というのは生活と密接に関わっており、興味をもちやすいものであることから、子どもたちから生み出された興味を大切に、指導へとつなげていくことの重要性を感じました。

「食育の日」の取組実績

(4月～12月の実績)

提出都道府県名 政令指定都市名	三重県
市町名・学校名	玉城町立有田小学校
取組の名称	なしについて知ろう(なし園の見学)
取組内容	○対象者 3年生 ○授業者 担任 スタネスク実穂 ○参加人数 32人 ○実施日 平成28年9月12日 ○取組 社会科で「畑で働く人々の仕事」について学習します。興味・関心を持って授業にのぞめるよう、事前学習として地域の産物であるなしの畑の見学を計画しました。 給食には、毎年9月に2回ほど、玉城町内でとれた梨が出されます。この梨は生産者の方から直接、給食室に届けられています。 そこで、なしの生産者の方の畑をたずね、なしができるまでの苦労や努力、ねがいや工夫について聞かせていただきました。実際になしの実る畑や収穫作業のようすも見せていただくことができました。 見学の後、給食に出たなしを子どもたちは感謝の気持ちを持って、残さず味わっていただけていました。 ○子どもたちの感想 ・育てるのに8年も9年もかかるとは知らなかったのでびっくりした。 ・ふくろの中に針金があるとは思わなかった。ふくろがやぶれるくらい大きくなるんだ。 ・なしには秋月という名前があるんだ、50年もやっていてすごいな、びっくりすることがたくさんあった。 ・なしの木は、ぼくが生まれてから今までかけて大きくなるんだ。虫は全部、敵かと思っていたけど、かえるだけは小さい虫を食べてくれる味方だとわかった。

