

③食育の日の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	高知県
取組市町村名 取組団体・企業名	南国市立長岡小学校
取組の名称	とうもろこしの皮むき
実施時期	6月19日(水)

給食にとうもろこしができました。この日は、同じ中学校区内にある農業高校の生徒のみなさんが育てたとうもろこしを届けてもらいました。皮むきをしてくれたのは、1年生40人です。新鮮なとうもろこしだったので、皮が少し硬かったのですが、がんばってきれいにむいてくれました。



むいたとうもろこしを調理員さんがおいしくゆでてくれました。甘くておいしかったです。

各クラスへ
「給食室だより」配布

各家庭へ
「給食だより」配布



【様式3】

③食育の日の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	高知県
取組市町村名 取組団体・企業名	四万十町立北ノ川保育所
取組の名称	食育活動 梅ジュース作り
実施時期	2019年6月19日 梅の収穫6月6日 梅ジュースの作成6月11日 梅ジュースを飲む6月19日
取組内容     	<p>【目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・園庭に実っている梅をジュースにし、いただくことで地域や園の自然に目を向け、身近な食材に興味関心をもつ。 <p>保護者にも試飲してもらい、園での子ども達の活動に関心を持ってもらおうと共に、食事について親子の会話にも繋がるようにする。(作ってくれた子ども達に「ありがとう。おいしかったよ」と感謝の気持ちを伝え合う体験にもつながってほしい)</p> <p>【対象者】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・幼児組、乳児組、保護者 <p>【実施内容】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・幼児組が梅を収穫する。 ・収穫した梅の洗い方を調理師さんに教えてもらい洗う。 ・干して水分を抜いた後、調理師さんと共に梅と同量の砂糖を図り瓶に詰める。 ・5日間冷凍保存する。 <p>※(冷蔵保存に切り替え1週間ほど置き、調理師が煮沸しジュースを作成)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・おやつに皆でいただく ・食育の日の啓発と共に、降園時に保護者にも試飲してもらう。 <p>【取り組みを通して】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・園庭に梅の木があったことに気が付き、梅がジュースになる体験をし、「うちにも梅の木も琵琶の木もあるよ」などと身近にある自然の作物に目を向け、迎えに来た保護者に、「お家にもあるよね。」と会話している姿があった。 ・保護者より 「手作りの梅ジュースはまるやかで優しい味でした。家ではなかなかできない貴重な体験を日々させていただきありがとうございます。このような体験を通して心豊かに育ってほしいです。食事の時に栄養の色の山について教えてくれ“体の調子を整えるがで〜”と野菜の違いや栄養のことまで教えてくれて感動しました。家庭でも話していくことが大切だと気付くこともできました。」

【様式3】

③食育の日の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	高知県
取組市町村名 取組団体・企業名	津野町立葉山小学校
取組の名称	お弁当づくり
実施時期	12月19日(木)
取組内容	<p>毎月19日は食育の日による「お弁当の日」と名付けて学校の方では各家庭でお弁当を作ってきます。</p> <p>12月3日(火)には6年生が調理実習としてお弁当作りに挑戦しました。自分たちでお弁当に入れるおかずを考え、栄養バランスや見た目や色々な食材を組み合わせながらお弁当作りに励みました。</p> <p>19日には、各家庭でお弁当を作っていたのですが、6年生は、調理実習での経験を生かしてそれぞれが「お弁当を作るお手伝い」や「1品は作ってみよう」など目標をもって作っていました。</p> <p>「お弁当の日」が料理を学ぶきっかけになり、未来を生きていくための学びになり、食べ物への感謝と「おいしい」と感じる心を育てるような「お弁当の日」をつくっていきたいです。</p>
	     
	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; display: inline-block;"> <p><6年生のお弁当></p> </div>