

地域と共に生きる力を育む食育カリキュラム「高倉スタンダード」^{たかくら}の開発（第4回食育活動表彰 農林水産大臣賞受賞）

京都府京都市立高倉小学校^{きょうとし たかくら}

京都府京都市立高倉小学校^{きょうとし たかくら}では平成26（2014）年度に、小学校6年間の食育カリキュラムとして、地域の教育資源や人材を活用しながら系統立てた「高倉スタンダード」^{たかくら}1を開発しました。「高倉スタンダード」は、毎年度見直しを図りつつ、子供たちが食に関する興味・関心を持てるよう、実践的・体験的な活動を教育課程の中に位置付けています。

平成7（1995）年の開校当時から、生活科の学習において校外の学校農園での農業体験（米作り・さつまいも作り）や、社会科の学習において校区内にある食品販売中心の商店街「錦市場」^{にしきいちば}の見学等を行ってきました。徐々に各学年の食育を充実させ、1年生では色々な人と楽しく食事をする機会が大切であると捉え、地域の高齢者と給食を食べる「スマイル給食」を実施したり、4年生では地元企業の屋上農園を利用した農業体験等を実施したりしています。また、5、6年生では主に家庭科の学習を中心に、日本料理の料理人から学ぶ「だしの授業」や日本料理の盛り付け体験など、全学年を通して食育に関する教育内容の充実を図ってきました。

これらの取組を通して、子供たちは日本の食文化が大切にしてきた感性・知恵・技について学ぶことができ、日

本の食文化の素晴らしさに気付き、食文化を継承・発信することを考える機会となっています。

「高倉スタンダード」^{たかくら}の特徴として、日常の食に関する指導、学年ごとの食育の取組や他教科・他領域との関連等、教育課程の中で、食育がどのように位置付けられているかが可視化されていることが挙げられます。栄養教諭を中心とした全教職員で食育に取り組みやすくなるだけでなく、家庭や地域、協力者にも学校での食育に関する情報が共有され、一目で取組の目標と内容を学校に関わる全ての人が持続可能な形で理解できるようになっています。

今後も、「高倉スタンダード」^{たかくら}を基にした食育活動や、その成果の検証方法を充実・発展させるとともに、同カリキュラムの普及に努めたいと考えています。



5年生・だしの授業の様子



6年生・日本料理の盛り付け体験の様子

1 高倉小学校「高倉の食育」^{たかくら}：

http://cms.edu.city.kyoto.jp/weblog/index.php?id=102803&type=1&column_id=1579134&category_id=1681