

- | | |
|--------------------|------------------------|
| 11. み・そむりえ | 12. やかましいオリジナルみそ汁をつくろう |
| 13. 魔法のワカメ | 14. 保存食をつくろう |
| 15. どっちのお茶で SHOW!! | 16. お茶ってどんな味？ |
| 17. お茶とことば | 18. 和菓子暦をつくろう |
| 19. お雑煮図鑑をつくろう | 20. わけあって入っています |
| 21. 旬の食材のよさを知ろう | 22. 大豆博士になろう |
| 23. 豆ずかんをつくろう | 24. 食卓のヒーロー〇〇〇 |
| 25. しょうゆ博士になろう | 26. 魚を食べると・・・ |
| 27. 野菜の浮き沈み | 28. 食感を表すおいしい言葉 |
| 29. 和食が世界へ | 30. 地産地消うどん |
| 31. たこ焼きがなくなる日 | 32. もったいないを考える |
| 33. 上手にいただきます | |

食育プログラム集では、授業の流れと板書、給食の時間や教科等の時間に使える「ちょこっと食育」を示して授業のハードルを低くしただけでなく、授業の背景や教材研究の実例も示し、小学校の現場での食育実践を支援する内容となるように工夫した。

教師の資質・能力として、総合的な実践的指導力が求められている。学生が、授業の計画から実施まで全ての過程に関わることで、実践的指導力のひとつにあげられる授業力を育てることが可能となった。

表紙：



配布先：武庫川女子大学 教育学部学生 789 冊

武庫川女子大学 教育学部教員 50 冊

大阪府・奈良県・兵庫県・徳島県・福岡県小学校、栄養教諭団体 161 冊

計 1,000 冊

⑥今後の課題

「日本型食生活」には、生産から流通、消費から廃棄、歴史や食文化など豊かな教材がある。内容において、個人的な食だけでなく、社会的な食も守備範囲として食育の守備範囲を広くすることで、食に対して誠実で丁寧な向き合い方ができるようになると考える。今後もさらなる食育プログラムの開発に取り組んでいきたい。

質の良い食育プログラムの開発には、豊かな食体験や農業体験が欠かせない。専門家との連携や農業体験を日常化できる手立てを検討していきたい。

