

食とみどりの新発田っ子プランとは

食の「サイクル（循環）」を学ぶ食育

「食とみどりの新発田っ子プラン」は、新発田の「豊かなる大地を基盤とした食のサイクル」を学ぶ過程を経て、子どもたちが自立して生きていくために必要な力や、豊かな心を育むことをねらいとした、新発田市独自の食育のプランです。

具体的目標（めざす子ども像）の設定

このプランでは、子どもたちの段階的な成長を見通し、幼稚園・保育園年長児で「一人でごはんが炊ける子ども」、小学6年生で「一人で弁当を作れる子ども」、中学3年生で「一人以小煮物（のっぺ）^{※1}のある夕食一食分を作れる子ども」を具体的なめざす子ども像として設定しています。



※1 小煮物（のっぺ）

新発田市内では「小煮物（こにも／こにもん／こにもん）」と呼ばれる新発田市の代表的な郷土料理。新潟県内では「のっぺ」と呼ばれている。里芋や根菜類、鶏肉、かまぼこなど様々な食材を細かく切って煮るのが特徴。

このプランを推進するために



1 授業時間や学習内容を有効活用し、目標に向けた計画を基に実践

食のサイクルに基づく食育を効果的に進めるために、家庭科、理科、国語といった全ての教科の中から食のサイクルの各段階「育てる（栽培）」、「作る（料理）」、「食べる」、「返す（リサイクル）」に関連する単元や題材を見出し活用するとともに、給食の時間、総合的な学習の時間、学級活動等についても活用してください。また、新発田市の具体的目標（めざす子ども像）なども踏まえて、各教科担当教諭、養護教諭、栄養教諭、学校栄養職員が連携し、学校全体の計画を作成して、実践してください。

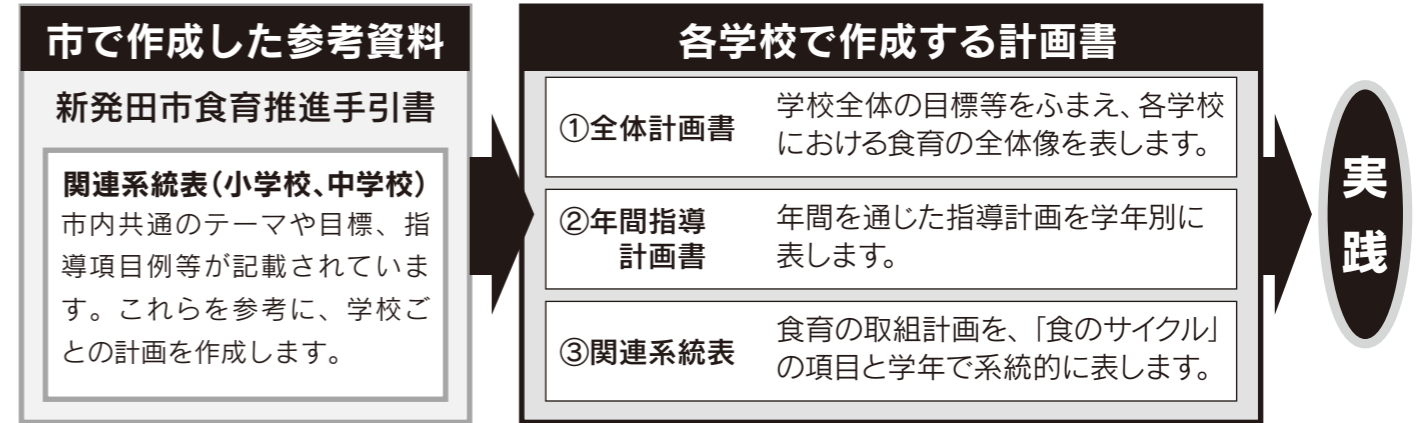
2 学校と家庭、地域、市との連携・支援体制を整備

教職員全員の共通理解と連携のもと、学校、家庭、地域の方で構成される「食とみどりの新発田っ子プラン推進委員会」を組織し、家庭や地域と連携して取り組んでください。

また、市教育委員会食育推進課では、学校への支援として食に関する指導者の紹介や、食育出前講座として市の栄養士を派遣しています。この他にも様々な面でサポートをしていきます。

計画表の作成

「食とみどりの新発田っ子プラン」の実施にあたり、重要となるのが取組計画の作成です。小・中学校では、下記3種の計画表を作成し、全教職員の共通理解のもとで取組を実践します。



関連系統表の活用

学年ごとの学習内容を、「豊かなる大地を基盤とした食のサイクル」の分類ごとに関連づけて系統的に表したものが、新発田市独自の計画表である「関連系統表」です。各学校では、この表を基に、学校独自の計画表を作成して取組を実践します。

<中学校 関連系統表の一部>

		② 1年	2年	3年	
共通テーマ		③ 生産者や自然の恵みに感謝し、命あるものを大切にすることを育む			
学年重点目標		④ 安全・安心な農産物の生産について理解を深める			
食に関する指導		⑤ 郷土の食材や旬の食材について理解を深めさせる。 食料自給率や諸外国との関わりについて理解を深めさせる。			
① 育てる（栽培）	関連する教科等	⑥ 市内共通の部分（変更不可） ①食のサイクルの項目（育てる、作る、食べる、返す） ②学年（小学校1～6年、中学校1～3年） ③共通テーマ（全発達段階を通して共通のテーマ） ④学年重点目標（小学校低、中、高学年、中学校別の目標） ⑤食に関する指導（④に沿った指導内容の目安）			
	給食の時間	⑦ 各学校で修正する部分（変更可能） ⑥関連する教科等（「」内は単元や題材、（ ）内は学習する内容や例） ※中学校の場合、技術・家庭科等は、学校の年間指導計画書に合わせて学習する学年を修正してください。また、関連させないものは削除し、総合的な学習の時間や学級活動等は適宜追加してください。 ⑦給食の時間（給食の時間に指導するテーマの例）			
		●技術・家庭（技術） C.1生物育成に関する技術「わたしたちの生活と生物育成」（生物育成のサイクル） C.2生物育成に関する技術「作物の栽培」 C.5生物育成に関する技術「実習例」（植物の栽培） ●理科 B-1「植物の世界」（植物のつくり、働き、分類） ●社会（地理） 第1編第3章「世界の諸地域」（農水畜産業） ●国語 1.学びをひらく「ダイコンは大きな」（植物として観察する） ●国語 5.論点をとらえる「調べたことを報告しよう」（レポートにまとめる 例：地産地消）	●春の食べ物（地場産）（春においしい食べ物） ●夏の食べ物（地場産）（夏においしい食べ物） ●日本と世界の食料事情と食料自給率（日本と世界の食料事情） ●秋の食べ物（地場産）（秋においしい食べ物、秋野菜） ●給食の食材と生産者（給食にかかわる人々、地場産物） ●行事食とその由来（地域に伝わる行事食と郷土料理） ●冬の食べ物（地場産）（冬においしい食べ物、体をあたためる食べ物）		