食育事業取組報告書（七葉中学校）

食育活動区分	（該当するものを□で囲む） 育てる ・ 作る ・ 食べる ・ 返す	実施年月日	令和5年12月～令和6年1月
教科名	総合的な学習の時間	指導者	1学年部教職員3名、2学年部教職員4名、家庭科教科担当1名、補助教諭1名、栄養士1名、地域コーディネーター1名
単元名	食に関する学習		
ねらい	新発田の食材を活かした料理の調理をとおして、食べ物を生産する方への感謝や食の意義について考える。		

児童・生徒の活動	支援・指導上の留意点	資料
・12月　調理実習の事前学習	・新発田市産の食材や料理について学ぶ。 ・グループ毎に献立を考え、 必要な材料や作り方を調べる。 	・郷土の食材と料理しばたのおかず（レシピ本）
・ 1月　新発田の食材を活かした料理の調理実習（1年）	・栄養士に調理実習の指導と生徒の支援をお願いする。 ・グループ毎に考えた献立を調理して会食する。 	
・ 1月　小煮物作りの調理実習（2年）	・家庭科の授業で調理実習の事前指導を行う。 ・地域の方から指導を受けながら、小煮物を調理して会食する。 	

成果と課題	＜成果＞ ・新発田の食材を活かした料理の調理実習では、新発田市産の食材やその調理方法についての理解を深めることができた。 ・生徒アンケートでは、「毎日料理を作ってくれる家の人のすごさが分かった。」「授業で作ったメニューを忘れずに、家でも調理に挑戦したい。」という記述が見られた。学習を通して家族への感謝の気持ちや調理への興味・関心を高めることができた。 ＜課題＞ ・今年度から食育の学習内容を見直した。初めてのことが多く、職員間の連携がうまくいかない場面があったので、事前によく話し合い計画的に学習を進められるようにしていく。
家庭・地域との連携	・学級だよりや学年だよりで調理の様子を家庭にお知らせした。 ・小煮物作りの調理実習では、活動を通して地域の方々の温かさを感じるとともに、関わりを深めることができた。