

食育事業取組報告書(佐々木中学校)

食育活動区分	(該当するものを口で囲む) 育てる・ <b>作る</b> ・ <b>食べる</b> ・返す	実施年月日	2024年1月29日
教科名	家庭科	指導者	教諭
単元名	日本の食文化と和食の調理		
ねらい	小煮物は新発田市の郷土料理としても名高い、丁寧にとった出汁が香る、給食でも人気の一品である。「中学3年生で、一人で小煮物のある夕食が作れる」という、目指すべき子ども像も踏まえ、郷土料理の小煮物作りを通じて、食材の切り刻み方や出汁のとり方等の技能と併せて、郷土に対する誇りと愛着を育む。		
	児童・生徒の活動	支援・指導上の留意点	資料
	<p><b>1. 調理実習開始 事前準備①</b> 食材の皮剥き、切り刻み</p> <p><b>2. 事前準備②</b> 出汁取り</p> <p><b>3. 煮込み作業</b></p> <p><b>4. 会食</b></p> <p><b>5. 調理実習終了</b> 後片付け、食生活改善推進委員の方々へのお礼</p>	<p>4名の食生活改善推進委員の皆様にご指導や安全管理を任せきりにしない。一学年部職員2名および食育担当もT.Tとして加わり、包丁さばきが不安な生徒を中心に、特に里芋の皮剥きをはじめとして丁寧に見本を見せながら一緒に調理に当たる。不慮のけがや事故が起きないように、一同で細心の注意を払う。</p> <p>各々の出汁を決められた分だけ計量して持って行く。出汁の量が適切か、必ず煮込んでいる最中も時折丁寧に味見するように伝える。</p> <p>ごぼう、にんじん、れんこん等、火が通りにくく硬い食材を中心に、美味しく食べられる状態になったか、随時確認するように伝える。</p> <p>全員の協力で美味しい小煮物が出来上がった喜びを分かち合いながら、よく味わって小煮物を頂く。</p> <p>食生活改善推進委員の皆様にも、心を込めて感謝の意を伝える。</p>	
成果と課題	<p>校区に在住の食生活改善推進委員4名、T.Tで入った教諭3名以外にも、手が空いた職員が立ち寄る等、生徒と一緒に大勢で小煮物の調理に携わることで、不慮のけがや事故が起きないように万全の態勢を敷くことができた。地域に在住の方々と一緒に活動することで一体感だけでなく、地域に対する愛着や誇りを醸成できた。家庭科教員の尽力もあり、1年生にとって調理実習は今年度4回目にあたり、「中学3年生で、一人で小煮物のある夕食が作れる」という課題達成に向けて、調理に際しての知識や技術を着実に向上させることができた。家庭科や食育の授業で身に付けた知識や技術を失わないよう、生徒に自宅でも定期的に調理に携わりたいという意識付けを持ってもらえるような働き掛けを行っていく。</p>		
家庭との連携・地域	<p>校区に在住の食生活改善推進委員の皆様のご温かく献身的なご指導のおかげで、生徒と一緒に小煮物作りを大変円滑に進めることができた。食生活改善推進委員の皆様による熱心で分かり易い実技指導により、安全面に細心の注意を払いながら、生徒は過去3回の調理実習の経験も存分に活かし、食材の皮剥き、切り刻みから味付け、加熱に至るまで、意欲的に技術の習得に励んでいた。今回習得した様々な技術を活かし、小煮物を含めて色々な料理を自分で作ってみたいと口にしてきた生徒もいた。</p>		