

# ～新発田市の特色ある教育～ 食とみどりの新発田っ子プラン



# ひとが第一、ひとが大事 新発田の教育

【目指す子どもの姿】 新発田への愛着と誇りをもち、夢や希望に向かって、学び続ける子ども

全校体制で育む確かな学力 学級経営の充実 学ぶ意欲の向上 主体的・対話的で深い学びの実現

|   | 学びに向かう力、人間性等の涵養                           | 知識及び技能の習得                                                            | 思考力・判断力・表現力等の育成 |
|---|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 知 | ○ 課題をよりよく解決しようと主体的に学ぶ態度の育成                | ○ 言語活動（聞く・話す・読む・書く等）やICT活用の充実を図り、情報を精査して考えを形成したり、思いや考えを基に創造したりする力の育成 |                 |
| 徳 | ○ いじめをしない、許さない、自他の命を大切にしようとする心の育成         | ○ 自己を見つめ、多面的・多角的に考え、議論する道徳科を要とした、自他共により善く生きるための主体的な判断力の育成            |                 |
| 体 | ○ 運動に親しむとともに、健康で安全に過ごすために進んで取り組もうとする態度の育成 | ○ 運動や健康、安全、自然災害に対する正しい知識や技能を基に、体力や健康の保持増進や命を守るための実践的な力の育成            |                 |

## チームで取り組む特別支援教育

- 個別の教育支援計画・個別の指導計画による計画的な指導・支援
- 校内支援体制の充実

## 組織による実践

- 合意に基づいた実践サイクルの実施



- いじめ、不登校、問題行動等について、職員間の情報共有と全校体制による即時対応、それぞれの背景や子どもの心情に目を向けた対応と、関係機関との連携による継続的な支援

幼・保・こども園から中学校までの円滑な連携

## 温かい心を育てる幼児教育

- 学びと生活の連続性を図る教育課程の編成
- 友達とのかかわりを軸とした教育活動の推進

## ふるさとへの愛着と誇りを育む「しばたの心継承プロジェクト」

- 新発田のよさやそこに携わる人の思いを大切に、ふるさと「しばた」にかかわろうとする心や態度の育成
- 新発田の歴史、文化、自然、産業、福祉等に関する体験的な学びの工夫
- 文化行政課・青少年健全育成センター・中央図書館・歴史図書館・各地区公民館・「あかたにの家」等、市の社会教育機関との連携

## 道学共創 を理念とした特色ある新発田の教育

### 人権感覚を高める「人権教育、同和教育」

- 同和教育の視点に立つ教育の推進（「かかわる同和教育」の実践）
- 人の心の痛みが分かり、自他の大切さを認め合う態度や行動力を育成する授業づくりの推進
- 人権尊重の視点に立った学級経営や学校づくり

### 生きる力を育む「食とみどりの新発田っ子プラン」

- 体験的な教育活動を取り入れた食育の推進
- 地場産物を取り入れ、食への感謝やふるさとを愛する心を育む学校給食の実施

特色ある新発田の教育を中核にした、社会に開かれた教育課程の編成・実施・評価・改善

# 食とみどりの新発田っ子プラン

食を通して生きる力を育む

## 「食育」がめざす子ども像

幼稚園・保育園児から「豊かな大地を基盤とした食のサイクル」の学びを経て  
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 「一人で小煮物のある夕食1食分を作れる子ども」

豊かな大地からの出発

育てる(栽培)

生産者や自然の恵みに感謝し、命あるものを大切にする心を育む

作る(料理)

健康と食事の関連を意識し、命あるものに感謝しながら料理を楽しむ心を育む

返す(リサイクル)

食の循環を意識し、食べ物を大切にする心を育む

食べる

望ましい食習慣を身に付け、作ってくれた人に感謝しながら、食べることを楽しむ心を育む

学校の教育課程  
教育の中心に食育を

連携

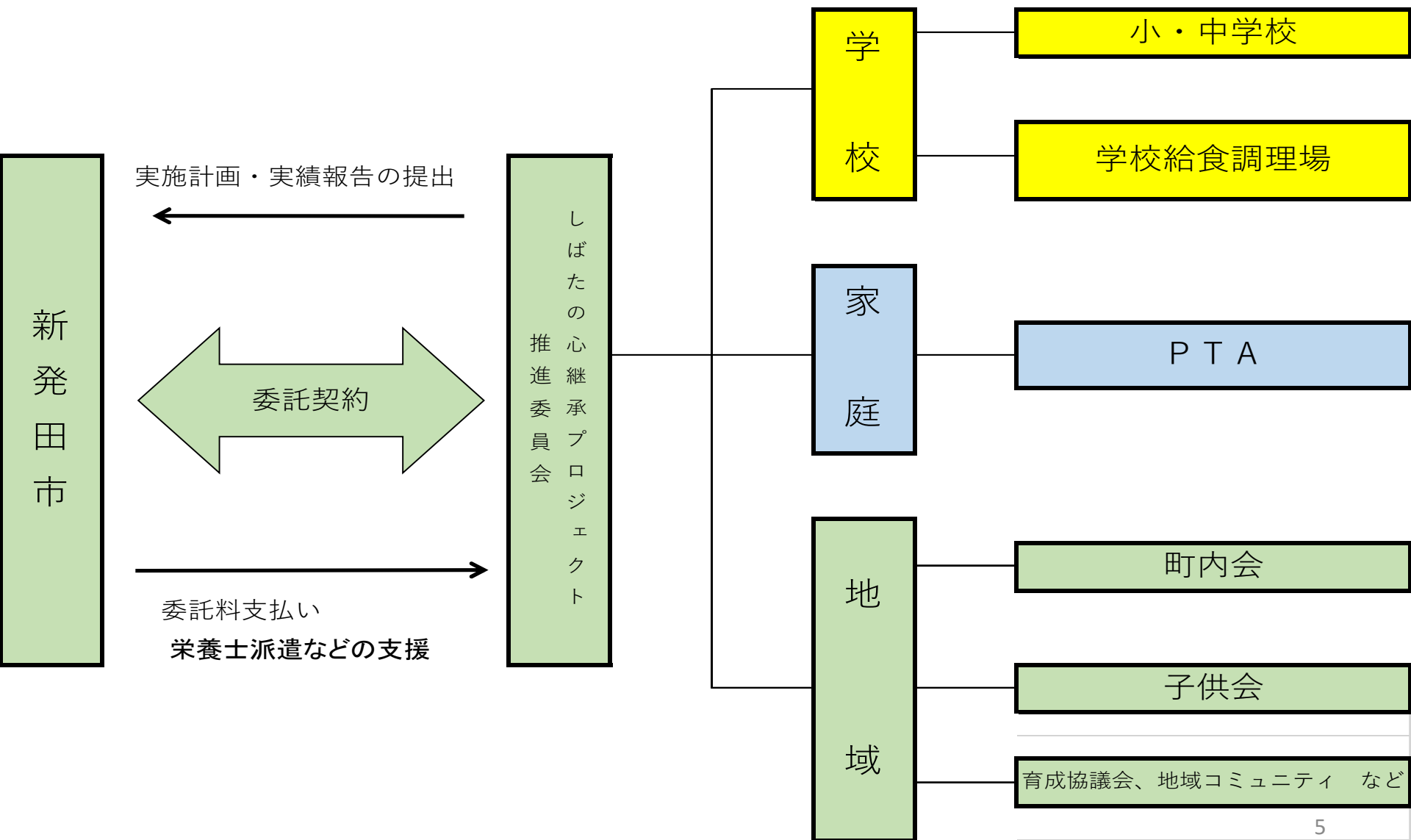
～食育の基本は家庭から～

# 食とみどりの新発田っ子プランの特色

- ①「食の循環によるまちづくり」に直結した食育  
⇒将来の新発田市（特に産業）を担う人材育成
  - ②全ての小・中学校に「**しばたの心継承プロジェクト推進委員会**」を設置  
⇒学校・家庭・地域の連携
- ※令和2年度からしばたの心継承プロジェクト推進委員会を設置し、食育も兼ねた取組をしている。

# しばたの心継承プロジェクト推進委員会

**【目的】学校・家庭・地域が一体となった支援体制の確立**



# 食のサイクル 学校における取組例

## 返す

- 残さず食べることの大切さ
- 食物資源の有効利用
- 食の循環を意識する

## 育てる

- 地場産の活用
- 生産者や自然の恵みに感謝する心
- 命あるものの大切さ

## 食べる

- 食事のマナー
- 食べることの楽しみ、大切さ
- 食に携わる人に感謝する心

## 作る

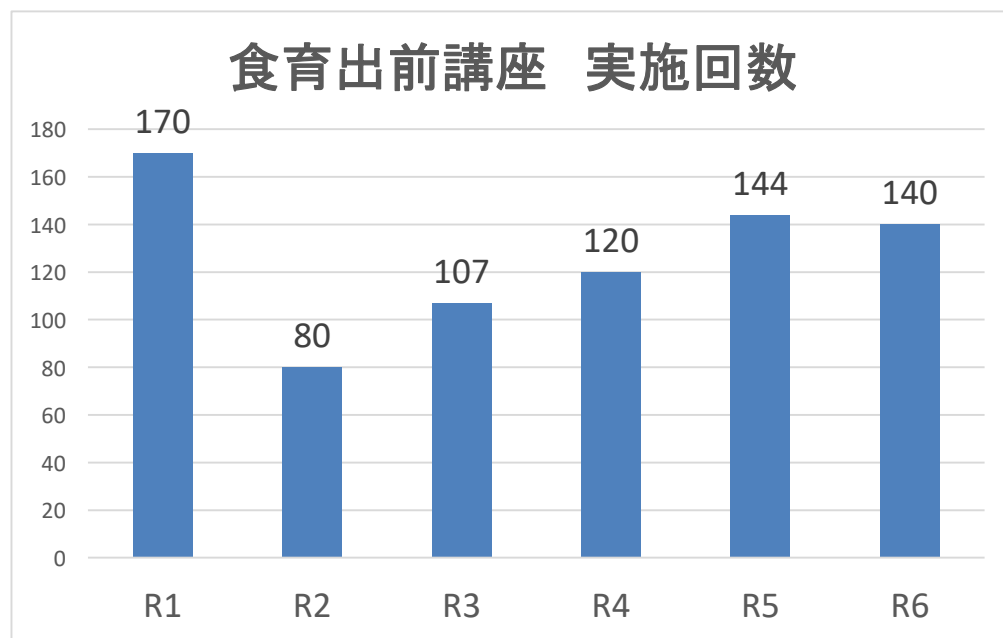
- 料理への興味、関心
- 料理を楽しむ
- 栄養バランスへの配慮

# 栄養士による食育指導

- 学校教育課学校教育係に栄養士2名を配置し、教職員や栄養教諭と連携した食育授業を行っている。



食育出前講座



# 【返す】有機資源センターの見学



令和6年度の見学実施校  
小4社会「ごみはどこへ」(リサイクル)

# 【育てる】米作り



(写真)

田植え→稲刈り→全校児童へ米の配布

- ・ほとんどの小学校で米作りを実施している
- ・地域の農家やJAの方から指導していただいている



# 【育てる】さつまいもの栽培



(写真)

さつまいもの栽培→芋掘り→道の駅で販売

- ・多くの小学校でさつまいものを栽培している  
(ほかにも、オータムポエムや里芋など)
- ・栽培、収穫等、地域の農家やJAの方から指導していただいている



# 【作る】収穫した野菜の調理実習



(写真)

アスパラガスの栽培→調理実習(アスパラガスのソテー、ごま和え)

・栽培、収穫等、JAの方から指導していただいている

# 【作る】弁当の調理実習



すべての小学校で実施している

# 【作る】小煮物の調理実習



すべての中学校で実施している

- ・食生活改善推進委員から指導していただいている



# 【作る】笹団子の調理実習



(写真)

笹摘み→笹の処理→笹団子作り

# 【食べる】食事のマナーの授業



(写真)

箸のもち方、食事の挨拶、食べる時の姿勢やマナーを学習する

# 【食べる】学校給食 新発田産農産物の積極的活用



毎月19日は食育の日「小煮物給食」

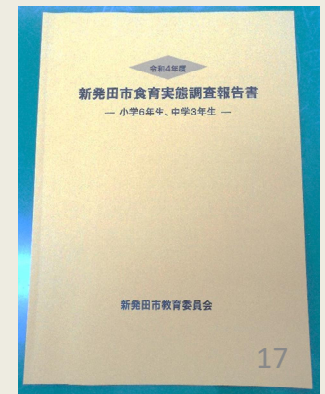
小煮物は子どもたちから人気のメニュー



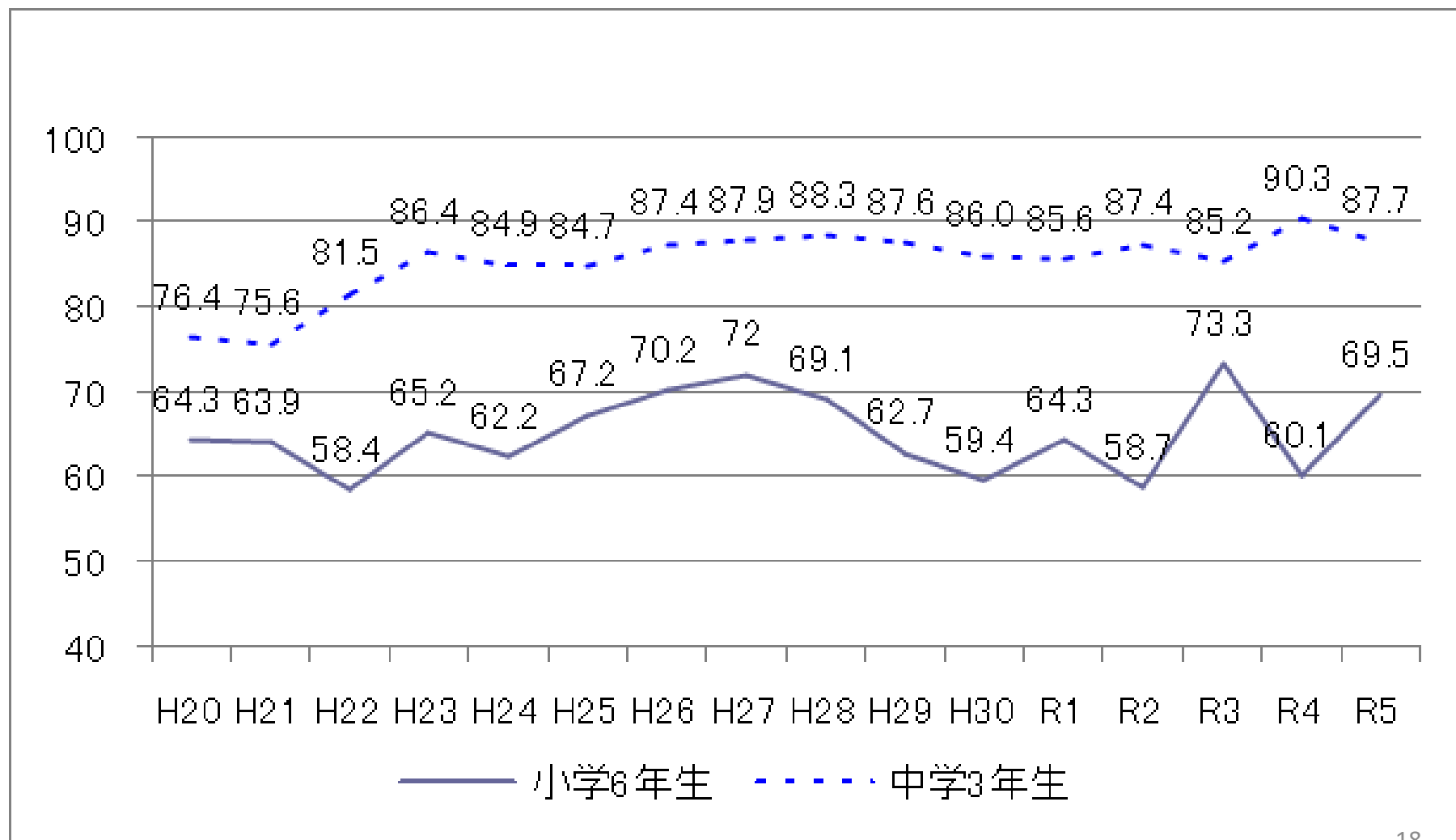
新発田のB級グルメ アスパラみどりカレー

# 新発田市食育実態調査の実施

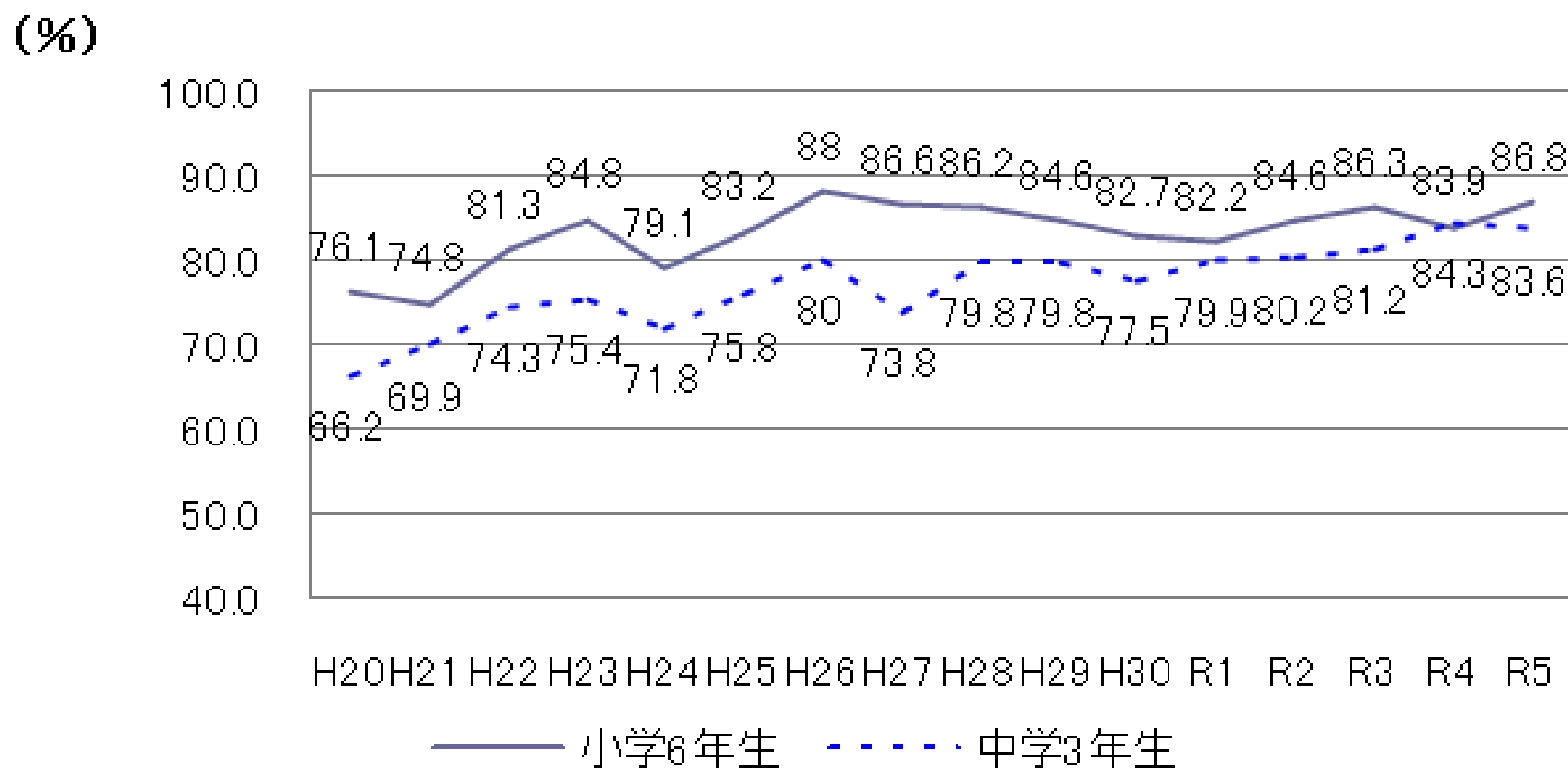
- 平成20年度から毎年(11～12月)実施
- 市内全小学6年生、中学3年生に調査を実施
- 市内の児童・生徒の食に関する実態を把握し、今後の食育の効果的な進め方や事業効果の測定資料とするための調査



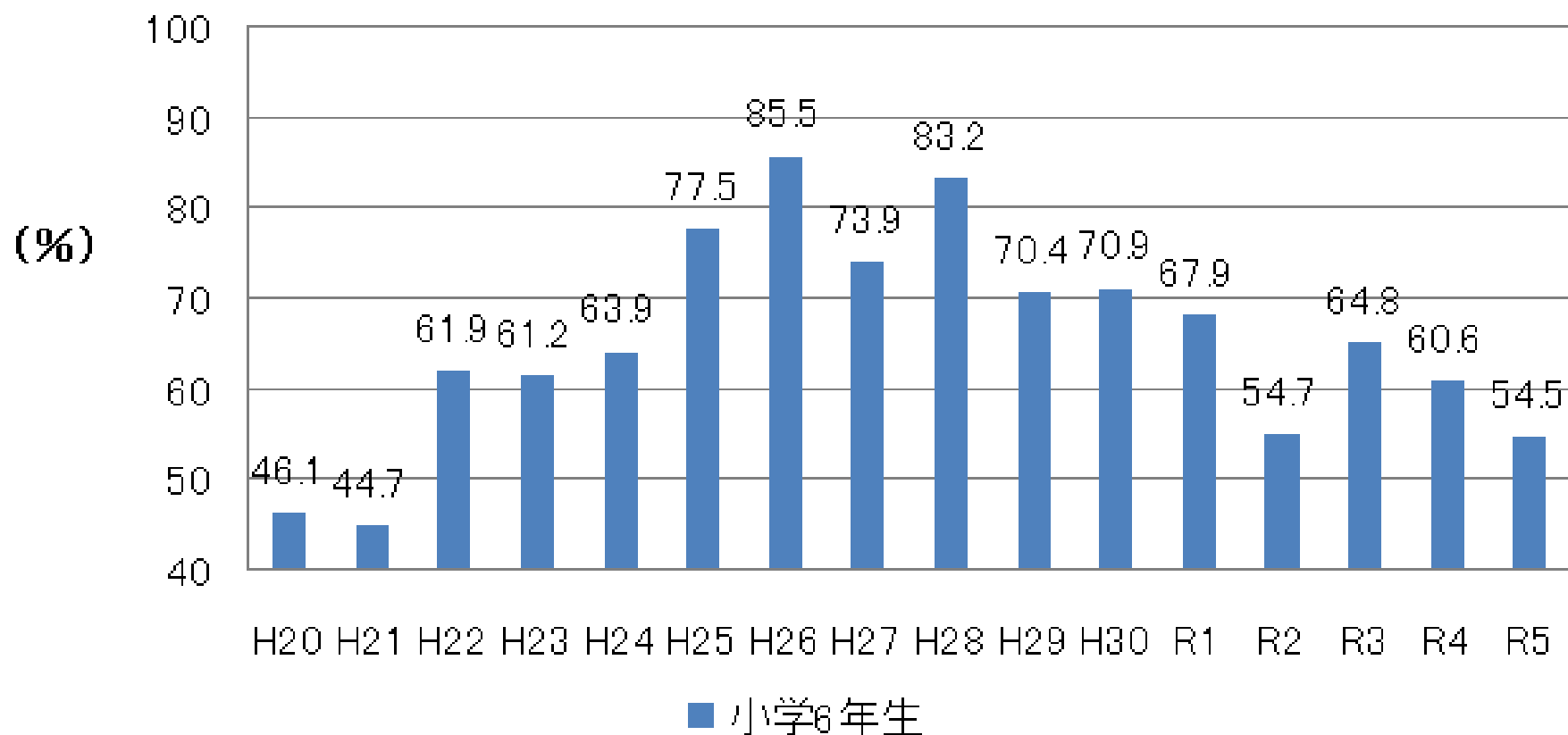
# 【育てる】地場産物（新発田市でとれる食物）を知っている割合



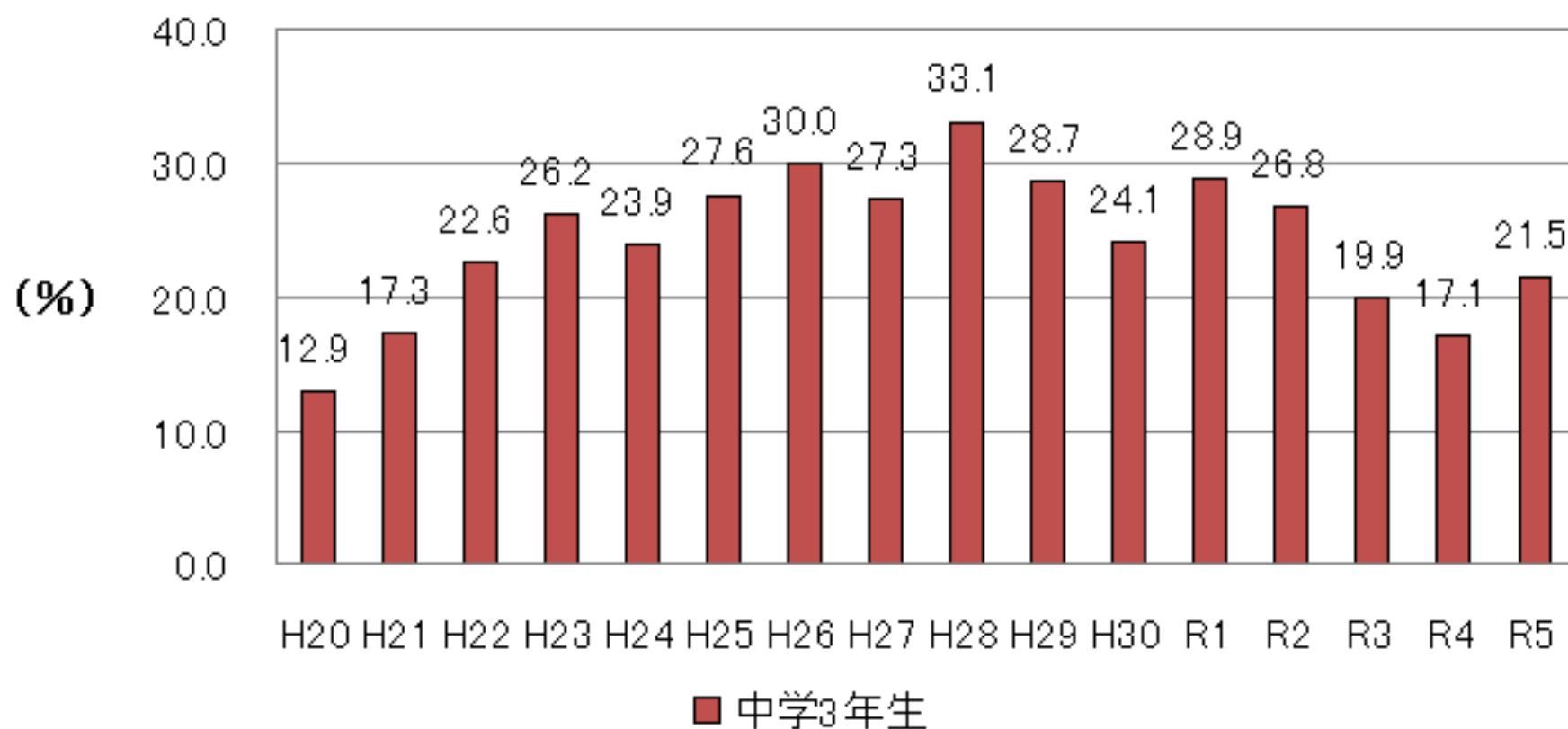
# 【育てる】食物を生産し続けるためには 自然環境を守ることが大切だと思う割合



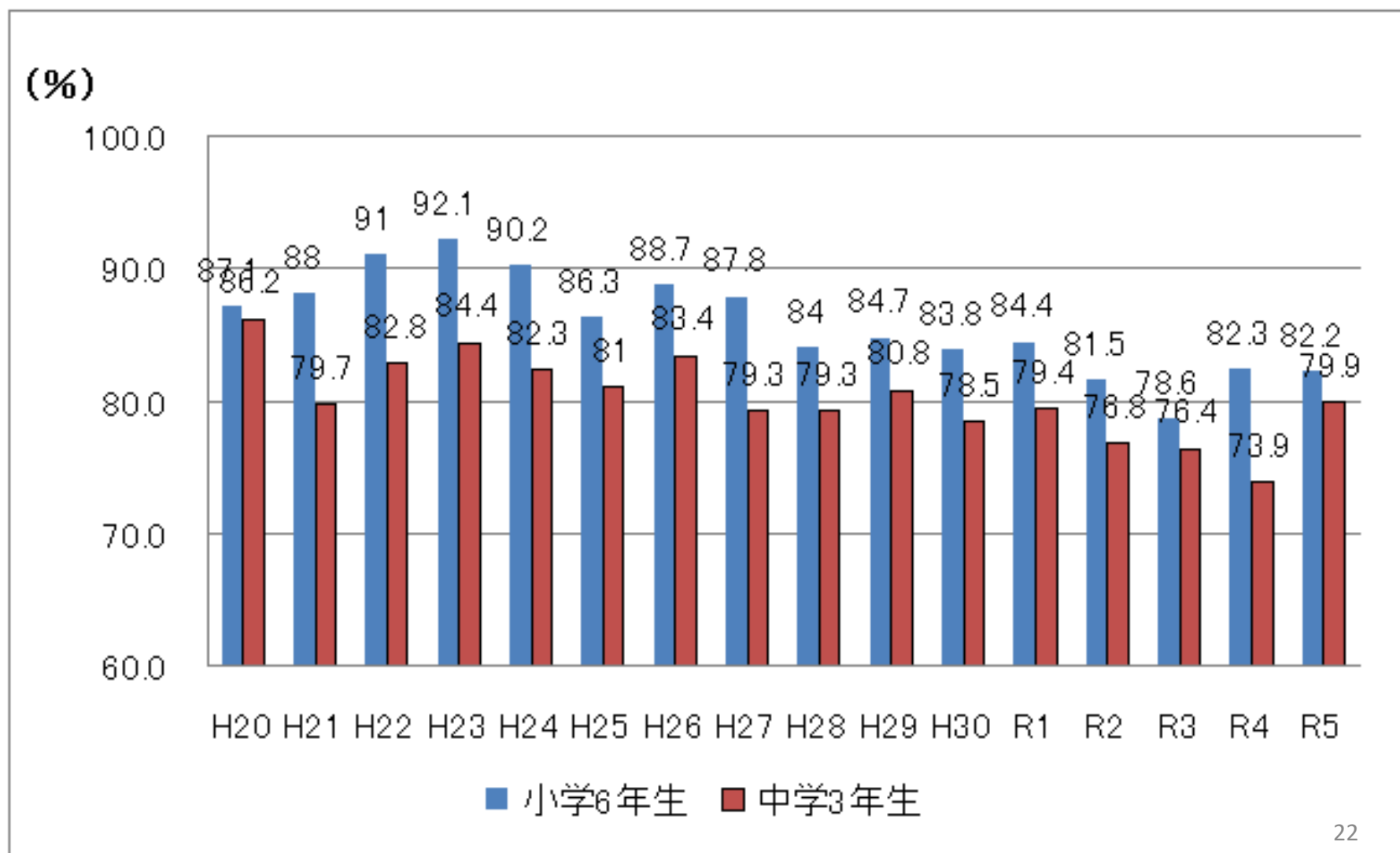
# 【作る】一人で弁当を作ることができる割合



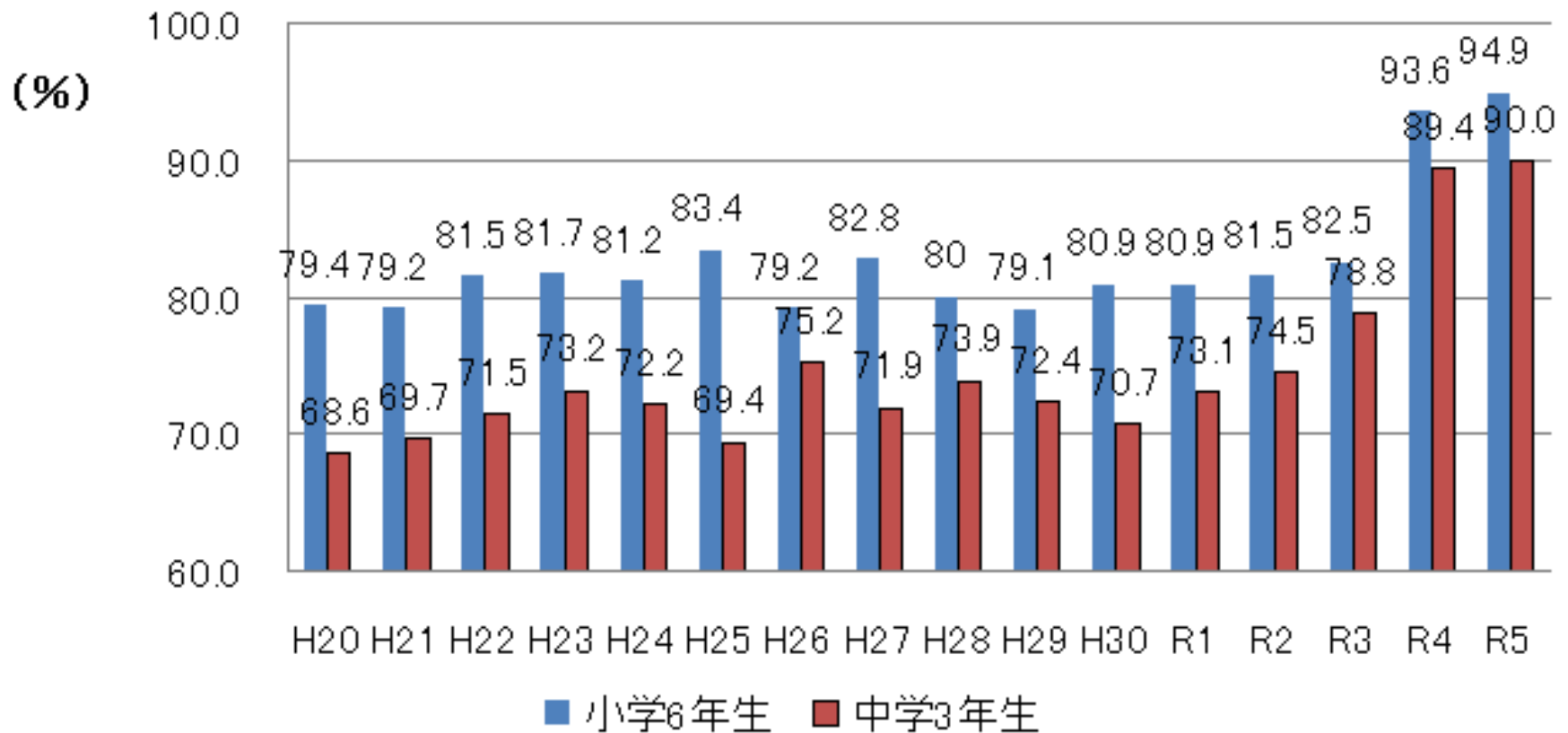
# 【作る】一人で小煮物を作ることができる割合



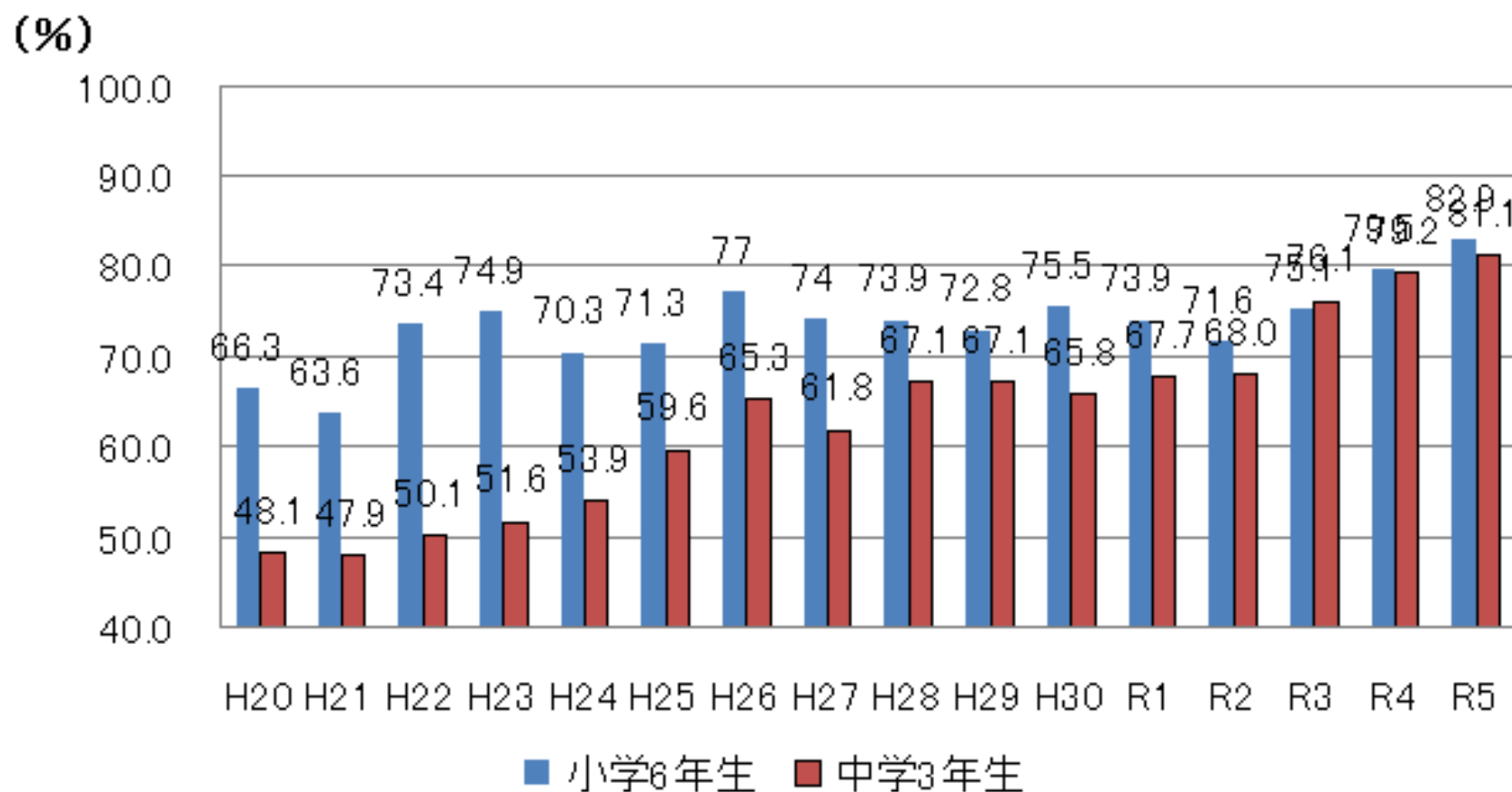
# 【食べる】朝食を毎日食べている割合



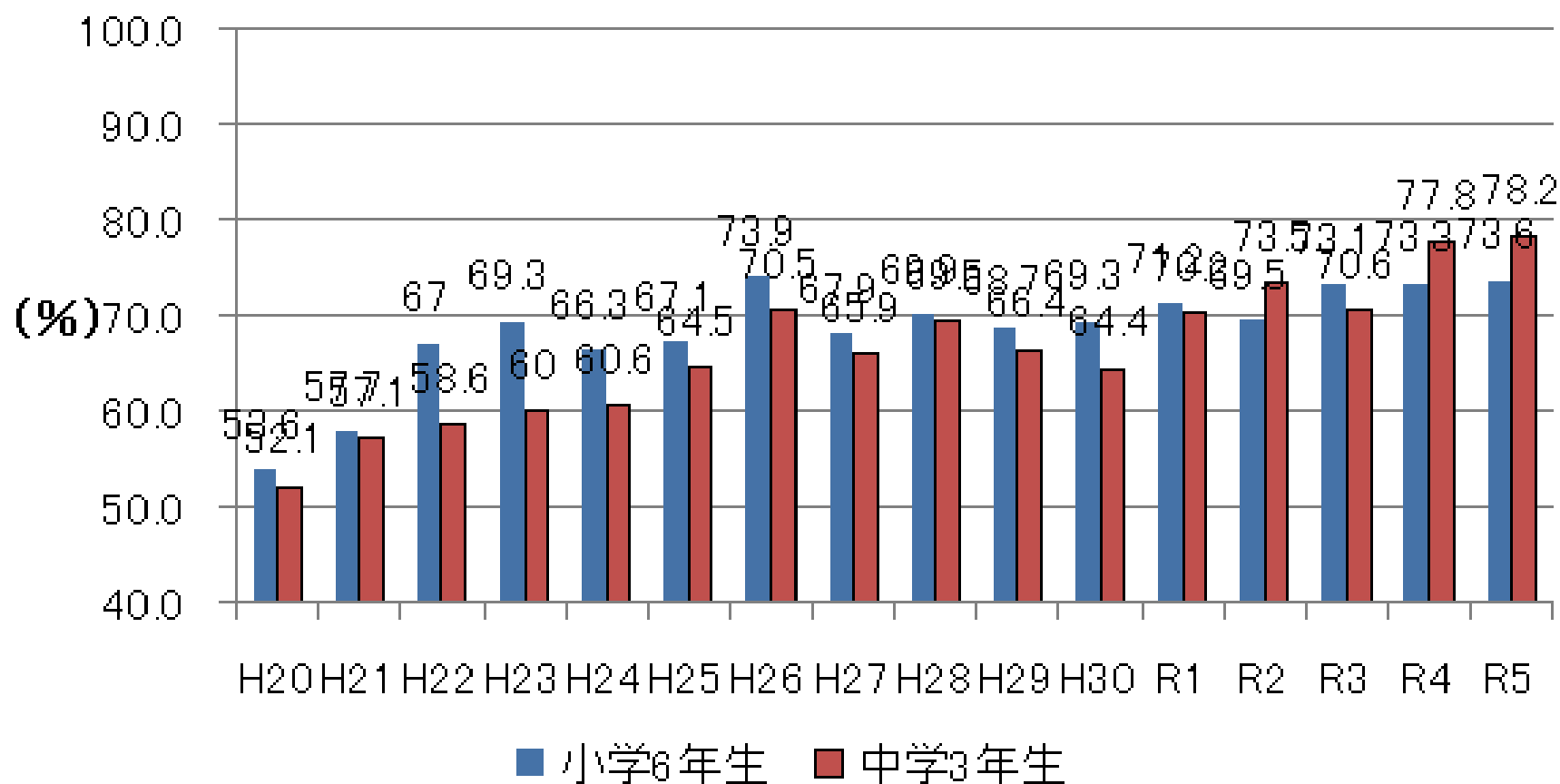
# 【食べる】家族のおとなと一緒に夕食を食べる日が週5日以上の割合



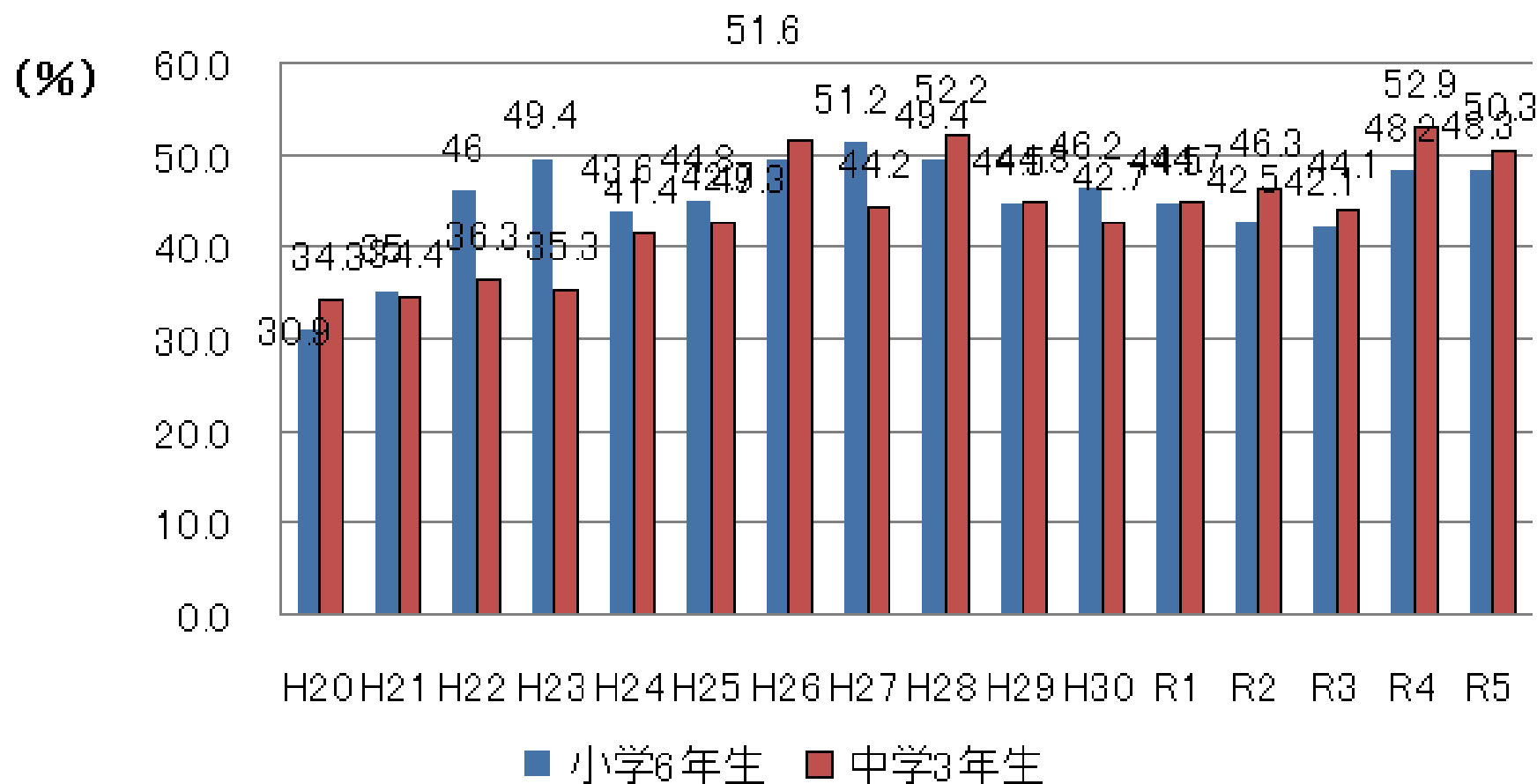
# 【食べる】「いただきます」「ごちそうさま」 のあいさつをいつもしている割合



# 【返す】食物を残すことがもったいないと思う割合



# 【返す】食物を無駄にしないように食べ残しを減らす努力を必ずしている割合



# 家庭への啓発 (市ホームページや公式LINEでも発信)

## 食とみどりの新発田っ子通信

食を通して  
生きる力を育む  
新発田っ子

第46号 2023年3月発行

ひとが大事  
新発田の教育

次世代に伝えたい大切な味 小煮物

市の学校給食では、毎月19日の「食育の日」に「小煮物」を提供しています。季節の地場産食材がふんだんに入っている小煮物は、給食の人気メニューの一つです。

みなさんの家庭の小煮物はどのような具材を使って、どのような味付けをしますか？ 家庭で小煮物を食べる日が年末年始だけという方が多いと思いますが、給食の具材を参考に、季節の小煮物を作ってみませんか？

**春**

とり肉、かまぼこ、厚あけ、にんじん、しいたけ、ごぼう、こんにゃく、たけのこ、ぜんまい、長もやし、じゃがいも

**夏**

とり肉、かまぼこ、にんじん、オクラ、しいたけ、とうがん、たけのこ、こんにゃく、じゃがいも

**秋**

とり肉、かまぼこ、にんじん、しいたけ、ごぼう、たけのこ、れんこん、なめこ、こんにゃく、里いも

**冬**

とり肉、ほたて貝、かまぼこ、里いも、にんじん、ごぼう、れんこん、しいたけ、こんにゃく、たけのこ、さやえんどう、長もやし

### 「のっぺ」の歴史・由来

「のっぺ」は新潟の代表的な家庭料理で、さといもを主材料とし、野菜やきのこなどをうす味で煮たものにとろみがついているもの。青味にはさやえんどうが使われるが、さやえんどうが手に入らない冬には「とどめ菜（鮎の卵をほくしてゆでたもの）」を散らす。

新潟は、雪深い土地のため、寒い時期もまなりの日にたくさん作り、雪を冷蔵庫代わりにして鍋ごと雪の中で保存していた。その名残からか「のっぺ」を冷やして食べたものもある。昔は出汁に貝柱を使っていたが、最近では鶏肉や新巻鮭を小さく切って入れたものもある。さといもはゆめりくとろみをつけること、片栗粉を使うこと、汁の多いところ、少ないところ、呼び方も「にんもの」「大海」「にんしょう」「いとこ煮」など地域によってさまざまである。その独自性で工夫され、具材、切り方、作り方、食べ方はバリエーション豊かである。

農林水産省「うもの郷土料理」より引用

市では「中学3年生で一人で小煮物のある夕食1食分を作れる子ども」の目標に向け、毎年、各中学校で小煮物作りを実施しています。



## 旬の食材を使った料理

### 長ネギグラクンスープ



材料 2〜3人分

長ネギ……………2本  
ベーコン……………2枚  
バター……………10g(約大さじ1)  
か粒コンソメ……………大さじ1/2  
塩……………少々  
こしょう……………少々  
水……………500cc

フランスパン…スライス2枚  
ビザ用チーズ……………40g  
(パセリ粉 お好みで)

### アレンジ

フランスパンは一口大に切ってからのせると食べやすくなります



### 作り方

- ① 長ネギをうす切りにする。ベーコンは細切りにする。
- ② 鍋にバターを入れて溶かしベーコン、長ネギを入れて中火で炒める。
- ③ 長ネギがキツネ色になったら水・コンソメを入れて5分ほど煮る。塩・こしょうで味を調える。
- ④ 耐熱容器に入れ、フランスパン・ビザ用チーズをのせて、チーズがこんがりするまでオーブントースターで加熱する。(器が熱くなっているののでヤケドに注意！)

### 旬の食材 長ネギ

長ネギの辛味成分である硫化アリルの効能

- ・消化・吸収の促進
- ・疲労回復
- ・血液の流れをよくする など



材料 4個分

### 【生地】

卵黄(Lサイズ)……………1個分  
卵白(Lサイズ)……………1個分  
グラニュー糖……………20g  
薄力粉……………20g  
コーンスターチ……………5g  
粉砂糖……………適量

### 【ホイップクリーム】

生クリーム……………200ml  
グラニュー糖……………15g

### 【飾り付け】

越後姫……………適量

### 作り方

- ① 卵を卵黄と卵白に分ける。(卵白は大きいボウルに入れる。)
- ② 卵白をハンドミキサーで軽く泡立て、グラニュー糖を3〜4回に分けて加え、そのつどしっかり泡立てる。(角が立つまでしっかりと！)
- ③ ②のボウルに卵黄を加え、ハンドミキサーで軽く混ぜる。
- ④ ③のボウルに粉をふるい入れ、ゴムべらで底からすくい上げるようにさっくり混ぜる。(泡をつぶさないように！やさしく！手早く！)
- ⑤ しぼり袋に④を入れ、オーブンシートに丸くしぼり出す。(しぼり袋の口は、指に水をつけ、やさしく表面を整える。)
- ⑥ 生地の上から粉砂糖を2回に分けて茶こしでかける。
- ⑦ 180℃に予熱したオーブンで12分焼く。そのまますぐオーブンの中におき、その後取り出して天棚にのせたまま冷ます。
- ⑧ 越後姫を好きな形に切って、ホイップクリームとサンドする。



オーブンシートの下に円を描いた線をしくと画いた大きさにしぼり出すよ！

### 越後姫のふわふわブッセ



### 旬の食材 越後姫(いちご)

いちごに多く含まれるビタミンCの効能

- ・風邪予防
- ・美肌効果
- ・免疫力を高める など



ぜひ親子で作って  
みてください★

# 今後について

- ・調理実習の需要が多い

＝より実践的な学びを求める学校が増えている。

栄養士、栄養教諭、家庭科の教員が連携して  
対応していく

- ・一人で弁当を作ることができる
- ・一人で小煮物を作ることができる
- ・家庭で地場産物を使った料理を取り入れる

- ・朝食摂取率向上の働きかけ

