

食育事業取組報告書(外ヶ輪小学校)

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	弁当作り出前講座10月10日 弁当のおかず作り10月24日・25日 ふれあい弁当デー12月25日～1月7日
教科名	家庭科	指導者	
単元名	まかせてね今日の食事		
ねらい	○主食、主菜、副菜、汁物が揃った1食分の献立を立てることができる。 ○健康・安全・環境の視点から、調理計画や調理の仕方を工夫することができる。 ○家族や親しい人と楽しく食事をするための工夫を考え、実践することができる。		
児童・生徒の活動	支援・指導上の留意点	資料	
<p>「まかせてね 今日の食事」 6年生は、出前授業でおいしい弁当作りのポイントを学習をしたり、一人でお弁当を作る経験をしたりした。家族からアドバイス等(献立を相談したり、買い物を一緒にしたり、作り方を教えてもらったりする)を受け、一人でお弁当を作った。</p> <p>【第1次】 ○弁当作りの出前講座 市教育委員会から講師をお迎えし、お弁当作りの出前講座を行っていただいた。 栄養バランスのよい弁当作りのポイントを考え、主食、主菜、副菜が入るように献立を考えた。 授業で分かったことや考えた献立を保護者に伝え、コメントを書いてもらつた。</p> <p>【第2次】 ○弁当のおかず作り(調理実習) 市教育委員会の方をお招きし、卵焼きと五目きんぴらの作り方を学習し、調理した。また、弁当箱におかずをつめる際のポイントも教えていただいた。</p> <p>【第3次】 ○ふれあい弁当デー 冬休み前に、家人と一緒にお弁当作りの計画を立て、自分のやる仕事を決めた。 冬休み中に弁当作りを実践し、3学期に発表会を行つた。</p>	<p>・お・い・し・そ・うのキーワードをもとにお弁当作りのポイントを押さえる。 お・自分に合ったお弁当箱 い・いろどりきれいに し・主食・主菜・副菜のバランス そ・それぞれ違った調理法 う・うごかないようにすきまなくつめる</p> <p>・献立づくりでは、「6年生のための弁当作りガイドブック」や作成していただいた「弁当のおかずレシピ」を参考に考えた。</p> <p>・地域ボランティアの方々にも協力していただき、子どもたちの調理のサポートや安全管理をしていただいた。</p>    		
成果と課題	<p>〔成果〕①授業で学んだことをそのまま実践することができたため、子どもたちは意欲的に弁当作りに取り組んでいた。 ②学習したことを家庭に伝え、コメントをしていただくことにより、保護者の方にも弁当作りに協力してもらうことができた。 ③弁当作りの期間を冬休みに設定することで、子どもも保護者も余裕をもって取り組むことができた。</p> <p>〔課題〕①新発田の食材を可能な限り入れるようにしていきたい。</p>		
家庭と地域の連携	お弁当作り出前講座では、子どもたちが授業で学んだことが書いてあるワークシートを保護者に見もらい、コメントを書いてもらつた。そのため、ふれあいお弁当デーに向けて保護者も活動の流れを把握し、取り組んでもらうことができた。弁当作り実践後もカードにコメントを書いてもらい、子どもたちの活動にたくさんかかわっていただいた。コメントには、「楽しみながらお弁当を作ることができた。」「家族みんなで喜んで食べた。」「全部自分で作ることができ、成長を感じた。」など、親子がふれあいながらお弁当作りに取り組んでいた様子が書いてあつた。		