

食育事業取組報告書(御免町小学校)

食育活動区分	(該当するものを口で囲む) 育てる・作る・食べる・返す	実施年月日	R6年 9月 25日
教科名	総合的な学習の時間	指導者	
単元名	麩の秘密, 発見！		
ねらい	地域の特産品(麩)のおいしさや、よさを知る		
児童・生徒の活動		支援・指導上の留意点	資料
①調理前の麩に触れる。麩を水に入れて戻す。 ②調理の説明を聞き、やり方を知る。 ③調理実習を行う。 ・白玉麩を使って「ふんわりきなこふ」「ふんわりくろごまふ」 ・車麩を使って「くるまふのてりやき」 ④試食をする。 ⑤実際に作って、食べた感想や思いを振り返る。 みんなで共有する。 《その後の活動》 ・麩について、「宮村製麩所」からお話を聞き、麩の歴史やよさ、麩への思いを知った。 ・さらに知りたいことや、麩へのイメージを改善できるようにレシピなどを調べ、まとめた。 ・発信する場としてパンフレットを作成し、「新発田駅」「新発田市役所」「新発田市観光協会」「寺町たまり駅」「道の駅加治川」「宮村製麩所直売所」に置き、麩の魅力について市民に広く知らせた。		○事前に保護者へのアンケートを行い、麩へのイメージを共有しておく。(新発田で麩が有名なのは知っている。麩の料理をあまり知らないし、作らない。などが多かった) ○道具の扱い方などの説明 ・調理実習を行うのが初めてなので、留意点を丁寧に話した。 ・作業の手順を丁寧に説明し、見通しをもたせてから実習をした。 	
成果と課題	○新発田の特産である麩について、初めはマイナスのイメージをもっている児童が多かった。給食以外ではほとんど食べたことがなく、なじみも薄いようであった。保護者の方々からも「調理しにくい」、「レシピが少ない」、「子どもが好まない味」、「時間がかかるので面倒」など、食卓では使いにくいという回答が多かった。しかし、実際に調理してみると、簡単にできて美味しいことを知り、たくさんの人によさを知ってもらいたいという気持ちが高まった。 ○調理実習後、レシピを持ち帰ったので「家で作った」という子がたくさんいた。また、他のレシピにも挑戦し、みんなに知らせたい気持ちが高まった児童が多かった。 ▲家庭の事情により、個人差が出る。		
家庭・地域との連携	・宮村製麩所からお話を聞き、質問に答えていただいた。 ・家庭で、児童のアンケートに答える機会を設けたり、お土産でもらった麩を家で調理をして家族で食べていただいたりした。 ・児童が作成したパンフレットを配付し、麩の魅力について知ってもらった。		