

食育事業取組報告書(加治川小学校)

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5月～R7年1月
教科名	総合、家庭科	指導者	
単元名	「米っ子 もちっこ 桜っ子」「食べて元気に」		
ねらい	・米作りを通して、先人の技術や苦労、収穫の喜び、米のある食生活について気付く。 ・米がご飯になるまでの調理に仕方を理解し、ご飯の炊き方の技能を身に付ける。		
児童・生徒の活動		支援・指導上の留意点	資料
4月・・・種粃まき ・地域の田んぼの先生、JA青年部の方に教えてもらい、種粃を2粒ずつ苗床にまく。 5月・・・田植え ・田んぼの先生、JA青年部の皆さん、学校ボランティアさんの協力のもと、学校田に手作業で苗を植える。 ・学校ボランティアさんからお米の種類について講話を聞く。 6月・・・稲の観察 ・苗から稲に成長していく様子を観察する。 9月・・・お米のよさについて知る ・食育出前講座で市教育委員会栄養士からお米の栄養やご飯について話を聞き、そのよさに気付く。 10月・・・稲刈り ・田んぼの先生、JA青年部の皆さん、学校ボランティアさんの協力のもと、鎌で稲を刈る。 ・刈った稲を束にして運び、コンバインで脱穀する。 ・田んぼの先生から米作りの変遷について講話を聞く。 1月・・・おこわとみそ汁づくり ・もち米の分量を量り、洗って吸水させる。 ・水の量を量り、時間を測りながら蒸し器で炊く。 ・煮干しと鰹節でだしをとる。 ・材料を切り、煮る。 ・みそを入れ、火を消す。 ・盛り付けて食べる。		・田んぼの先生と連絡を取り、年間の予定を打ち合わせする。 ・お世話になる田んぼの先生やJA青年部の方、学校ボランティアさんに、しっかりとお願いやお礼のあいさつをさせる。 ・泥で汚れてもよい身支度をさせる。 ・定期的に観察する機会を設ける。 ・タブレットで写真を撮って記録を積み重ねる。 ・社会科の学習と関連させて、米の消費量が減っているが、ご飯の良い面に目を向けさせる。 ・安全に刈るための稲のつかみ方や鎌の使い方を指導する。 ・長袖、長ズボン、長靴、軍手など、作業に適した身支度をさせる。 ・収穫した喜びや紹介のため、米袋を廊下に展示する。 ・6グループに分け、おこわとみそ汁づくりを分担させる。 ・指導は学校教育課栄養士が行い各グループに一人ずつ大人が入ってサポートする。(担任、職員、学校ボランティア) ・金時豆の入った新発田の醤油おこわと、新発田の特産物を使ったみそ汁を作る。	   
成果と課題	成果 ・米作りを初めて体験する児童がほとんどで、手作業の大変さとともに、収穫し食べたときの喜びを感じていた。 ・米作りや調理実習を通してたくさんの人やものにかかわることで、加治川地域のよさや新発田のよさに気付くことができた。 ・金時豆や長ネギが苦手な児童がいたが、自分の手で調理することで残さず食べていた。 課題 ・お米や地域のよさを発信したり、自分たちができることを考えたりして、社会貢献につなげていくように学習計画を立てる。		
家庭・地域との連携	・学校からすぐ近くの田んぼを貸していただいている。教室の窓から見えたり、登下校で通る児童がいたりして、関心を持続させることができた。 ・米作りや調理実習を通して、地域で米作りに携わっている方々やボランティアの方々など多くの方と交流することができた。 ・収穫した米を持ち帰り、家庭でも調理をして食べた。		