

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	6年5月～11月
教科名	総合的な学習の時間	指導者	
单元名	里芋を育てよう		
ねらい	小煮物の主食材である里芋の栽培を通して、普段口に出している様々な食材の生産や流通に係る人々への感謝の心をもつ。		
児童・生徒の活動		支援・指導上の留意点と資料	
○ 事前学習 里芋の特性や植え方、育て方を学ぶ。 ○ 畝立てと種芋の植え付け  マルチの色の違いにより生育に違いはあるか？ ○ マルチがあるので、水やりはほとんど必要なく放任でもほぼ栽培できる。しかし害虫(セシジズメ蛾など)の駆除が必須のため、機会がある限り畑に出向き、葉裏や茎に潜む幼虫を駆除した。 ○ 収穫と選別 保存する場合は土付きのままの方がよいが、校舎内に収穫物を持ち込むので、水洗いし、大きさに選り分ける。		○ 黒板に図示し、作業の手順理解を深め、時間の無駄なく作業ができるようにする。 ○ 畑での農具の使い方など作業の師範  ○ この手の幼虫は見つけ次第すぐ駆除する。 卵は葉裏に産み付けるので、養生テープでペタペタ捕獲し駆除する。  フードバンクから感謝状をもらう生徒 	
成果と課題	○ 3年生は小煮物の主材である里芋栽培を行っているが、1・2年生は調理に使う手ごろな作物がなく、各学年部の意向で栽培する作物が変わる。今年度は二学年ともサツマイモを栽培することになり、品種を変えた。使える畑(花壇)が限られているため、連作障害にならないように畑と作物の輪作パターンの工夫が大変である。 ○ 右写真の生徒の家は農家である。家を継ぐかどうかは別として、将来農業従事を希望している。家で農作業の手伝いもよくやるので、土で汚れることを厭わず、害虫も率先して駆除するが、川東でも彼のような存在は非常に稀である。健康田園文化都市を標榜しているが、後継者不足は深刻であり、新発田の食糧基地川東も変革期を迎えている。		
家庭・地域との連携	○ 食育では、郷土料理(1年笹団子・2年正月料理・3年小煮物)の調理実習で、すべての活動で地域の食生活改善推進委員に来校してもらえるようになり、調理実習時にきめ細かな指導が行われた。 ○ 食育の食材栽培では、調理に使った残りではあるが1・2年生が育てたサツマイモ、特別支援学級で育てたカボチャやジャガイモをフードバンクしばたに寄贈した。自分で食べる喜びだけでなく、他の人から食べてもらえる喜びも味わうことができた。 ○ 食育の諸活動で生徒の知識・理解は高くなる。しかし、家庭での食生活に対しては、同居家族が提供するものを食べ、調理する機会は少なく、市街地から遠く食材購入のかかわりは少ないなど実践力は高まっているとは言えない。また、給食でも好き嫌いで残す生徒もあり、知識と実践がかみ合っていない面が見られる。食育は、父母・祖父母まで拡大した家庭教育がないと食生活の改善には結び付きにくい。		