

食育事業取組報告書(外ヶ輪小)

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	弁当作り出前講座11月12日 弁当のおかず作り11月20日・21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	教諭
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	
「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したり、一人でお弁当を作る経験をした。家族に献立を相談したり、作り方を教えてもらったりとアドバイスを受けながら一人でお弁当を作った。 【第1次】 ○弁当作りの出前講座 市教育委員会の栄養士を講師にお迎えし、お弁当作りの出前講座を行った。 栄養バランスの良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、コメントを書いた。 【第2次】 ○弁当のおかず作り(調理実習) 市教育委員会の栄養士をお招きし、ウインナーのナポリタン風、キュウリと塩昆布の浅漬け、ちくわの磯辺揚げ、きんぴらの作り方を学習し、調理した。弁当箱におかずを詰める際のポイントも教えていただき、動かないようにきれいに詰めることができた。また、そのお弁当を昼食として教室で食べた。 【第3次】 ○ふれあい弁当デー 冬休み前に、お弁当作りの計画を立て、冬休み中に弁当作りを行った。家族には買い物と一緒にもらい、材料や用具の準備を手伝ってもらった。できあがったお弁当の写真や作った感想をロイロノートで共有し、3学期に発表会を行った。		・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…いろいろきれいに し…主食・主菜・副菜のバランス そ…それぞれ違った調理法 う…動かないようにすきまなく詰める ・献立作りでは、「6年生のためのお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。 ・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。	
資料		 	
成果と課題	(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。 (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。		
家庭・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てもらい、コメントを書いてもらった。そのため、ふれあい弁当デーに向けて保護者に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。		