

食育事業取組報告書(東中)

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	令和7年11月25日、12月2日
教科名	家庭科	指導者	教科担当
単元名	B食生活と自立 (3)日常食の調理と食文化		
ねらい	地域の食材を生かした「小煮物作り」を通して、地域の食文化について理解する。		
	児童・生徒の活動	支援・指導上の留意点	資料
1 授業開始		エプロン、三角巾をつける。 手を洗い、着席する。	
2 講師紹介		新発田市食生活改善推進委員の皆さんを紹介する。	
3 手順の確認		教科担当が包丁の扱い方を示範する。 それぞれの食材の切り方を示範する。	
4 小煮物作り	生徒の活動班2班ごとに講師1人ずつ入っていただき、包丁の扱い方、火の取り扱い方、手順をご指導いただきます。		
5 試食	講師の方を囲みながら試食する。		
6 片付け	班員と協力しながら片付けを行う。		
7 振り返り		新発田市の小煮物作りを通して、食材の切り方や試食をしての感想と一人で小煮物作りをするときに気付いたことなどを発表する。	
成果と課題	今年度も地域の食生活改善推進委員さんの担当の方と連絡を取り、「小煮物作り」を12月に実施することができた。生徒は、初めて作った生徒がほとんどでとても楽しみにしていた。当日も食生活改善推進委員の皆さんの話を真剣に聞き、包丁の扱い方、調理の仕方をご指導いただくことができた。また、試食を通して、小煮物を味わうことができた。生徒の感想の中では、食生活改善推進委員の皆さんに丁寧に小煮物の食材の切り方を教えていただき、とてもわかりやすかった、家族に作ってあげたいという振り返りがあった。		
家庭・地域との連携	食生活改善推進委員の皆さんと打合せをしながら、授業の流れ、食材の切り方、だし汁の取り方などを確認しながら進めることができた。生徒へは丁寧な声かけと材料の切り方を実際にやっていただき、包丁を正しく使い、材料を切ることができた。全体を通して、安全に「小煮物作り」を実施することができた。実施後は学年便りや地域コーディネーターだよりで紹介をした。今年度は新発田市の食生活改善推進委員の方からご指導いただいたレシピで「小煮物作り」をすることができた。次年度も引き継いでいく。		