

食育事業取組報告書(川東中)

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5月～11月
教科名	総合的な学習の時間	指導者	3学年職員 食育担当職員
単元名	育てた里芋で小煮物を作ろう		
ねらい	自分たちで育てた里芋を使って小煮物を作ることで、食に対する感謝の気持ちを育てるとともに、食のサイクルを実感させる。		
児童・生徒の活動		支援・指導上の留意点	資料
<p>○事前学習(5/21)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・本単元のねらいを確認する ・里芋の特性や植え方、育て方のポイントを確認する <p>○畝づくり、種芋の植え付け(5/21)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・土を耕し、肥料を混ぜ込む ・畝を作る ・マルチをかける ・向きに気を付けながら種芋を植え付ける ・たっぷり水をやる <p>○水やり、草取り(～収穫まで)</p> <p>○収穫(10/21)</p> <p>○郷土料理についての学習(11/18)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・我が家の小煮物に入れているものについて事前アンケートをとる ・新発田市、新潟県の郷土料理について学ぶ ・調理実習の手順について確認する <p>○調理実習(11/25)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・収穫した里芋を使って小煮物を作る ・正月料理として、だし巻き卵も作り試食する 			
成果と課題	<p>○お正月に小煮物を作らない家庭も増えている中で、育てた野菜を使って調理実習を行いおいしくいただくという学習は、生徒にとっては貴重な時間である。地域の食生活改善推進委員会のご協力もあり、地域の方と触れあいながら授業を進めることができた。</p> <p>○2年生でも育てた野菜を使って調理実習を行えるようい計画を見直していきたい。(令和8年度は、育てたさつま芋で、お正月料理の栗きんとんを作る案がある。)</p>		
家庭との連携	<p>○来年度以降も、食生活改善推進委員の協力を継続していただけるようにしたい。</p> <p>○すべての指導を学校職員だけで進めていくことには限界がある。持続可能な教育活動にするためには、畝づくりや種芋植えなどの作業をサポートしてくださる方を募集し、職員、生徒ともに指導をいただく必要がある。</p> <p>○学校での調理実習をうけて、家庭でも、親子で小煮物を作るような機会が増えていくように、情報発信していきたい。</p>		