

食育事業取組報告書(七葉中)

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～令和7年12月
教科名	総合的な学習の時間	指導者	1学年部教職員3名、2学年部教職員4名、家庭科担当1名、栄養教諭1名、地域コーディネーター1名
単元名	食に関する学習		
ねらい	調理場の見学や新発田の食材を活かした調理実習をととして、食べ物を生産する方への感謝や食の意義について考える。		
児童・生徒の活動		支援・指導上の留意点	
<p>・5月 調理場見学の事前学習(1年)</p> <p>・6月 七葉共同調理場見学(1年)、市担当栄養士による食育出前講座(1年)</p> <p>・11月 調理実習の事前学習(2年)</p> <p>・12月 新発田の食材を活かした小煮物づくりの調理実習(2年)</p>		<p>・栄養教諭から給食を作る工程や食材について話を聞く。その際、生産者の方たちや調理員の方たちの思いも話をしてもらい、感謝の気持ちをもつ。また、出前講座では「成長期に必要な栄養」について話をしてもらうことで、バランスのとれた食事を意識する。</p>  <p>・新発田市産の食材や料理について学び、食への理解を深める。</p> <p>・家庭科の授業で調理実習の事前指導を行い、食への理解を深める。</p> <p>・食推の方から指導を受けながら、小煮物を調理して会食し、食材や調理してくれる方たちへの感謝の気持ちをもつ。</p> 	
成果と課題	<p><成果></p> <ul style="list-style-type: none"> ・調理場見学では、調理をしてくれる方への感謝だけでなく、生産者への感謝の気持ちをもてた。また、その後出前講座を行ったことで、バランスのとれた食事の大切さを学べた。 ・新発田の食材を活かした料理の調理実習では、新発田市産の食材やその調理方法についての理解を深めることができた。また、学習をととして家族への感謝の気持ちや調理への興味・関心を高めることができた。 <p><課題></p> <ul style="list-style-type: none"> ・食育の学習を3年間の見直しをもち、計画的に学習を進められるようにする。 		
家庭との連携	<ul style="list-style-type: none"> ・学校だよりや学年だより、地域コーディネーターだよりで調理場見学や調理実習の様子を家庭にお知らせした。 ・小煮物づくりの調理実習では、活動をととして地域の方々の温かさを感じるとともに、関わりを深めることができた。 		