

食育事業取組報告書(紫雲寺中)

食育活動区分	(該当するものを口で囲む) 育てる・ <u>作る</u> ・ <u>食べる</u> ・返す	実施年月日	1学年: 令和8年2月17日 2学年: 令和7年11月20・21日	
教科名	総合的な学習	指導者	学年部職員 栄養教諭	
単元名				
ねらい	<ul style="list-style-type: none"> ・新発田市内や紫雲寺地区の地場産物について理解を深める。 ・学校給食に携わる人や地元食材を供給してくださる人に感謝の心をもつ。 			
児童・生徒の活動		支援・指導上の留意点		
<p>本校では、しばたの心継承プロジェクトの一環として、紫雲寺地区や新発田市といった地域の特色を生かすことができるように、総合的な学習の時間で様々なことに取り組んだ。</p> <p>1学年は、新発田市が生産量で新潟県全体の20%以上を占めるいちご「越後姫」に着目し、春に行われる「越後の姫まつり」に向け、運営に関わる企画・レクリエーションに関わる企画・食に関わる企画の立案に取り組んだ。</p> <p>その中でも、食に関する企画の立案では、大粒で甘みが強く、果汁が豊富である越後姫の特徴を、できるだけ生かした商品を作ろうと工夫を凝らしていた。例えば、「子どもから高齢者まで楽しめる越後姫スイーツ」や「他の地元食材と組み合わせた新メニュー開発」、「食品ロスを減らす加工品の工夫」など、テーマごとにグループで話し合いを重ねることができた。</p> <p>具体的には、越後姫を使ったスムージーやクレープなどを考案し、作り方や商品のイメージだけでなく、原価の計算や当日参加する生徒、一人一人の動きを踏まえた販売方法、当日のPRの仕方まで具体的に検討していた。</p> <p>これらをまとめたスライド資料を作成し、越後姫まつり実行委員の方々に向けて、自分たちの言葉で堂々と提案を行うことができた。</p> <p>2学年は、新発田の郷土料理である「小煮物」作りを行った。</p> <p>事前に栄養士の方から、小煮物に使われる里芋やにんじん、れんこんや干しいたげなどの栄養や季節の食材を取り入れる意義について、講話をいただいた。</p> <p>小煮物作りの調理実習では、地域の方々から、だしの取り方や里芋の下ごしらえ、具材の切り方、味の調え方まで丁寧に教えていただいた。班の仲間と協力しながら完成させた小煮物は、素材のうま味が生きた、優しい味わいに仕上がりと、多くの生徒たちが何杯もおかわりしていた。</p>		<p>1学年 越後姫を使った商品を考案する際、商品の作り方やイメージだけでなく、より具体的に、どんなことが必要であるか考えるよう指導する。 (例: 原価の計算や当日参加する生徒たち、一人一人の動きを踏まえた販売方法や当日のPRの仕方)</p>  <p>2学年 下ごしらえの仕方や味付けについて学ぶだけでなく、栄養士の方から、小煮物に使われる食材の栄養や季節の食材を取り入れる意義を伝える。</p>		資料
成果と課題	<p>生徒たちは、新発田や紫雲寺地区には豊かな自然や農業に支えられた食文化があることに気付き、地域のよさを再認識することができた。これらの活動を通して、生徒は改めて地域の食に関心をもち、ふるさと新発田への愛着を深めるとともに、食の大切さや食文化を大切にしようとする意識を高めることができた。</p>			
家庭・地域との連携	<p>これらの学習を通して、家庭で毎日食事を準備することの大変さや栄養を摂るの大切さなどについて、話をする機会をもつように促していく。</p>			