

食育事業取組報告書(教育支援センター車野校)

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	2025年6月17日
教科名	生活(自立活動)	指導者	○教育総務課食育担当 ○教育支援センター車野校 指導員
単元名	新発田で作られているおいしいもの		
ねらい	醤油おこわと新発田負の味噌汁を作って食べることを通して、新発田市で作られている食べ物の良さを知り、地域農産物を積極的に食べよう、作ろうという意識をもつことができる。		
児童・生徒の活動		支援・指導上の留意点	資料
○準備	○着替え、手洗い、食器・調理器具洗い		
○手順の確認	○大まかな手順を伝えるが、細かい作業の手順はその都度、作業を中断させて話す。 煮干・もち米・新発田麩の説明をする。		
○安全指導	○班別で器具を基に説明する。 特に蒸気によるやけどに注意させる。		
○調理	○分量を確認し、加熱調理する。 レシピに沿って味付けをする。 複数人で味見をし、味を調える。		
○試食	○盛り付けをし、試食する。		
○自己評価・感想の発表	○後片付けをし、評価を行う。		
成果と課題	<p>全員が分担された作業を意欲的かつ真剣に取り組んだ。蒸し器を使ったおこわ作りや煮干を使ってだしを取る作業など、子どもたちが普段触れることのない貴重な体験をすることができた。蒸し器から上がる蒸気、煮干のにおいや硬さに驚いていた。新発田麩の柔らかくトロっと口の中に入る感触を実際に実際に味わったことを通して、新発田特産物の特徴やよさを実感を通して理解することができた。</p> <p>みそ汁づくりでは、使用する水を計量カップで計ったが、その使い方及び使用する水は計量カップで何杯分かが分からない生徒がいた。それをよい機会として捉え、その場で学習できるよう指導員の資質向上を図りたい。</p>		
家庭との連携 地域	<p>みそ汁の基本的な作り方の実習を通して、実際に家庭でも作ろうとする意欲を持たせることができた。 おこわ作りで市販の塩豆を使った。そのパッケージを話題にすることで、これから家で買ってもらおうと発言した子がいた。買い物にも興味を持ったようだ。</p>		