

食育事業取組報告書(東小)

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	8年3月11日・12日
教科名	家庭・社会	指導者	担任(T1)
単元名	食べて元気に ~ご飯とみそ汁~		
ねらい	伝統的な日本食であるご飯とみそ汁の調理の仕方を理解し、適切に調理ができる。		
児童・生徒の活動		支援・指導上の留意点	資料
<p>【お米のパワー大発見】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・毎日家や給食で食べているお米について詳しく学んだ。 ・米の構造やパンとの違い、米飯の特徴について写真や実物を用いて学習した。 <p>【白米と長ネギ・あやめ味噌のみそ汁作り】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・新発田産の米とあやめ味噌・長ネギを使った調理実習で、栄養教諭から発注してもらった。 ・5~6人班に分かれて、調理実習を行った。 ・児童は、「自分でお米を炊くことは、自立につながるため、大切だと思う。」「ご飯を炊けること、みそ汁を作れることはこれからの食生活に必要なので、時間があったら家でも続けたい。」などの感想をもつことができた。 		<ul style="list-style-type: none"> ・7月の自然教室で野外炊きをした時に飯ごうで米を炊く体験をした。事前学習として、お米の炊き方を学習し、ガスでお米を炊く練習を行った。 ・家でも米ときや炊飯に挑戦するよう、呼びかけた。 ・給食のご飯は、新発田産のお米が使われていることを改めて確認した。 ・事前に米を洗米し、水に浸したり、食材を人数分に分けるなど、時間内で作り終えることができるよう、下準備した。 ・片付け時間短縮のため、各自の食器はキッチンペーパーで汚れを拭いて持ち帰るようにした。 	   
成果と課題	<p>普段、毎日口に入っているお米のパワーについて、詳しく知ることができ、興味を示しながら授業を受けていた。特に、米は食べるだけではなく、粳や稲までも捨てる場所がない程様々なことに活用できるということに驚いていた。調理実習では、煮干しを使ってだしを取るところからみそ汁を作った。給食によく出るあやめ味噌のみそ汁を自分で作る体験ができたことに喜びを感じていた。そっそく、実際に家でも作ってみたいという児童がいた。また、6年生になったら「お弁当の日」で、自分たちが炊飯からおかずまで作ることを楽しみにしているという声が聞かれた。</p>		
家庭・地域との連携	<p>新発田市産の食材について学んだことや調理の様子、事後の感想等、学級・学年便りに活動の様子を掲載し、広く、周知した。調理実習を時間内に終わらせるように、食器等の準備・そのまま持ち帰った事後の対応をお願いするなど、協力・連携を呼びかけ、無事に予定通りに実施することができた。</p>		