




3食育事業取組報告書

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	令和4年 11月 15日(1組) 令和4年 11月 16日(2組) 令和4年 11月 21日(3組)
教科名	総合的な学習の時間	指導者	1: 栄養教諭 齋藤晃代 佐藤恵子 2: 学級担任/家庭科担当 姫路ゆかり 豊川香 近藤栄子
単元名	新発田の魅力発見! 「ふるさと新発田弁当を作ろう!」		
ねらい	<ul style="list-style-type: none"> ・新発田の地場産物や新発田の「食」について知り、ふるさとへの愛着をもつ。 ・弁当を作る際のポイントを知り、家庭科の学習と関連させながら、新発田の地場産野菜を使った弁当を作ることができる。 		
児童・生徒の活動		支援・指導上の留意点	資料
<p>1次 新発田の食について考えよう</p> <ul style="list-style-type: none"> ・学習のゴール「新発田の食材を使っておいしいふるさと新発田弁当を作ろう」を知り、見通しをもつ。 ・新発田の地場産物を調べる。 <p>2次 新発田の食への思いを知ろう</p> <ul style="list-style-type: none"> ・オータムポエムのよさや使った料理、生産者の苦労や思いを知る。 <p>3次 お弁当作りの計画を立てよう</p> <ul style="list-style-type: none"> ・お弁当作りのポイントを知る。 ・お弁当作りの計画を立てる。 <p>4次 ふるさと新発田弁当を作ろう(弁当の日)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・計画に沿って弁当を作る。 <p>5次 新発田の食をまとめよう</p> <ul style="list-style-type: none"> ・弁当作りを振り返る。 ・新発田の「食」をまとめる。 		<ul style="list-style-type: none"> ◆西共同調理場栄養教諭と連携し、調理実習の計画や実習を進める。 ◆新発田の地場産物(オータムポエム、にんじん、ブロッコリー、ミニトマト、キャベツ)を使い、調理実習を行う。 ◆弁当作りの5つのポイント「お・い・し・そ・う」を押さえた弁当の献立作りとなるようにする。 	  
成果と課題	<ul style="list-style-type: none"> ・学年の発達段階に応じた食育指導を実施することができ、食に対する関心やマナーを向上させることができた。 ・コロナ禍であったが、感染症対策を講じながら、食に関心をもつ活動や調理実習等を実施することができた。 ・3年「新発田の宝物さがし」では、新発田の特産物でアスパラガスについて調べた。「アスパラ横町」に出店するお店に、メニューやレシピを質問したり、特産の品種「ふとっぱら」について調べたりした。調べた結果を学習参観の場で発表した。アスパラ農家を訪問して畑の土に触れる体験や、給食の献立への提案や食べてもらった感想募集など、活動の広がりを大切に学ばせたい。 		
家庭・地域	<ul style="list-style-type: none"> ・有機資源センターからの堆肥を活用し、花や野菜などの栽培活動を行うことができた。(1~4、6学年、学習室) ・「元気アップカード」を活用し、健康に過ごす習慣や朝食の大切さを親子で確認することができた。(全学年) ・夏休みや冬休みには、家庭科で学習したことを家庭で実践する課題「炒め物料理を作ろう」「一食分の献立を作ろう」を課し、家庭での協力をお願いした。長期休み中であったが、作った料理は、一人1台のタブレットを使って写真を提出した。(6学年) 		