



食育事業取組報告書(本丸中学校)

食育活動区分	(該当するものを口で囲む) 育てる・ <b>作る</b> ・ <b>食べる</b> ・返す	実施年月日	4年 10月 3日 5年 2月10日
教科名	①2年:家庭科(10月) ②3年:家庭科(2月) ③生徒会:給食委員会	指導者	①教諭:加藤 幸恵 講師:市栄養士 ②教諭:加藤 幸恵 講師:市栄養士 ③教諭:安達 智美
単元名	①『成長期に必要な栄養』と『地場産野菜と地域に伝わる料理』 ②食と生活習慣病 ③給食週間		
ねらい	①成長期に必要な栄養を理解し、自分の食生活の課題を改善しようとする意欲をもつ。 新発田の地場産物や郷土料理について知ること、郷土愛を育むことができる。 ②自身の健康を意識し望ましい食の選択ができる。 ③全校生徒が、自分が食べる量とフードロスのことを考えて給食を食べられるようになる。		
児童・生徒の活動		支援・指導上の留意点	
<p>①市栄養士2名を講師に授業を行う。 成長期に必要な栄養を理解し、栄養バランスの良い給食の献立(カレーとその他)を考える。各家庭の小煮物と給食の小煮物を比較し、違いや気付きを伝え合う。</p> <p>②市栄養士2名を講師に授業を行う。自分の好みだけで食事を選択した場合、栄養のバランスが偏った食事になる可能性があり生活習慣病へのおそれが生じることを学ぶ。</p> <p>③給食週間を設定し、今年度は全校に『調理員さんに聞きたいこと』アンケート調査を行い、その返答結果を給食時の放送で流した。また、残量結果のクラス毎の掲示や栄養教員の原稿を給食時に流す取り組みも行った。</p> 		<p>①特にカルシウムの必要性や女子のダイエットによる弊害にふれつつ、毎日の給食の献立がいかにバランス良く考えられているかを伝える。 中学3年生で、『1人で小煮物(のっぺ)のある夕食1食分を作れる』を掲げる新発田市の目標を説明する。 ②中学校卒業後は昼食が給食ではなくなるため、自らのような昼食をとるのかを常に意識する必要がある事を伝える</p>  <p>③可能な限り生徒の自主的活動となるように支援する。</p>	
成果と課題	<p>①どのグループもアドバイスを聞きながら献立をつくることができた。また、給食の残量を減らすことを意識する生徒が増えた。郷土料理に興味関心をもって調べ、家庭で実践しレポートにまとめた。</p> <p>②中学校卒業後は給食がなくなるため、自ら栄養のバランスを考えた食の選択をしたいという意識をもたせることができた。</p> <p>③健康を考えて食べることを生徒から呼びかけをすることができた。</p>		
家庭との連携・地域	<p>①市栄養士と各ご家庭 ②市栄養士 ③北調理場、保護者(たよりを通じて)</p>		