

食育事業取組報告書(猿橋中学校)

食育活動区分	(該当するものを□で囲む) 育てる・ <input type="checkbox"/> 作る <input type="checkbox"/> 食べる <input type="checkbox"/> 返す	実施年月日	R4年6月30日 R5年1月～2月
教科名	総合的な学習の時間 技術・家庭(家庭科分野)	指導者	学校教育課栄養士 2学年担当教諭 技術・家庭担当教諭
単元名	地域の食材と食文化		
ねらい	<ul style="list-style-type: none"> ・地域の食材と食文化について理解できる。 ・地域の食材や食文化の特徴を踏まえ、郷土料理の調理ができる。 		
	児童・生徒の活動	支援・指導上の留意点	資料
1 新発田の地場産物、郷土料理について		<ul style="list-style-type: none"> <地域学習、食に関する指導> ・総合的な学習の時間の地域学習と食に関する指導の一環として、学校教育課栄養士と担当教諭とのT.Tで行う。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ワークシート ・DVD「しばたのおかず～郷土の食材と料理～」
2 地域の食材・郷土料理について調べ学習		<ul style="list-style-type: none"> <技術・家庭(家庭科分野)> ・新発田で多く生産されている食材やその食材を使った料理を調べるよう伝える。(6月に行った学習を思い起こす) ・地域の食材を利用すること(地産地消)の長所を考えさせる。(生産者、消費者、環境面などの視点で考えさせる。) ・地域の郷土料理や行事食について調べるよう伝える。 ・地域の食材や郷土料理、行事食を通して地域の食文化の良さを考えさせる。 ・伝統的な食文化の継承の意義を考えさせる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ワークシート ・インターネット、教科書、技家ノートの資料等
3 小煮物の実習		<ul style="list-style-type: none"> ・材料の種類と数、切り方について、材料の調理上の性質について、調理の手順について、味付けについて、小煮物や材料の由来について、冠婚葬祭時の小煮物の違い、地域による呼び名の違い、和食の盛り付けについて等を伝える。 ・材料、調理のポイント、盛りつけ、小煮物の特徴等を実習計画表に記入させる。 ・小煮物のある一食分の献立を各自考えさせる。 ・学習の振り返りをする。 	<ul style="list-style-type: none"> ・小煮物レシピ ・実習計画表
4 小煮物の調理についてまとめ			<p>【小煮物のある一食分の献立を考えよう】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・小煮物 ・ご飯 ・漬物 ・味噌汁 ・お茶
成果と課題	<p>○成果 実習の振り返りで、「家庭で正月に食べていた料理を実習できて良かった」「家庭でもオリジナルの小煮物を作りたい」「いつも作ってもらっているから今度は手伝いたい」などの記述が多かったことから、この学習を通して、地域の食材や食文化に興味を持ったものと考えられる。また、「小煮物は食材が豊富で栄養満点」「具材が多く見た目も、味も楽しめるし、健康的な料理」など、栄養面での長所に気づいた生徒も少なからずいたこともこの学習の成果の一つである。</p> <p>○課題 正月をはじめ四季折々の行事で郷土料理を作って食べるという家庭は、年々減少していると思われる。この学習を通し、生徒が家庭で実践することで、郷土料理に対する家庭の意識も変化していくことを期待したい。家庭との連携のしかたを工夫していく。</p>		
家庭との連携	<ul style="list-style-type: none"> ・技術・家庭科では、家庭科で実践したことに対して家庭からコメントをもらうことにしている。今回は時間の関係で実施できなかったが、コメントをもらうことで生徒の励みにもなり、各家庭で地域の食材や郷土料理について興味を持ってもらうきっかけになると思われる。 ・食生活改善推進委員会の方との連携は、地域の郷土料理をより深く理解し、地域とのつながりを深めるという意味で不可欠である。時期がきたら、連携を再開する。 		