

食育事業取組報告書(川東中学校)

|  |  |  |                                    |
|--|--|--|------------------------------------|
| 食育活動区分   | (該当するものを口で囲む)<br>育てる・作る・食べる・返す   | 実施年月日  | 育てる5月～11月<br>作る12月22日<br>食べる12月22日 |
| 教科名  | 総合的な学習の時間  | 指導者  | 3学年職員<br>食育担当職員<br>市教育委員会栄養士       |
| 単元名  | 里芋栽培・栄養バランスを考えたメニュー作り・小煮物づくり   |  |                                    |
| ねらい  | <ul style="list-style-type: none"> <li>○生産者や自然の恵みに感謝し、命あるものを大切にすることを育む。</li> <li>○健康と食事の関連を意識し、命あるものに感謝しながら調理を楽しむ心を育む。</li> <li>○望ましい食習慣を身につけ、作ってくれた人に感謝しながら食べることを楽しむ心を育む。</li> </ul>  |  |                                    |
| 児童・生徒の活動   |  | 支援・指導上の留意点   |                                    |
| <p>&lt;5月26日&gt;畑の準備と種芋の植え付け</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○除草、起耕(石灰・残渣堆肥・肥料等漉き込み)、畝立て、マルチ張り。</li> <li>○準備した畑に種芋を植える。</li> </ul>  |  | <p>○目的・作業方法を教室で図示し、現場で模範を示してから体験させる。</p> <p><b>起耕とマルチ張り前の灌水</b></p> <p>○愛着をもたせ責任をもって世話をさせるため、苗脇に各自の名札を添える。</p>   |                                    |
| <p>&lt;7月～10月&gt;育苗</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○灌水(マルチは貼ってあるが、天候に応じて灌水する。特に夏場の高温期は畑表土の状況に応じて灌水する。</li> <li>○害虫駆除(葉を食害するセスジズメの幼虫を駆除する。さらに育成状況の観察と並行して、葉裏に産み付けられた卵をガムテープで駆除する。今年度は幼虫の確認数・葉の食害出現が少なかったため、卵の段階での駆除を頻繁に行った成果であった。)</li> </ul> |  | <p><b>害虫駆除(葉の裏の卵・幼虫駆除)</b></p> <p>○幼虫退治は当然気持ち悪がり、悲鳴が飛び交うが生産の苦勞を知る絶好の機会である。卵の駆除の方が気持ち悪くないので、女子も熱心に駆除していた。授業以外でも昼休みなどに時間を見つけて行っていた。</p> <p><b>収穫</b></p> |                                    |
| <p>&lt;11月15日&gt;収穫</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○茎切り、芋堀り、親芋・子芋・孫芋の選別</li> </ul>   |  | <p>○畑で実物をもとに手順説明し体験させる。</p>  |                                    |
| <p>&lt;11月14日・12月1日&gt;栄養バランス授業・小煮物づくり講話</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○市教委の栄養士を招いて「栄養バランス講話」を聴く。</li> <li>○講話をもとに「小煮物のある夕食」のメニューを考える。</li> <li>○講話から「小煮物」の調理方法を学ぶ</li> </ul>   |  | <p>○栄養バランスに配慮し「小煮物」以外のメニューを考える。</p> <p><b>里芋調理(滑るので苦戦)</b></p>   |                                    |
| <p>&lt;12月22日&gt;調理・試食</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○「小煮物」の調理(感染症の発生状況が落ち着いてきたのでやっとならなくなった)</li> <li>○班ごとに試食</li> </ul>  |  | <p>○消毒薬を各テーブルに配置する。</p> <p><b>小煮物完成間近</b></p>  |                                    |
| 成果と課題  | <ul style="list-style-type: none"> <li>○各種食材の栽培を毎年繰り返し行うことで、土に汚れる等の畑作業に対する抵抗は徐々に低下する。1年時・2年時では、枝豆やサツマイモなどの他の作物を栽培し、3年は「小煮物」作りを見越して里芋を栽培する。毎年作る作物を変えること(輪作)は、連作障害を防ぎ、様々な食材に係ることができ食材その物への興味・関心を高めることができる。</li> <li>○感染症対策で、調理品目を絞り対策を徹底し実習を行った。食材生産者や食品を作っている方のおかげで私たちは食事ができていたということに対する感謝の気持ち生徒の評価カードからうかがえた。</li> <li>○来年度は校舎改修工事に伴い畑が使用できない。校地内の別の土地は、除草剤残留の心配や水道施設の関係で好適地がないので、「育てる」活動ができない。</li> </ul> |  |                                    |
| 家庭との連携   | <ul style="list-style-type: none"> <li>○感染症の影響で地域の食生活改善推進委員の協力が得られなかった。調理実習担当職員の負担が大きく火や刃物の安全使用や感染症対策の徹底のため、指導者数を増やす必要がある。</li> <li>○感染者数の状況で調理実習の実施時期を遅らせたり調理品目を減らしたりした。実習の不十分な点は各家庭にお願いするが、家庭での調理の様子をタブレットで録画・提出も考えられる。</li> </ul>   |  |                                    |