

食育事業取組報告書(佐々木中学校)

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	2022年12月19日
教科名	家庭科	指導者	教諭 田邊武志
単元名	日本の食文化と和食の調理		
ねらい	小煮物は新発田市の郷土料理としても名高い、丁寧にとった出汁が香る、給食でも人気の一品である。「中学3年生で、一人で小煮物のある夕食が作れる」という、目指すべき子ども像も踏まえ、郷土料理の小煮物作りを通じて、食材の切り刻み方や出汁のとり方等の技能と併せて、郷土に対する誇りと愛着を育む。		
	児童・生徒の活動	支援・指導上の留意点	資料
	<p>1. 事前講義 小煮物作りの歴史、実習上の諸注意</p> <p>2. 調理実習開始 事前準備① 食材の皮剥き、切り刻み</p> <p>3. 事前準備② 出汁取り</p> <p>4. 煮込み作業</p> <p>5. 会食</p> <p>6. 調理実習終了 後片付け、食生活改善推進委員の方々へのお礼</p>	<p>私たちの住む新発田市の著名な郷土料理である小煮物が、古くからどのような時に作られ、振る舞われてきたのかについて紹介する。料理経験が乏しい生徒が多く、また包丁を用いるので、食材の皮剥き、切り刻み、出汁取り等の技術の習得も大切ではあるが、何よりもまず安全第一の姿勢で実習に臨むことを生徒に確認、徹底させる。</p> <p>食生活改善推進委員の皆様にご指導を任せきりにせず、3名の教員もT.Tとして生徒の活動に加わり、包丁さばきが不安な生徒を中心に、丁寧に見本を見せながら、不慮のけがや事故が起きないように、細心の注意を払う。</p> <p>煮込みの最初だけでなく、煮込んでいる最中も時折、必ず丁寧に味見を行うように伝える。</p> <p>ごぼう、にんじん、れんこん等、火が通りにくく硬い食材を中心に、美味しく食べられる状態になったか、随時確認するように伝える。</p> <p>全員の協力で美味しい小煮物が出来上がった喜びを分かち合いながら、味わって頂く。</p> <p>食生活改善推進委員の皆様へ、心を込めて感謝の意を伝える。</p>	
成果と課題	校区に在住の食生活改善推進委員の皆様に加え、教諭3名がT.Tで入り、生徒と一緒に小煮物作りに参加することで、不慮のけがや事故が起きないように万全の態勢を敷くことができた。地域に在住の方々を加えて活動することで一体感だけでなく、地域に対する愛着や誇りを醸成できた。年間を通して調理実習は、1年生を含めて年に1～2回に限られており、「一人で小さい煮物を含む夕食が作れるようになる」という課題の達成のためには、調理実習に従事できる機会を増やす必要があると考える。また、今回は家庭科の教員が一緒に加わることが出来ない日程であったため、日程調整の面で課題が残った。		
家庭・地域との連携	校区に在住の食生活改善推進委員の皆様のご温かく献身的なご指導のおかげで、実習の前週の事前授業、実習当日とも、大変円滑に進めることができた。生徒は小煮物作りの由来を理解した上で、実際に自分の手で作ってみたいと意欲的に取り組んでいた。皮剥きや刻み方等、包丁さばきの経験に乏しい生徒が多かったが、食生活改善推進委員の皆様による熱心で分かり易い実技指導により、生徒は誤って手指を切らない等の安全面に細心の注意を払いながら、食材の皮剥き、切り刻みから味付け、加熱に至るまで、意欲的に技術の習得に励んでいた。また、今回習得した様々な技術を活かし、小煮物を含めて色々な料理を自分で作ってみたいと口にしていた生徒もいた。		