

食育事業取組報告書(加治川中学校)

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	4年 12月 16日
教科名	生活(特別支援学級)	指導者	特別支援学級担任
単元名	デザートを作ろう		
ねらい	<ul style="list-style-type: none"> ・手洗い・うがい、身支度をしっかりと行うことができる。 ・他者と協力し、調理をおこない、配膳することができる。 		
児童・生徒の活動		支援・指導上の留意点	
<p>1 調理の計画</p> <ul style="list-style-type: none"> ・目標とねらいを確認し、調理メニューを学級で話し合い決定する。 <p>2 事前準備</p> <ul style="list-style-type: none"> ・実習前の衛生面を考え、手洗い・うがい、身支度を各自で点検する。 <p>3 調理</p> <ul style="list-style-type: none"> ・材料を用意する。 ・調理の流れを確認しながら、調理を進める。 <p>4 配膳</p> <ul style="list-style-type: none"> ・一人前ごとの容器に適量を考え、盛り付けをおこなう。 <p>5 片付け</p> <ul style="list-style-type: none"> ・調理用具、容器、調理台などをきちんときれいに洗う。 <p>6 振り返り</p> <ul style="list-style-type: none"> ・レポートを書く。 		<ul style="list-style-type: none"> ・できるだけ、簡単に調理でき、各自が家庭でも作れるようなメニューにする。 ・前日及び当日の検温や体調を確認し、当日の会場の換気やマスク着用を徹底する。 ・食材の保存状態(保冷等)に留意する。 ・盛り付けを美しくなるよう、丁寧に作業をさせる。 ・汚れが残ってないか確認する。 	
成果と課題	<ul style="list-style-type: none"> ・参加した生徒全員が、ねらいを理解し、丁寧に進めていた。 ・また、今回のメニューを応用し、家庭において別のメニューで実践した生徒がおり、学習の成果や経験を生かすこともできた。 ・感染症対策や、衛生面でも十分に気をつけて実施することができた。 ・今年度、外部の講師等の交流はできなかった。 		
家庭・連携・地域	<ul style="list-style-type: none"> ・今年度も感染状況を考え、地域の人との交流は行わなかった。 		