

食育事業取組報告書(御免町小学校)

| | | | |
|--|--|--|----------------|
| 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 | R5年 9月 22日 |
| 教科名 | 総合的な学習の時間 | 指導者 | 1:新発田市学校教育課栄養士 |
| 単元名 | 麩の秘密, 発見! | | 2:教諭 |
| ねらい | 地域の特産品(麩)のおいしさや、よさを知る | | |
| 児童・生徒の活動 | | 支援・指導上の留意点 | |
| <p>①調理前の麩に触れる。麩を水に入れて戻す。</p> <p>②調理の説明を聞き、やり方を知る。</p> <p>③調理実習を行う。 ・白玉麩を使って「ふんわりきなこふ」「ふんわりくろごまふ」 ・車麩を使って「くるまふのてりやき」</p> <p>④試食をする。</p> <p>⑤実際に作って、食べた感想や思いを振り返る。 みんなで共有する。</p> <p>《その後の活動》 ・麩について、「宮村製麩所」の宮村様からお話を聞き、麩の歴史やよさ、麩への思いを知った。 ・さらに知りたいことや、麩へのイメージを改善できるようにレシピを調べ、まとめた。 ・発信する場として、校内に「お麩の部屋」を設置し、地域の方々に見に来ていただいた。</p> | | <p>○事前に保護者へのアンケートを行い、麩へのイメージを共有しておく。(麩の料理は面倒。おいしくない。おいしいけれど、作るのが大変。などが多かった)</p> <p>○食物アレルギーがある児童への配慮 ・献立を考える際に、該当する材料が入らない物を選んだ。</p> <p>○道具の扱い方などの説明 ・調理実習を行うのが初めてなので、留意点を丁寧に話した。 ・活動を見守っていただく保護者ボランティアを募り、各班に入っていたいただいた。</p> | |
| | |    | |
| 成果と課題 | <p>○新発田の特産であるお麩について、初めはマイナスのイメージをもっている児童が半分以上いた。給食以外ではほとんど食べたことがなく、なじみも少ないようであった。保護者の方々からも「調理しにくい」、「レシピが少ない」、「子どもが好まない味」、「時間がかかるので面倒」など、食卓では使いにくいという回答が多かった。しかし、実際に調理してみると、簡単にできて美味しいことを知り、たくさんの人によさを知ってもらいたいという気持ちが高まった。</p> <p>○調理実習後、レシピを持ち帰ったので「家で作った」という子がたくさんいた。 ▲家庭の事情により、個人差が出る。</p> | | |
| 家庭との連携・地域 | <p>・宮村製麩所の宮村様からお話を聞き、質問に答えていただいた。</p> <p>・家庭で、児童のアンケートに答えていただいたり、お土産でいただいた麩を家で調理をして家族で食べていただいたりした。「お麩の部屋」に来てくださった方に、感想を書いていただいた。</p> | | |