

3食育事業取組報告書 東小学校

食育活動区分	(該当するものを口で囲む) <input checked="" type="checkbox"/> 育てる <input checked="" type="checkbox"/> 作る <input checked="" type="checkbox"/> 食べる・返す	実施年月日	5年 10月 13日
教科名	家庭・社会	指導者	担任(T1) 課栄養士(T2)
単元名	食べて元気！ご飯とみそ汁未来を支える食料生産		
ねらい	米の良さを再発見し、米を積極的に食べようとする。		
児童・生徒の活動		支援・指導上の留意点	
<p>《お米のパワー大発見》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・毎日家や給食で食べているお米について詳しく学んだ。 ・米の構造やパンとの違い、米飯の特徴について写真や実物を用いて学習した。 <p>《しょうゆおこわと新発田麩のみそ汁作り》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・しょうゆおこわと新発田麩のみそ汁の作り方の実演を見た。 ・5～6人班に分かれて、調理実習を行った。 		<ul style="list-style-type: none"> ・7月の自然教室で野外炊きをした時に飯ごうで米を炊く体験をした。事前学習として、お米の炊き方を学習し、ガスでお米を炊く練習を行った。 ・家でも米とぎや炊飯に挑戦するよう、呼びかけた。 ・給食のご飯は、新発田さんのお米が使われていることを改めて確認した。 ・おこわを作るときに使用する蒸し器が足りなかったため、東中学校から貸していただいた。 ・前日に餅米を洗米し、水に浸したり、金時豆を水に浸したり、食材を人数分に分けるなど、時間内で作り終えることができるよう、下準備した。 	
成果と課題	<p>普段、毎日口にしていないお米のパワーについて、詳しく知ることができ、興味を示しながら授業を受けていた。特に、米は食べるだけでなく、粉や稲までも捨てる場所がない程様々なことに活用できるということに驚いていた。調理実習では、煮干しを使ってだしを取るところからみそ汁を作った。給食によく出る新発田麩のみそ汁を自分で作る体験ができたことに喜びを感じていた。実際に家でも作ったという声があった。また、餅米を使っておこわを作ること、ほとんどの子どもにとって初めてのことであったため、興味を示しながら作っていた。</p>		
家庭・地域との連携	<p>事前学習の「お米のパワー大発見」では、学習後の振り返りを子どもだけではなく、お家の方にも協力いただき、記入していただいた。子どもが学校で学んだことを家庭に帰り説明することで、子どもの力にもなり、おうちの方も関心を持ってくださった。「パンではなく、お米を食べる機会を増やしていきたい」と振り返ってくださる家庭が多かった。今回調理実習で作ったメニューは、どちらも新発田にゆかりのあるものであったため、家に帰って「また作ってみた」という声も多く、ご家庭の関心も引くことができた。</p>		