

食育事業取組報告書(本丸中学校)

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	令和5年 12月13日 令和6年 2月14日 令和6年 2月16日
教科名	①2年:家庭科(12月と2月) ②3年:家庭科(2月)	指導者	①教諭: 講師:市内栄養士 食生活改善推進委員 ②教諭: 講師:市内栄養士
単元名	①『地場産野菜と地域に伝わる料理』と「郷土料理実習(小煮物作り)」 ②食と生活習慣病		
ねらい	①新発田の地場産物や郷土料理について知ったり、小煮物を調理したりすることを通して、郷土愛を育むことができる。 ②自身の健康を意識し望ましい食の選択ができる。		
児童・生徒の活動		支援・指導上の留意点	資料
<p>①市内の栄養士2名を講師に授業を行う。各家庭の小煮物と給食の小煮物を比較し、違いや気付きを伝え合う。小煮物実習では、食生活改善推進委員8名が各班に入り、小煮物の調理実習を支援する。小煮物で使われる材料の切り方や味付け、手順を学ぶ。</p> <p>②市内の栄養士2名を講師に授業を行う。自分の好みだけで食事を選択した場合、栄養のバランスが偏った食事になる可能性があり生活習慣病へのおそれが生じることを学ぶ。</p>		<p>①中学3年生で、『1人で小煮物(のっぺ)のある夕食1食分を作れる』を掲げる新発田市の目標を説明する。</p> <p>②中学校卒業後は昼食が給食ではなくなるため、自らどのような昼食をとるのかを常に意識する必要がある事を伝える。特に、脂質や塩分、糖分の適量を知り、これからの課題や目標を自分事として考えさせる。</p>	
成果と課題	<p>①新発田の郷土料理に興味を持つきっかけになった。また、家で小煮物を作ってみようとする生徒が増えた。</p> <p>②中学校卒業後は給食がなくなるため、昼食だけでなく自ら栄養のバランスを意識した食の選択をしたいと思うきっかけになった。</p>		
家庭・地域との連携	<p>①市内の栄養士と各ご家庭</p> <p>②市内の栄養士</p>		