

食育事業取組報告書(東中学校)

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6年3月5日から3月7日
教科名	家庭科	指導者	教科担当
単元名	B食生活と自立 (3)日常食の調理と食文化		
ねらい	地域の食材を生かした「小煮物作り」を通して、地域の食文化について理解する。		
	児童・生徒の活動	支援・指導上の留意点	資料
1 授業開始		エプロン、三角巾をつける。 手を洗い、着席する。	
2 講師紹介		新発田市食推さんを紹介する。	
3 手順の確認		教科担当が包丁の扱い方を示範する。 それぞれの食材の切り方を示範する。	
4 小煮物作り	講師1人ずつ活動班に入ってもらい、包丁の扱い方、火の取り扱い方、手順をご指導いただく。		
5 試食	講師の方を囲みながら試食する。		
6 片付け	班員と協力しながら片付けを行う。		
7 振り返り	 新発田市の小煮物作りを通して、食材の切り方や試食をしての感想と一人で小煮物作りをするときに気付いたことなどを発表する。		
成果と課題	<p>コロナ禍で中止されていた「小煮物作り」を今年度は3学期に入ってから、急遽食推さんへ講師依頼をし、快諾していただき、実施することができました。生徒は、初めて作った生徒がほとんどでとても楽しみにしていました。当日も食推さんの話を真剣に聞き、包丁の扱い方、調理の仕方をご指導いただくことができました。また、試食を通して、小煮物を味わうことができました。生徒の感想の中では、昆布、干し椎茸、貝柱のだしの味は初めて知った、小煮物の食材の切り方を知ることができた、家族に作ってあげたいという振り返りがありました。</p>		
家庭との連携	<p>今回はコロナ後の初めての取組み、急遽依頼したにも関わらず、地域の食推さんが13名来校していただきました。食推さんからは、1日目に今までの取組みを教えてくださいながら、授業の流れ、食材の切り方、だし汁の取り方などを様々ご指導いただきました。小煮物のレシピが新発田市内でも様々違うことを知る機会になりました。是非、東中学校区の小煮物レシピをこれから引き継ぎたいと思いました。生徒も素直に真剣に調理し、小煮物作りをとても楽しんでいました。この機会を継続したいと思います。</p>		