

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	6年 1月 30日
教科名	技術家庭(家庭分野)	指導者	家庭科担当者 2学年部職員 食生活改善推進委員(地域)
单元名	小煮物づくり		
ねらい	・地元食材を使った「加治川の小煮物」を作ろう。		
児童・生徒の活動		支援・指導上の留意点	
<ul style="list-style-type: none"> ・学習オリエンテーション ・小煮物作り ・感想、評価 ・レポートの作成 		<p>○単元のねらいと今後の学習活動の理解</p> <ul style="list-style-type: none"> ・地元の農産物について理解を深める。 インターネット等より、地域の食材などを調べる。 <p>○食生活改善推進委員の方々から指導していただき「小煮物づくり」を行う。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・推進委員の方々から、加治川の小煮物の特徴を教えていただく。 ・あく抜きなどの下処理、出汁の取り方、取ったあとの鰹節の活用など実際に見て、聞いて、試して学ぶ。 <p>○職員室の先生たちからの評価</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食生活改善推進委員の皆さんから各班の小煮物を試食してもらい、評価をいただく。 ・職員室の先生方からもコメントをいただく。 <p>○学んだこと、感じたことのまとめ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・個人レポートを作成し、学んだこと感じたことを確認し合う。 ・活動を振り返り、反省を今後の食生活に生かせるようにする。 	
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。 		
家庭・地域との連携	<ul style="list-style-type: none"> ・今年度、コロナ禍以降として、食生活改善推進委員である地域の方々からの支援をいただけ、交流ができた。 		

