

感謝の心を育む食育の工夫
～学校給食と体験学習を関連させた指導を通して～

1. 設定理由

- (1) 2008 年の学習指導要領解説総則編には「学校給食の教育的成果を引き出すよう取り組むことが重要である。」とされ、食に関する指導の手引には、6つの目標のうち「感謝の心」が掲げられているから。 (今日的課題より)
- (2) 給食を残すことへの抵抗感や、食べ物を大切にする気持ちの低さが見られ、生産者や食べ物への感謝の心が希薄である。そこで、本研究において、感謝の心を育むための実践として、稲作体験および給食レシピ作りを通して、学校給食と体験学習を関連させた食育のあり方を明らかにするため。 (学校及び児童の実態より)

2. 研究仮説

総合的な学習の時間において、学校給食と体験学習を関連させた食育の単元開発をし、特に次の手立てを講じれば、食生活は多くの人の苦労や努力に支えられていることを理解し、感謝の気持ちを育むことができるであろう。

手立て 1 稲作と米粉を活用した給食レシピ作りを体験させる。

手立て 2 作り手の思いを聞き、知る場を設ける。

3. 研究内容

体験学習を活用した授業実践を計画・実施する。

単元名：わくわくタイム「ザ・稲作」

対象：第 5 学年 3 クラス

4. 結論 (◎成果, ●課題)

- ◎給食がたくさんの人たちの苦労や努力に支えられていることを理解することができた。
- ◎自身の体験と作り手の思いを重ね合わせ感謝の心を育むことができ、今後の食生活への前向きな意欲化も図られた。
- ◎学校給食と体験学習を関連させた食育を単元開発することは、有効性があると言える。
- 給食時間を活用し、日常的な指導を継続していく必要がある。
- 年間を見通した計画づくりが不可欠である。

I 研究主題

感謝の心を育む食育の工夫

～学校給食と体験学習を関連させた指導を通して～

II 設定理由

1. 今日の課題から

本質的な食の豊かさが危ぶまれている現代、栄養バランスの偏った食事や不規則な食事が増え、食事の重要性を理解し、食事を喜び楽しむ機会は失われつつある。

そのような中、2005年に食育基本法が施行され、食育を「生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきもの」と位置づけし、「様々な経験を通じて『食』に関する知識と『食』を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる食育を推進することが求められている。」としている。

これを受け、2008年の学習指導要領解説総則編にも食育の推進が明記され、解説には「学校給食の教育的効果を引き出すよう取り組むことが重要である。」とされている。学校においては、これまでも学校給食を通じた食育が行われてきているが、食育の推進が国民全体の課題となっている今日、学校給食の教育的意義を改めて見直し、学校給食を教材とした食育の推進が求められる。また、食に関する指導の手引には、6つの目標が掲げられ、「食事の重要性」「心身の健康」「食品を選択する能力」「感謝の心」「社会性」「食文化」の観点から、各教科等において積極的に指導を行っていくことが期待されている。

2. 学校及び児童の実態から

本校は児童数726人、教職員数49人、学級数23クラス、特別支援学級7クラスを有する。(5月1日現在)小学校では東総地区随一の規模であり、地域の中心校となっており、児童は明るく素直で、学校全体に活気がある。近隣にある千葉県立旭農業高校の協力のもと、第2学年はさつまいも栽培、第5学年は稲作の農業体験を行っている。

5年児童の中には稲作について漠然と知っている者がいるものの、多くの児童は、普段から口にしている米がどのように作られ、どのような工夫や苦労の上に成り立っているかをよく知らないため、生産者や自然の恩恵に対する感謝の気持ちが希薄である。

給食の様子に目を向けると、意欲的に楽しく食べる児童がいる反面、苦手なものは口にせず残すことに抵抗がない児童も少なくない。特に野菜をほとんど口にしない児童も数人いる。本校の2016年度給食残食率平均16.9%は、市内の小学校15校中9位であることから、食べ物を大切にしようとする気持ちの低さが見られる。

そこで、本研究は、学校給食と体験学習を関連させた食育として、総合的な学習の時間において稲作と給食レシピ作りを行う単元を開発することとする。稲作体験を行うことは、環境や自然、農業や食について学びを深めるとともに、働くことの尊さや食物に対する感謝の気持ちを育める貴重な機会となる。また児童は、多様性のある「米粉」と旭市の地場産物を活用したオリジナル米粉カップケーキのレシピ開発を行い、学年代表レシピが実際の給食に採用されるという目標をもつことで、一連の学習において目的意識をもち、明確な課題設定を行うことが可能である。普段は食べる側の児童だが、レシピ作りを通じ、作る過程を理解し、

給食にかかわる人の苦労や努力、そして作り手の思いを受け止めることで、食生活は多くの人に支えられていることを実感させたい。

さらに、一連の学習活動に、米農家や調理員からの生きた声を聞く場面を設けることで、児童は自分たちの体験と作り手の声を重ね合わせ、多くの人の苦労や努力への理解を深め、感謝の心を育んでいきたい。

また、児童が生産者への感謝の気持ちを持ち、米一粒まで大切に食べようとする気持ちにつながるには、一連の授業実践に加え給食での日常的な指導や環境づくりも重要である。

このように、感謝の心を育む食育の実践として、稲作体験及び給食レシピ作りを行い、学校給食と体験学習を関連させた食育のあり方を明らかにしていきたいと思い、本主題を設定した。

Ⅲ 研究仮説

総合的な学習の時間において、学校給食と体験学習を関連させた食育の単元開発をし、特に次の手立てを講じれば、食生活は多くの人の苦労や努力に支えられていることを理解し、感謝の気持ちを育むことができるであろう。

手立て1 稲作と米粉を活用した給食レシピ作りを体験させる。

手立て2 作り手の思いを聞き、知る場を設ける。

Ⅳ 研究内容

体験学習を活用した授業実践を計画・実施する。

1. 単元名：わくわくタイム
「ザ・稲作」
2. 研究対象：旭市立中央小学校
第5学年3クラス（115人）
3. 研究期間：2017年5月～7月

Ⅴ 研究の具体的内容

1. 体験学習を活用した検証授業

(1) 単元名：わくわくタイム

「ザ・稲作」

(2) 児童の実態

①給食が好きですか。嫌いですか。

好き 94人 嫌い 18人

②好きな理由（記述式）

- ・家とは違うものが出る 41人 ・おいしい 35人 ・種類が多い 17人
- ・栄養がある 12人 ・好きなものが出る 8人 ・楽しい 3人
- ・量がちょうどよい 1人 ・給食センターの人が一生懸命作っている 1人

③嫌いな理由（記述式）

- ・家のご飯の方がおいしい 8人 ・苦手なものが出る 5人

- ・給食は野菜が多い 3人
- ・味つけが好みでない 2人
- ・おいしくない 1人
- ・楽しくない 1人
- ・メニューが選べない 1人
- ・冷たい 1人

④給食を残さず食べていますか。

- ・毎日食べる 41人
- ・残す日もある 56人
- ・毎日残す 15人

⑤毎日食べる理由（記述式）

- ・おいしい 19人
- ・作ってくれている人がいる 6人
- ・栄養がある 2人
- ・元気が出る 2人
- ・時間に余裕がある 2人
- ・大きくなりたい 2人
- ・楽しい 2人
- ・空腹 2人
- ・その他 6人

⑥残す日もある、または毎日残す理由（記述式）

- ・苦手なものがある 53人
- ・時間がない 13人
- ・おなかがすかない 6人
- ・満腹になる（食べきれない） 5人
- ・その他 2人

(3) 単元目標

- 米作りについて学習したことを、パソコンソフトを使って効果的に伝えることができる。
- 米作りを通して、生産者の苦労や作る喜びを知り、感謝の気持ちを育てることができる。
- オリジナル「米粉カップケーキ」のレシピ作りを行う中で、米の新たな魅力を発見し、旭市の地場産物について理解する。

(4) 活動計画（全 18 時間）

活動	月	時数	活動内容	教師の支援・評価◇
活動 1	5	1	○学習の計画をたてる。 ・今後の学習の見通しを持つ。	・学習の進め方が理解できるようにする。
活動 2	5	2	○稲作の活動について調べる。 ・稲作にはどのような仕事があるか調べる。 ・稲作の成長について調べる。	・インターネットを活用し調べさせる。
活動 3	5	3	○稲作を体験する。 ・千葉県立旭農業高校を訪問し、高校生に田植えの仕方などを教えてもらいながら交流する。	・実際に田植えを体験させることで、生産者の苦労や喜びを捉えさせる。
活動 4	5	1	○田植えの活動にとりくみ学んだことをワークシートに書き込む。 ・調べたことと体験したことを比較し、感想をまとめる。	・実際の田植えの活動を記録し、最終の活動にまとめられるように声をかける。
活動 5	5	1	○給食作成の留意点や作り手の思いを知る。 ・家庭で家族が調理をする際に気を付けていることを発表する。 ・調理における家庭と給食の留意点について、相違点または共通点な	・家庭の食事と給食を比較することで、給食が作られるまでには、栄養、おいしさ、衛生面、調理方法、金額など多様な注意があることを捉えやすくする。 ・農家や調理員など作り手の思い

活動 6	5	2	どを話し合う。 ・給食が作られるまでを知り，農家や調理員などの思いを知る。 ・次時の学習内容を捉える。 ○米粉を活用した給食レシピ作りを行う。 ・米粉と地場産物を活用した中央小学校オリジナル「米粉カップケーキ」のレシピをグループごとに考える。 ・地場産物をどのように生かすといいか相談する。 ・給食の献立作成における留意点について振り返る。	を伝える。 ・代表レシピが給食に採用されることを伝えることで，給食レシピ作りへの動機づけを行う。 ◇作り手の思いを捉えることができたか。(ワークシート) ・旭市の地場産物について，振り返りをさせる。 ・基本となる米粉カップケーキのレシピを提示し，どのような材料を加えるか相談させる。 ・よりおいしくするには，どのような工夫が必要か考えさせる。 ・給食の献立作成における留意点について，振り返らせる。 ◇工夫して米粉カップケーキのレシピを作ることができたか。(ワークシート，観察)
活動 7	5	1	○調理実習の計画を立てる。 ・調理手順や調理器具などについて理解する。 ・調理の見通しを持たせ，協力して行えるよう役割分担など計画を立てる。	・家庭科室の調理器具の都合上，カップケーキをホットケーキに変更し調理を行うことを伝える。 ・調理の手順を考え，見通しを持って調理ができるよう作業の流れやグループの協力などについて計画を立てさせる。
活動 8	5	1	○作成した米粉カップケーキをグループごとに発表する。 ・地場産物やネーミング，レシピの工夫などについて発表を行う。 ・効果的な発表方法を考え，仕方を工夫する。 ・聞く側は，各班の PR ポイントを捉えながら聞く。	・調理器具の使用方法を確認し，安全で衛生的な取扱いを伝える。 ・効果的な発表方法について，話し合いをさせる。 ・PR 項目を伝え，発表の練習をさせる。
活動 9	5	2	○調理実習を行い，クラス代表決定戦を実施する。 ・調理計画にもとづき，グループごとに協力しながら調理を行う。 ・各班のケーキを試食し，おいしさ，	・調理計画にもとづき，安全で衛生的な調理を行うよう注意させる。 ・コンテスト方法を伝える。

活動 10	5	1	工夫の観点から採点を行う。 ○学年代表決定戦を行う。 ・各クラスから選ばれたオリジナル「米粉カップケーキ」のPRポイントを聞いたり、試食をしたりして、代表を選出する。	・各クラス代表に選ばれたケーキのPRを聞いたり、試食をしたりして、学年代表を決定させる。
活動 11	6	2	○米粉カップケーキのPRポスターを作成する。 ・ポスター作成の手順を振り返る。 ・農家や調理員の思いを振り返り、ポスターに掲載する内容をまとめる。	・ポスター作成における手順を確認させる。 ・ポスター作成の注意点として、作り手の思いをのせることを確認し、農家や調理員の思いを振り返らせる。
活動 12	7	1	○農家や調理員からのビデオレターを見て感想をまとめる。 ・農家や調理員からのメッセージを聞いた感想をまとめる。 ・今後どのように給食を食べていきたいかまとめる。	・農家や調理員からのビデオレターを見せ、作り手の思いについて考えさせる。 ◇生産者などの苦労や努力を理解し、感謝の心を持つことができたか。(ワークシート)

(5) 検証授業の実際

①【活動 1～4:稲作体験】

2017年5月初旬、県立旭農業高校の協力のもと、稲作体験を行った。初めて田んぼに入る児童も多く、ぬかるんだ田んぼの中を慎重に歩きながら、「コロ」とよばれる昔ながらの道具を使って等間隔に手植えを行った。ぬかるみに足を取られたり、しりもちをついてしまったりと苦戦しながらも、10アールの水田にコシヒカリの苗を定植させていった。

資料 1. 稲作体験の様子



②【活動 5:給食作成の留意点や作り手の思いを知る】

2017年5月中旬、米粉レシピ開発を開始した。児童自身が目的意識をもち主体的に学習にとりくむようになるには、児童にとって魅力的なゴールが必要不可欠である。つまり、児童自身が開発したレシピを給食に採用するというゴールを設けることで、児童に学習の見通しをもたせ、学習意欲の継続化を図った。

まず、給食に対する意識調査及び喫食状況より、児童が抱える給食に対する課題を洗い出し、課題解決の手立てとして、児童自身によるレシピ開発を提案した。開発するレシピは、旭市の地場産物を使用した米粉カップケーキである。稲作を体験した児童にとって「米」は身近な食材であるが、消費量の減少など抱える課題も多い。さらに、野菜料理は給食残菜率上位を占めていることから、それらを組み合わせオリジナルレシピの開発をすることで、米や野菜の背景にある作り手の思いに注目させた。

また食事作りにおいて、家庭と給食センターでの留意点の違いに着目させ、給食センタ

一では、安全な給食作りのために多くの決まりがあることを伝えた。

③【活動 6:給食レシピ作り】

前時にて、児童は代表レシピが実際の給食に採用されることを知り、「やってみたい。」という意欲が高まっていた。オリジナル「米粉カップケーキ」のレシピ開発では、基本のレシピをもとに、班ごとに加える地場産物を決め、さらにおいしくするにはどんな材料を加えるとよいか考え、話し合い活動を行った。旭市の地場産物については既習事項であったが、市内の農産物マップを活用し振り返りを行った。レシピを開発する際に、白紙から作るの難しいため、もとなる米粉カップケーキのレシピを準備し、作れずに困っている班には、組み合わせの例示をしたり、味のイメージを具現化するために必要な材料を伝えたりした。

給食レシピということでイメージしやすかった半面、給食レシピならではの制限の中でのレシピ作りは難しいと感じる児童が多数おり、話し合いが難航した班もあった。また、カップケーキに名前を付ける際には、献立表に掲載されることが想定されているため、名前に自身の思いを伝えようと工夫が見られた。

資料 2. 児童開発レシピ全 27 作品中抜粋

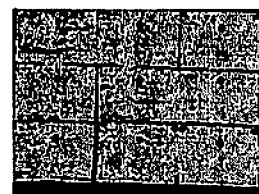
- ・とろける米粉カップケーキ（使用地場産物：落花生）
- ・あまキャロット米粉カップケーキ（使用地場産物：人参）
- ・あまさたっぷりみずみず米粉カップケーキ（使用地場産物：梨）
- ・イタリアン風チーズ米粉カップケーキ（使用地場産物：マッシュルーム）

④【活動 7～10:調理実習から代表決定戦】

代表決定戦は、班ごとに開発したレシピを、児童自身が調理し、全種類を試食後採点する方式で実施した。

調理経験の乏しい児童も多く、「同じ大きさに作るのが難しい。」「卵を割るのが難しい。」「焦がさないで焼くのが難しい。」など、調理に対する苦労を口にする児童が多数いた。調理後、各班のカップケーキを試食し、おいしさ、工夫の観点から 1 から 3 点までの採点を行い、最多得点のカップケーキをクラス代表として決定した。

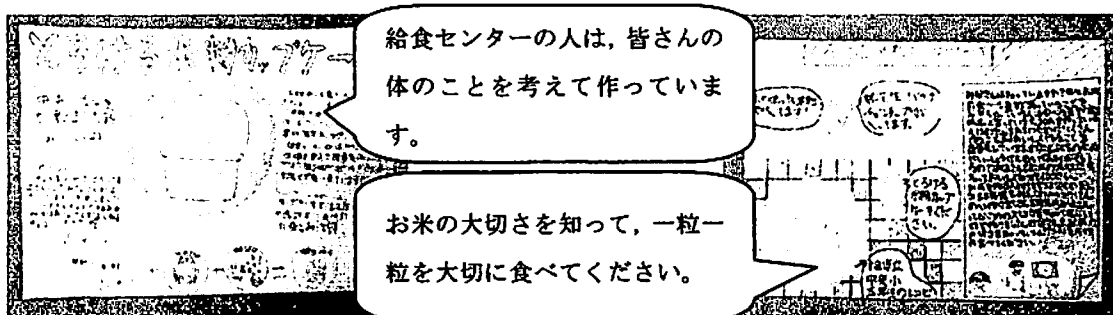
資料 3. 調理及びコンテストの様子



⑤【活動 11:PR ポスター作成】

コンテスト後、米粉カップケーキ PR のためポスター作成を行った。掲載内容を推敲する中で、再度農家や調理員の思いを振り返らせた。米粉カップケーキを PR するとともに、児童は作り手の代弁者として、その苦労や思いをポスターにまとめた。地場産物と米粉の PR、米の消費量に関する課題などをまとめてポスターに書き、市内全小中学校 20 校に掲示を依頼した。

資料 4. 「とろける米粉カップケーキ」PR ポスター



⑥【活動 12: ビデオレター鑑賞】

2017 年 7 月 14 日、児童が開発した「とろける米粉カップケーキ」を給食メニューの一品として提供した。

その後、米農家、調理員から、それぞれの立場に基づくコメントをいただき、ビデオ鑑賞によるまとめ学習を行った。

調理員から「皆さんの体のことを考えて給食作りをしています。」という願いや、「夏場は調理場の釜付近が 40 度近くになります。約 3 時間で 3300 個のカップケーキを作りました。」という調理場内の奮闘を聞き、児童は給食作りにおける苦労について改めて考えていた。

また米農家の方から「米粉カップケーキを開発してくれたことは、とても良いことだと思います。」というねぎらいや、性学（せいがく）もちづくりにおける失敗談などを聞き、米一粒でも大切にしていきたいという思いが芽生えた。

資料 6. 調理員と米農家からのビデオレターの概要

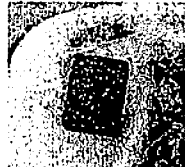
とても良いレシピがたくさんありました。 みなさんの体のことを考えて給食作りをしています。 給食は気を付けることがたくさんあります。数を間違わずに同じ大きさで作ること、 熱さとの戦い…。(中略) みなさんが考えたカップケーキも、約 3 時間で作ります。 残さず食べてください。	おいしいおもちを作るために何度も失敗しました。「おいしいものをみんなに食べてもらいたい。」と思っていますが、残念なことがあります。それは、お米の消費量が減っていることです。(中略) お米になるまでには、 たくさんの苦労があります。
--	--

⑦日常的な給食指導の工夫

授業実践に加え、給食を通じた「食育」を日常的に行うことで、児童の給食に関する理解の深化と習慣的な作り手の思いの理解をねらいとした。手立てとしては、以下の 2 点である。

○給食指導の工夫

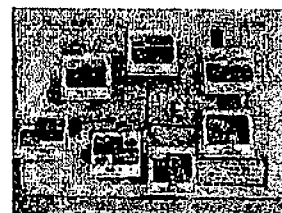
方法	内容と子どもの様子
栄養教諭による給食指導	・全 23 クラスに、訪問し 5 分～10 分程度の給食指導を継続する。 ・旭市学校給食センター作成「給食時指導計画」に沿った指導や当日の

	給食に関する話を実施。 (各クラス2, 3回/月) ・当日の給食について理解が深まり, 「食べてみたい。」という態度につながっている。	資料7: 給食指導教材 
給食時放送資料の配付	・当日の給食について, 一言資料を作成し配付している。(毎月) ・給食開始前に読むことで, 当日の給食内容の理解を深めている。	
米粉給食の提供	・2014年4月より, 米粉を使用した給食の提供を実施。(3回/年) 【献立例】 ・旭の米粉カレーうどん ・米粉のポタージュ ・ちばっこもちもちブラウニー等	資料8. 米粉給食の様子  

○掲示物の整備による環境づくり

資料9. 掲示物給食キラリ人の様子

給食の市内納入業者にインタビューを行い, 「給食キラリ人」として給食だよりに掲載するとともに, 掲示物を作成し, 給食配膳室前に貼りだした。給食はたくさんの人に支えられていることや作り手の苦労や努力を視覚的に訴えた。



(6) 考察

手立て1について, 以下の通り述べる。

【活動6: 給食レシピ作り】では, 「楽しかった。」というような肯定的意見を示した児童が72人, 「レシピを考えるのが難しかった。」「意見がまとまらなかった。」というような苦労を示した児童が54人いた。児童は, レシピ作りへの喜びを実感するとともに, 給食レシピ作成を通して作り手の苦労を体感することができた。さらに, 「給食を作る人がどれだけ大変かが分かった。」「給食センターの方はすごい。」などの感想も挙げられた。これは, 児童が稲作体験, レシピ作りから調理を体験したことで, 普段何気なく食してきた給食がたくさんの作り手の苦労に支えられていることへの理解を示している。

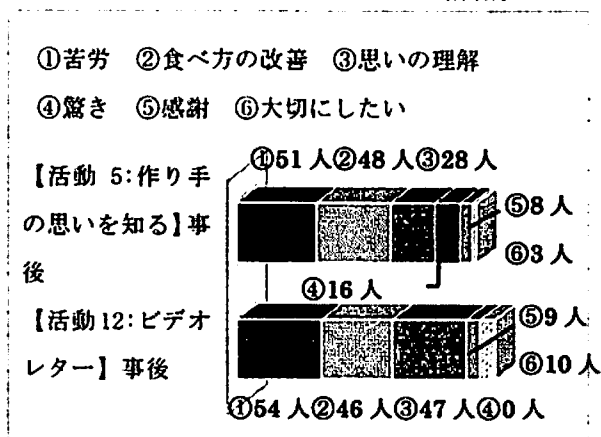
【活動9: 調理実習】では, 児童にとって初めての調理実習ということもあり, 「焦げて難しかった。」「まぜるのが大変だった。」といった感想が見られ, 児童は調理の苦労を体感することができた。加えて, 「同じ大きさにするのが大変だった。」という感想からも, 大きさや等分といった普段の調理実習とは異なる観点からの苦労を感じた児童もあり, 給食を教材化した有効性が見られた。

手立て2について, 以下の通り述べる。

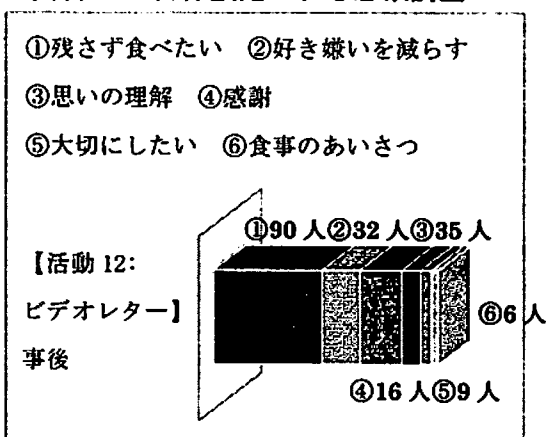
【活動5: 作り手の思いを知る】事後と【活動12: ビデオレター】事後の感想を比較すると, 作り手の苦労への理解が3ポイント, 作り手の思いの理解が19ポイント, 感謝の心が1ポイント, 大切にしたいが7ポイント, 段階を経て増加した。稲作と給食レシピ作りを通し, 児童は作ることの苦労を体験し, 作り手の苦労や努力について考えることができた。さらに, 【活動12: ビデオレター】では, ビデオレターにて, 作り手の思いを知り, 自身の体験を重ね合わせることで, 感謝の心の育成につなげることができた。

また【活動 12: ビデオレター】事後にて、「今後、どのように給食を食べていきたいか。」という問いに対し、ほぼ全員の児童に、「残さず食べたい。」「好き嫌いをなくしたい。」などの食べ方を改善したいという意欲化が見られた。これは、作り手の思いを知り感謝の心が育まれたことから、食べ物を大切にしたいという気持ちが芽生えたことの証であり、今後の食生活の前向きな改善への原動力となることが期待される。

資料 10. 感想分析による児童の情緒変化



資料 11. 目標設定による意欲調査



抽出児童に注目すると、A 児「給食を毎日残す。」と B 児「毎日食べるが、空腹を満たすため。」というような給食の意義を感じていない児童が、以下の通りの変容を見せた。

資料 12. 抽出児童の変容

	A 児	B 児
事前アンケート	給食を毎日残す。 理由:野菜が嫌いだから。	毎日給食を食べる。 理由:おなかがいっぱいになるから。
【活動 5: 作り手の思いを知る】	給食にかかわる人たちには <u>苦勞</u> があり、 <u>大変</u> なと思いました。	給食を作っている人たちはいろんな意味を持って作っているから、 <u>ちゃんと食べなきゃいけない</u> と思いました。
【活動 6: 給食レシピ作り】	自分たちでレシピを考えることはすごく <u>難しい</u> ことでした。	自分たちのオリジナルのカップケーキを作れて楽しかったです。
【活動 9: 調理実習】	作る前は、普通にできると思っていたけれど、やってみたらあまり <u>できなくて</u>	思ったより作るのが <u>難しかった</u> 。
【活動 12: ビデオレター】	<u>感謝の気持ちを忘れずに</u> 食べていきたいし、できるだけ <u>残さず食べたい</u> と思います。	食べ物に <u>感謝</u> して <u>しっかりいただきます</u> をしてから <u>食べる</u> 。 <u>作ってくれた人のことを考える</u> 。 <u>苦手なものでも全部しっかり食べる</u> 。

〈感想分析の視点〉 ・ 下線: 苦勞・努力の理解 ・ 二重下線: 食べ方の改善への意欲
・ 波下線: 作り手の思いの理解 ・ 太字斜字: 感謝の心の現れ

以上、一連の学習を通して、児童は給食がたくさんの方々に支えられていることや農家や調理員の苦勞・努力を知ること、学習が深まり、感謝の心を育むことができた。これは、総合的な学習の時間において、学校給食と体験学習を関連させた食育の単元開発をすることの有効性を示す結果に他ならない。

VI 結論

1. 研究の成果

◎手立て1について

稲作からレシピ開発までの体験学習と学校給食を関連させた学習を行ったことで、作り手の話と自身の体験から得た苦労を重ね合わせ、普段無意識に食している給食がたくさんの人たちの苦労や努力に支えられていることを理解することができた。

◎手立て2について

作り手の苦労や思いを知らせる場の設置において、インタビュー方式やビデオレター方式といった手立てを講じたことで、学習が深まり、自身の体験と作り手の思いを重ね合わせ感謝の心を育むことができた。また、今後の食生活への前向きな意欲化も図られた。

◎一連の研究より、総合的な学習の時間において、学校給食と体験学習を関連させた食育を単元開発することは、有効性があると言える。

2. 今後の課題

- 情緒の変化は、急激に表れるものではなく、じっくりと時間をかけて育まれていくものである。今回一定の成果は表れたが、成果が一過性のものとならないよう、給食時間を活用し、日常的な指導を継続していく必要がある。
- 今回の学習で身に付けた感謝の心が、望ましい食生活を実践する原動力となるためには、年間を見通した計画づくりが不可欠である。

VII おわりに

栄養教諭が食育を推進していく際に、最大の武器となるのは学校給食であるといっても過言ではない。習慣化、継続化という学校給食の利点を生かし、食育を実践することの有効性は言うまでもないが、児童にとって身近すぎるがゆえに、改めて学校給食に意義を持たせ、教材化するのには、工夫を要する。

今回実践を進める際にも、たくさんの方々にご協力・ご支援をいただいた。ともに手を携えてくださった「チーム中央小」の教職員、インタビューやビデオレターにご協力いただいた農家の方や調理員、誰が欠けてもこの実践は成立しなかった。

また、学校給食を教材化するにあたり、献立作成は肝要な課題である。いつどこでどんな食材に出会わせるか、どのような方法で児童に紹介をするか、授業計画と照合し献立の有効性を模索する日々であったが、献立の充実こそが、栄養教諭の最大の責務であることを改めて実感した。

結びに、今後も栄養教諭としての専門性を生かし、献立の充実を図るとともに各機関と連携し、食育の推進に邁進していきたい。

VIII 参考文献

- 文部科学省「学習指導要領解説総則編」2008 株式会社東洋館出版社
- 文部科学省「食に関する指導の手引―第一次改訂版―」2010 東山書房
- 文部科学省「今、求められる力を高める総合的な学習の時間の展開（小学校篇）」

資料

【活動5: 作り手の思いを知る】 ワークシートの感想より

③ 給食にかかわる人の話を聞いて、どのように感じましたか。

いろいろな思いで作ったり、育てているとはじめて知りました。給食を残さず食べたいです。

③ 給食にかかわる人の話を聞いて、どのように感じましたか。

給食にはいろいろな人たちがかわり、その人の思いがたいてい給食にはつまっているんだと思いました。

③ 給食にかかわる人の話を聞いて、どのように感じましたか。

こんなにたくさんの人たちが私たちのために、苦労して作っているということがわかりました。なのでこれからは、給食を残さずに全部食べていきたいと感じました。

③ 給食にかかわる人の話を聞いて、どのように感じましたか。

何かを育てる人は育てるだけで大変なんだとわかって、育てている人にかんしゃしたいなと思いました。

③ 給食にかかわる人の話を聞いて、どのように感じましたか。

野菜やお米を作ってくたさる人は、自分たちに残さず食べてほしいと思う気持ちや、感謝の気持ちに感じました。

【活動6:給食レシピ作り】 ワークシートより

組市の地場産物 にんじん	+	加える材料 バナナ チョコチップ
-----------------	---	------------------------

米粉カップケーキの名前
甘き、カボチャ、米粉、カップケーキ

材料(9個分)	
・米粉	30g
・ホットケーキミックス	72g
・ベーキングパウダー	3g
・さとう	大さじ1と半分
・卵	1/2個
・牛乳	50cc
・バター	大さじ1

工夫した所
にんじんが、さらいな人でも食べられる
甘きものを加えて食べやすくした。

組市の地場産物
な し

加える材料
さつまいも

米粉カップケーキの名前
秋の気分満点米粉カップケーキ

材料(9個分)	
・米粉	30g
・ホットケーキミックス	72g
・ベーキングパウダー	3g
・さとう	大さじ1と半分
・卵	1/2個
・牛乳	50cc
・バター	大さじ1
・さつまいも	24g
・梨	24g

できあがり図

工夫した所
さつまいも、梨の水分は、お砂糖で代用しました。

組市の地場産物
いちご

加える材料
・あんこ
・いちご
・あんこ

米粉カップケーキの名前
いちご大福風、カップケーキ

材料(9個分)	
・米粉	30g
・ホットケーキミックス	72g
・ベーキングパウダー	3g
・さとう	大さじ1と半分
・卵	1/2個
・牛乳	50cc
・バター	大さじ1
・いちご	40g
・あんこ	20g
・白あん	40g

できあがり図

工夫した所
あんこをもちもちに、いちごを白あんに入れて

組市の地場産物
とうもろこし、モッショルム

加える材料
ベーコン、チーズ

米粉カップケーキの名前
イタリアン風、チーズ、米粉、カップケーキ

材料(9個分)	
・米粉	30g
・ホットケーキミックス	72g
・ベーキングパウダー	3g
・さとう	大さじ1と半分
・卵	1/2個
・牛乳	50cc
・バター	大さじ1
・とうもろこし	24g
・モッショルム	12g
・ベーコン	24g
・チーズ	18g

できあがり図

工夫した所
上にチーズをのせて色を明るくして、地場産物を入れてイタリアン風にしました。

【活動9:クラス代表決定戦】ワークシートの採点表・感想より

○採点表

それぞれの班の米粉カップケーキに、1点から3点までの点数をつけましょう。

	米粉カップケーキの名前	おいしさ	工夫	合計
1班	ハチまろこし米粉カップケーキ			
2班	カリゴロのはちみつ米粉カップケーキ	2	2	4
3班	ホワイトストロベリー米粉カップケーキ	3	2	5
4班	秋・夏米粉カップケーキ	1	2	3
5班	イクリアン風チーズ米粉カップケーキ	1	2	3
6班	アップルパイ風梨入り米粉カップケーキ	2	2	4
7班	秋の気分満点米粉カップケーキ	3	3	6
8班	カリッとサクッと米粉カップケーキ	3	2	5
9班	甘きゃロット米粉カップケーキ	2	2	4

○感想

感想を書きましょう。

自分が思っているのは少し方が、て口味がうすくな、たりしていた。
ほかの班の米粉カップケーキはすごくおいしかった。作るのばスきさがいやう
バラになてはてたいへんだった。

感想を書きましょう。

ほかの班王はいろいろなカップケーキがあって
いろんな工夫がされていておいしかったです。
苦手な野菜もおいしく食べられました。自分の
班王のカップケーキもおいしかったです。

【活動12:ビデオレター鑑賞】ワークシートの感想より

○ビデオレターを見た感想

③ビデオを見て、どのように感じましたか。

ぼくたちのためにいろいろな人がかかっている
いろいろな人たちが作ってくれているし、みんないっしょ
けんめいに作ってくれたから、しっかり給食をたべて
いきたいとおもった。

③ビデオを見て、どのように感じましたか。

とても苦勞してつくっている「米」、「給食」なので、
感謝しながら、これからも食べていきたいと思った
し、とても心に残った。

○目標設定による意欲調査より

給食を作ってくれている人に感謝の気持ちを
心の中でつたえながら、給食も大切にしながら
これからも食べていきたいと思う。

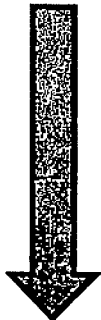
⑤これから給食を食べる時に、どのようにしていきたいですか。

食べ物に感謝して、しっかりいただきますを
してから食べる。つくってくれた人の
ことを考える。おかわりをたくさん
したい。苦手なものでも全部しっかり
食べる。食料の生産とかのことも考
える。

【抽出児童の変容】 ワークシートより

事前アンケートにて、「野菜が嫌いだから、給食を毎日残す。」と答えた児童が、学習を通して、作り手の思いを受け止め、感謝の心を育む様子が読み取れる。

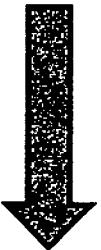
【活動5: 作り手の思いを知る】事後



③ 給食にかかわる人の話を聞いて、どのように感じましたか。

給食にかかわる人たちは、苦勞がありたいへんななと思いました。給食センターの人は、わたしたちにおいしいと言ってもらえることがとてもうれしいから給食の残りが多くても作ってくれにすごくありがとうと言いたくなりました。

【活動6: 給食レシピ作り】事後



自分たちレシピを考えるのはすごくむずかしいことでした。

考えるのに意見がまとまらなかつたりして、しょうじきイライラしました。

【活動9: 調理実習及びクラス代表決定戦】事後



感想を書きましょう。

つくる前は、ふつうにできると思っていたけれど、みんな
でやってみたらあまりうまくできなくてびっくりして
さいてんもあんまりうまくできなかった。7はんのは本
物のループみたいですごくおいしかった。

【活動12: ビデオレター鑑賞】事後

③ ビデオを見て、どのように感じましたか。

お米農家の人は、ダイエツトのせいかお米がある物に、なっていると言
いてお米は、お米をつくるつくりがあるからできる物と言うことを
知りました。

⑤ これから給食を食べる時に、どのようにしていきたいですか。

かんしゃの気持ちをおぼれずにたべていきたいしできるだけ
のこまでたべたいと思います。



6月給食だより



平成29年6月5日
旭市学校給食センター

おうちの人とよみましょう。

まもなく梅雨入りの季節となりました。気温の変化が激しくなり、ジメジメしたすっきりしない天気が続きます。体調管理と身のまわりの衛生に気を付けてすごしましょう。

「よくかんで食べよう」

よくかむと・・・

むし歯や肥満
の予防



あごや歯の
発育の助けに



集中力・記憶力
アップ

よくかんで食べると、食べ物の味がよくわかり、塩分の少ない味付けや少量の食事でも満足感が得られ、肥満を予防します。また、あごを動かして脳を刺激するので脳のはたらきが活発になるなど、体にとって良いことがたくさんあります。さらに、よくかむとだ液がたくさん出ます。だ液には、口の中の食べかすを取り、むし歯菌を弱らせてむし歯になりにくくし、食べ物の消化吸収をよくするといったはたらきがあります。

みなさんは食事の時、何回くらいかんでいるでしょうか？一口20～30回を目安に、よくかんで食べましょう！

歯と口の健康週間

6月4日(日)～10日(土)

小鱼



スルメ



芋



根菜



種実



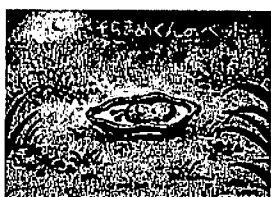
ご家庭でも、かみごたえのある食材を取り入れてみてください。

ものがたり給食

絵本に出てくる料理をもとにした「ものがたり給食」。第14回目は・・・

そら豆

そらめくんは自分のベッドが大好きです。お友だちに「寝てみたいなあ。」とうらやましがられても貸してあげません。ところがある日、大切なベッドがなくなってしまいました。あちこち探してやっとみつけたベッドには、うずらがたまごを寝かせていました。たまごは無事にかえるのでしょうか。そして、そらめくんのベッドはもどってくるのでしょうか。



参考文献
そらめくんのベッド
作 なかや みわ
(福音館書店)

そらめは6月29日(木)の給食に登場します。

☆☆ 給食キラリ人 ☆☆

米
せいがもち



大極
晋一さん

給食にかかわるキラリと輝く人を紹介する『給食キラリ人』。オオナギファームの大極晋一さんは、たくさん作ることも、おいしく作ることを優先してお米を作っているそうです。「種をまき、米になるまでにはとてもたくさんの苦勞があります。なんでも食べられる時代だからこそ、ご飯一粒に込められている意味を知り、残さずに食べてもらいたい」とのことでした。