

平成29年度

玉村町食育推進事業

食育推進実践事例集

玉村町の食育が目指す
4つのスローガン

栄養バランスOK
玉村っ子
食べること 健康元気の第一歩
玉村町1年 釣井 里紗さん

朝食しっかり
玉村っ子
一日の元気の素は
朝ご飯
玉村町6年 佐藤 涼一さん

家族団らん
笑顔で食事玉村っ子
おいしいね ごはんをつなげる
家族のきずな
玉村町3年 石野 大和さん

給食大好き
玉村っ子
給食は 残さず食べよう
感謝を込めて
玉村町1年 1休 博徳さん

玉村町・玉村町教育委員会
平成29年度

平成30年3月

玉村町教育委員会

I 保育所・幼稚園の実践

玉村町立第一保育所における実践

- 1 実践名： 年長児 おやつ作り「みたらしだんご」
- 2 時期： 2月6日（火）
- 3 実践の対象： 5歳児（48名）
- 4 実践のねらい
 - ・おやつ作りを通して“食”への関心を深め作ったり食べたりする。
 - ・みたらしだんごの作り方を知り、みんなで作る楽しさを感じる。
- 5 実践の概要
 - ・みたらしの材料を鍋に入れ、混ぜながら煮立たせる。
 - ・ボールに白玉粉と水を入れてよく混ぜる。
 - ・適当な大きさにちぎって配り、丸める。（中を少しくぼませる）
 - ・丸めた団子を鍋に入れ、浮いてきたら1,2分待ち、水の中に入れて冷ます。
 - ・団子にみたらしをからめて、皿に盛る。



「おいしくな〜れ」の
願いを込めて丸めてい
ます



みたらしの鍋からは、い
いにおいがしてきました



鍋でグツグツ・・・
「あっ！ういてきた！」
まだまだガマンガマン



自分で作ると一段と
おいしいね♪



6 実践の成果と課題

- ・みたらしあんや団子がどのような材料でどのように作るのかを知ることができた。
 - ・においや感触・食感など、手作りをすることで感じられる発見を子ども達の言葉で書くことができた。
 - ・「おうちでも作りたい」と調理に興味を持てた。
- * 幼児が手を加えることのできる工程は限られますが、においをかいだり感触を味わったりすることだけでも食への関心を高めることのできる貴重な体験なので、これからも簡単な調理体験を取り入れていきたいと思います。

7 連携協力者 第一保育所職員

(報告者 第一保育所 渡辺 麻紀)

玉村町立第二保育所における実践

- 1 実践名 すいとん作り
- 2 時期・計画 平成 30 月 1 月 31 日（水） 午前 10:00～ 午後 1:00～
- 3 対象 玉村町立第二保育所 年長児 27 名
- 4 ねらい 楽しく料理をし、食材に感謝の気持ちを持つ
- 5 概要
 - ① 野菜（白菜、大根、人参、冬瓜）と油揚げを適当な大きさに切る。しめじは手でほぐして小分けにする。
 - ② 鍋に水と大根、人参を入れて煮る。様子を見て冬瓜、白菜、油揚げを入れ、さらに煮る。
 - ③ ボウルに小麦粉と水を入れてよく混ぜ合わせ、すいとんの生地を作る。
 - ④ スプーンを使って形を作り、②の鍋に落とし入れる。
 - ⑤ すいとんが浮いてきたらさらに 6～7 分煮込み、醤油、みりん、だしで味付けをする。
 - ⑥ 味を確認し、器によそる。

※ 午前 10:00～ 野菜切り 午後 1:00～ 煮込み開始



6 成果と課題

- ・白菜、大根、人参は保育所の畑で栽培したものを使用する予定であったが、野菜の状態があまり良くないため使うことができず、残念であった。
- ・午前と午後に分けて作業を行ったため、時間的にも余裕があり、ゆったりと進めることができた。
- ・野菜を切る過程では、半月切りや銀杏切り、短冊切り等、切り方の種類についても触れると、とても興味を示し、自分の番が来た時には意識しながら取り組む姿がみられた。
- ・大根や冬瓜は固く、思うようにいかず苦戦している子もいたが、保育士に手伝ってもらったり、自分で力の入れ方を工夫したりしながら、切ることができた。
- ・すいとんは多目に作ったつもりであったが、いざ器によそってみると予想していたよりも少なかった。用意していた小麦粉1kg、すべて使い切るぐらいで丁度良かったのではと思う。
- ・いただきますの挨拶をして食べ始めると、「先生、おいしい!」「おかわりある?」との声が多く聞かれる等、自分で作って食べる楽しさや、おいしさを十分に満喫できた。また、「おうちでつくった!」との声も聞かれ、食を通しての親子での触れ合いにもつながった。
- ・今後も食に対する興味や関心を高めていけるよう、さまざまな食育活動を取り入れ、栽培から収穫までの楽しさ・食材に対する感謝の気持ち・調理する楽しさ・食べることの大切さ等を伝えていきたい。

7 連携協力者

内田亜祐美 塩澤莉彩 藤井友子

(報告者：玉村町立第二保育所 藤井友子)

玉村町立第三保育所における実践

1. 実践名 育てた冬野菜を使って味噌汁を作って食べよう

2. 時期 平成29年10月～平成30年1月

3. 対象 全所児

4. ねらい ○冬野菜（大根 かぶ ほうれん草 小松菜）を栽培し、収穫する。
○収穫した野菜を調理し、食への関心を深める。

5. 概要

○10月5日 ・種まきをする。

年長児が夏野菜の栽培に続き、冬野菜（大根 かぶ ほうれん草 小松菜）の種まきをする。生長を描き記録している。他のクラスも野菜が育っていく様子を畑に見に行き生長を楽しみにしていた。

○1月10日 ・集会を開く。

食育担当の職員により大根の生育や収穫の仕方、また味噌汁を作るにあたって出汁や旨味についての説明をした。



・収穫をする。

年長児が大根抜きを経験した。収穫する様子を他のクラスは見学した。

○1月11日 ・味噌汁作りをする。

① 年長児が大根を洗い、きざむ。

② 鍋に野菜を入れ煮込む。

※大豆アレルギー児は別鍋で調理する。



③出来上がった味噌汁は全所児が給食のときに一緒に食べた。



6. 実践の成果と課題

(成果)

- 子ども達が種を植え生長していく様子を観察したり、収穫をした大根を味噌汁に調理したりその過程を見学し、食することで食に対して興味をもつことができた。
- 味噌汁の出汁や旨味について話したことで子ども達が興味を持っていた。
- 年中、年少児がクッキングしている様子を見学しに行き、年中児は自分達の番だと期待を持ち、年少児はエプロン姿にあこがれをもっていた。クッキングすることを楽しみにしている。

(課題)

- 野菜が生育があまりよくなく、そのため味噌汁の材料が少し少なかった。
- 野菜が大きく育つよう工夫していく。

7. 連帯協力者

職員（食育係）

報告者：玉村町立第三保育所 板倉泰子

玉村町立第四保育所における実践

- 1 実践名 『鮭の解体ショー ～魚さんありがとう～』
～生き物への感謝を学ぶ食育～
- 2 時期・計画 平成 30 年 1 月 25 日 10:00 ～
- 3 対象 玉村町立第四保育所 全所児
- 4 ねらい 食べ物の生産過程を知り、食べることの大切さを知り、感謝の気持ちをもつ
- 5 概要 (株)関東フーズ代表取締役社長 山中さんを招き、リズム室にて全学年約 160 人の子ども達の前で、体長 60cm 程の鮭をさばいていただいた。山中さんの見事な包丁さばきにみんな真剣に見いていた。骨の部位を切るときの不気味な音が聞こえ大きかった鮭があつという間にスーパーで見かける鮭の切り身になった。解体された部位を山中さんより魚の説明をしながらみんなに見せてまわる。「心臓って僕にもある!」・「骨がいっぱいあるんだね」と山中さんから背骨に内蔵等も子ども達にわかりやすいことばで教えていただいた。子ども達からは、「かわいそう…」「お魚、痛くないのかな?」と声が聞こえた。
解体後は山中さんへの質問タイム。「どうして、そんなに魚を切ることが上手なんですか?」等、次々と質問が飛び、一つ一つ丁寧に答えて頂き子ども達は目を丸くして聞きいていた。
スーパーで売られている切り身しか知らない子ども達が多い中で、本物を見せ、生きていたものをいただいていることを身近に感じ、感謝できる機会を持った。





「ここは、魚の背骨です
ここには、心臓があります」
とてもわかりやすい説明でした



お魚を切るの
上手!!



～解体ショーの最後に…山中さんよりお願いとして～
「地球温暖化の影響で海にいる魚も減少してきています。みんなの身体を作る栄養豊富な魚を、大切に残さず食べてください。と子ども達に伝えていただきました。

6 成果・課題

子ども達に、一週間前までは海で泳いでいた鮭をみせ、人間が生きていくために生きていたものの命をいただいていることを知らせた。子ども達には壮大なテーマ・ねらいで少し難しかったかなと思いましたが、子ども達なりに何かを感じ取り心に刻まれるものがあったようです。この経験を毎食、各クラスで、命をもらっていることへの言葉「いただきます」・「ごちそうさまでした」を感謝の気持ちを込めて挨拶をしようねと心掛けています。

スーパーで売られている切り身しか知らない子ども達が多い中で、本物を見せ、生きていたものをいただいていることを身近に感じ、感謝できる機会を持つことができました。

今後も保育の中で、好き嫌いをせずに食べる事の大切さや食べ物への感謝の気持ちを育むことを、子ども達に楽しくわかりやすく伝えていくことが課題である。

7 連携協力者

- (株) 関東フーズ代表取締役社長 山中 祐一 様
- 第四保育所職員

(報告者 第四保育所 金子 恵理)

玉村町立第五保育所における実践

- 1 実践名 「鮭の解体ショー」
- 2 時期・計画 平成30年1月11日
- 3 対象 全所児
- 4 ねらい
 - ・魚の仕組みを知る。
 - ・実際に解体する場面を見て命の大切さを感じる。
- 5 概要 リズム室で業者による解体ショーを見学。
クイズに答えたり、説明を聞いたりして、魚の仕組みを覚える。



6 成果と課題 今回初めて鮭の解体ショーを行ったが、子ども達はとても真剣な表情で良く見ていた。普段、家で食べる時は骨が取れないから食べないと言っていた子ども、解体ショーを見る事によってどこに骨があるか分かったから良かったと話していた。その日の給食が鮭のちゃんちゃん焼ということでほとんどの子が残さず沢山食べていた。

7 連携協力者 関東食品 第五保育所職員 (報告者 第五保育所 角田優子)

平成29年度「食育推進事業実践事例」

1、実践名：「サツマイモを使って、サツマイモピザを作ろう！」

2、時期：平成29年12月15日(金)

場所：玉村幼稚園 きりん組 ぱんだ組

3、実践の対象：年長児 5歳児

4、実践のねらい

○掘ったサツマイモを使って、調理する喜びや達成感を味わうようになる。

○自分たちで作る楽しさを感じ、美味しく味わうようになる。

5、実践の概要

I、サツマイモの下準備を園長先生と、主任の先生にやってもらう。

幼児は、エプロンをしたり、手洗いをしたりして準備をして待っている。

ぱんだ組、きりん組のクラスごとで行う。また、二か所のテーブルで11～12人グループになり、それぞれ進めていく。

II ① サツマイモピザの説明を聞く。

自由にトッピングできるということにとっても興味をもち、楽しそうに話を聞く。

② 輪切りにしてあるサツマイモにピザソースを塗る。

「美味しいかな」と期待をしながら、喜んでたくさん塗っている。スプーンは各テーブル4つずつだったので子ども達で順番を決めたり、早く終わった子は声を掛け合ったりしながら貸し借りをしていった。



③ お好みの具(とろけるチーズ、ブロッコリー、ウインナー、コーン、ツナ)をサツマイモにトッピングする。

並べるようにきれいにトッピングをする子、山のようにたくさん盛る子など、様々であった。「見て！コーンが好きだからコーンピザ！」「全部のせピザだよ」など友達と楽しんで作っていた。なるべく全ての具材をトッピングするように話すと、苦手なブロッコリーものをせている姿もあった。また、ウインナーの数を数えながら、友達と同じ数をのせたりして、具沢山のサツマイモピザとなった。



④ ホットプレートでサツマイモが柔らかくなるまで、焼いて出来上がる。

サツマイモの上ののっていたチーズが溶けだすと、「くっついちゃった」と焦る幼児もいたが、「美味しそうな匂い」「焼けてる！美味しそう！！」とワクワクしていた。「そろそろいいかな！」とそわそわする幼児もいたが、「60秒は一分だから、60秒数えよう」など、以前の食育活動で行った“数を数えて待つ”などを楽しむ姿も見られた。



IV 会食

スイートポテトが焼きあがる頃、サツマイモピザも焼き始め、両方とも温かいまま食べることが出来た。友達と出来上がったスイートポテトとサツマイモピザに喜びながら、「自分のはこれ」とオリジナルのピザを食べることができ、とても満足そうな幼児だった。「チーズがちょっと焦げちゃったけど、美味しい」「また食べたい」「お家でも作ろうかな」など調理に興味をもつ幼児もいた。



V 後片付けをしよう！

自分たちで使った紙皿やスプーンなど重ねたり、テーブルの周りのごみを拾ったりして、きれいにして次への活動ができるようにした。

6、実践の成果と課題

〈成果〉

- ・自分たちで収穫したサツマイモを使って料理を作ったり、味わったりすることで、自分で調理する楽しさを知ることができた。また、ふかし芋とは違った味を楽しむことができ満足そうな幼児だった。
- ・苦手な食材に進んで挑戦したり、友達と一緒に作ったりすることで、友達と協力したり、順番を決めたりする姿が見られた。また、友達と考えたり工夫したりして楽しむ姿が見られ、大きな成長にもつながったと感ずる。
- ・後日、クラスだよりでレシピを掲載すると、家庭でも調理した幼児もおり、家族でも楽しむことができたようだ。園と家庭との両方で楽しむことができたことは、幼児自身も大きな喜びや達成感となっている。

〈課題〉

- ・サツマイモを使っての調理を経験したので、他にもさまざまな食材がいろいろな調理に変化することを知り、楽しんでいけるように、教師も知識を高めていきたい。また、教師の知識だけでは足りないので、栄養士に協力を願い、様々な調理方法や栄養について学び、幼児の成長につながられるようにしていきたい。
- ・以前にも栄養士と連携して「みたらし団子」を調理したこともあったが、一度きりだったので、栄養士や学校給食センター、小学校などと調整しながら、継続して調理体験に取り組めるように計画していきたい。

7、連携協力者 なし

8、報告者：玉村町立玉村幼稚園 阿久津 佳奈

玉村町立南幼稚園における実践

実践名 「～育てて収穫して調理して～どうやって食べる？チンゲンサイ」

- 1 時期・計画 平成29年12月13日（水）
- 2 対象 年長組 5歳児
- 3 ねらい 自分たちで育てたチンゲンサイを調理しておやつを作り食すという活動を通し“おいしさ”や“楽しさ”“自然の恵み”を味わうようになる。

4 概要

(1) 導入

秋口に種をまき、毎日水やりをしたチンゲンサイの収穫をし、1人1袋持ち帰った後に『どうやって食べるか』『チンゲンサイを使ったメニューにはどんなものがあるか』話し合う。また、アレルギー児がいるため、安全な食材について入念に話し合った。介助員が「こういうメニューで食べている」と、“ウインナー炒め”について話す。「作ってみたい！」という声が上がったため幼児の賛同を得てから調理の準備に取りかかった。

(2) 調理

登園し、順次チンゲンサイを洗う。手をきれいに洗い、給食帽子をかぶってから自分たちでチンゲンサイを切る。

ここからの手順は幼児が交代で教師と共に行う。熱したホットプレートに油を敷き、しんなりするまで炒める。その後チンゲンサイを加え、さらに炒め、塩コショウ、しょうゆ、和風だしで味を調える。炒め終わったら水溶き片栗粉を入れて手早く混ぜ、とろみをつける。



(3) 試食

グループごとに着席し、チンゲンサイのウインナー炒めを食べる。苦みのある野菜であるが「おいしい、おいしい！」と言いながら夢中で食べ、野菜が苦手な幼児も含め全員が残さず食べ切ることができた。



5 成果と課題

(1) 成果

・自分たちで種をまき、毎日水やりをしてとてもおいしそうに育ったチンゲンサイ。どうやって食べようかと子どもたちと一緒に考えた末に自分たちで調理したことで、幼児が普段あまり食すことのない野菜に親しみを持ち、自然の恵みを感じながら食すことができた。「チンゲンサイってこんなにおいしいんだね」「みんなで水くれ頑張ったもんね」「おうちでも作ってもらおう」などといった言葉が聞かれた。普段偏食のある幼児も『自分で作った』ことで残さずおいしく食べ切ることができた。

・栽培は手軽だが、なかなか食す機会が少ないチンゲンサイ。ちょっとひと手間加えたり、相性のいい食材と合わせたりするだけで、とてもおいしいおやつができることがわかり、友達と一緒に協力して作り食すことで充実感を味わうことができた。

・取り組みの様子をクラスだよりで発信することにより、保護者にも食育の大切さを伝えることができた。

(2) 課題

- ・子どもたちが扱いやすく、栽培が容易であることを考えチンゲンサイの種まきをしたが、試食の段階（どういった調理方法で食すか）まで見通して栽培計画を立てなければならぬと感じた。
- ・アレルギー児が在籍するため、細部に渡り食材のチェックを行い、保護者にも確認を行うことが大切である。
- ・ホットプレートを使用するため、やけどには十分注意する。
- ・衛生面には十分気を付けて実践していく。
- ・給食に影響しないような量や時間の設定をしていく。
- ・予想をはるかに上回る食欲だったため、もっと作ってもよかったと感じた。



(報告者：玉村町立南幼稚園 原 直美)

平成 29 年度玉村町食育推進事業

(認)マーガレット幼稚園における実践

実践名 親子プレスクールにおけるおやつづくり

1 時期・計画 平成 29 年 11 月 21 日 (火) 10:30~12:00

2 対象(参加者) 親子プレスクールの親子 20 組 (大人 20、こども 23)

3 ねらい さつまいもクッキングを親子で楽しむ
みんなで作る楽しさと美味しくいただく体験をする

4 概要

- (1) 6 キロの紅あずまを皮をむき事前に蒸し器で蒸す。
- (2) 5 グループに分かれ、ボールに蒸したサツマイモ、水あめ、塩少々を入れたものをへらやしゃもじでつぶし滑らかにする。(親子で順番に)
- (3) 模様のついた紙皿にマッシュされたお芋を乗せ、チョコレートスプレーをトッピングして出来上がり。

5 成果と課題

成果 お芋をマッシュすることが大変楽しくできて、グループごとの親子の交流がうまくできた。ねらい通り、作る楽しさと美味しくいただく体験は大成功であった。

課題 0 歳児も参加しているのでベビーシッターを考えたい。

6 連携協力者(酒庭、小沢、神尾、園長)

平成29年度玉村町食育推進事業

(認) マーガレット幼稚園における実践

実践名 親子餅つき大会

- 1 時期・計画 平成30年1月12日(金) 10:30~12:00
- 2 対象 全園児とその保護者、プレスクール親子、ボランティア
(参加者:こども50名、保護者40名、職員7名、ボランティア5名)
- 3 ねらい 日本の伝統食である餅つきを体験し併せて今年1年の無病息災を願う。
- 4 概要
 - (1) 前日準備 :用意したもち米は地産地消の観点から当園卒園生の農家から20Kを調達。5つの容器に洗米して1ぱん浸水しておく。杵と臼は中央小から拝借した。
 - (2) 当日 :9:30に竈に火を入れ湯が沸騰したら2段蒸し器にもち米3升弱分を入れ約40分蒸し下段の蒸した白おこわ状を臼に入れる。
 - (3) 食堂は2階ホールでテーブルセッティングし保護者と共にいただく。調味は、黄な粉、みたらし、小豆餡、からみ大根
 - (4) 1臼目はデモンストレーションでボランティアの方が搗き、2臼目からはお父さんやお爺ちゃんが頑張ってくれた。親子で餅つきの記念写真をとった。

5 成果と課題

成果 2日前に糲摺りしたもち米を使用したので大変美味しいお餅が出来上がった。

課題 バイキング方式での調味は人気の味に長蛇の列ができてしまうので、平均して食べられるよう配慮したい



6 連携協力者 (参加保護者、職員、ボランティア4名)

平成29年度玉村町食育推進事業

(認) マーガレット幼稚園における実践

実践名 ひな祭りおやつクッキング

- 1 時期・計画 平成30年2月28日(水) 11:30~12:00
- 2 対象 全園児(年少と年長がペアになってつくる。)
- 3 ねらい お雛様にちなんで春色デザートづくりを楽しむ
- 4 概要
 - (1) 前日準備: 寒天6本をふやかし、2つに分け赤と緑の食紅を使い煮溶かし、容器に入れ固める。
 - (2) 当日: ホールのテーブルセッティング、バイキング方式で白桃缶、ミカン缶、イチゴ、容器の寒天を大きめにカットしてそれぞれのボウルに入れておく。透明なプラスチックカップ、アイスクリームも準備。
 - (3) プラカップにこどもがめいめい順番に寒天、白桃、ミカン、イチゴをのせシロップを注ぎ最後に職員にアイスクリームをのせてもらい出来上がり

5 成果と課題

- 成果: こどもたちが春色のフルーツ、寒天を初めて体験できた。
縦長グループで楽しむことができたのでねらいは達成できた。
- 課題: 寒天に味付けがしてなかったので子供には不評であった。
次回からはきっちり味付けしたい。



6 連携協力者(職員全員)

マ幼3

Ⅱ 児童館の実践

玉村町立西児童館における実践

1. 実践名 お昼ごはんづくり

2. 時期・計画 平成29年8月4日(金) 12時00分～13時00分

3. 対象 放課後児童クラブ利用児童・一般小学生(67名)

4. ねらい 夏休みの一日、食に興味を持ち、みんなで協力して作る楽しさを知る。5,6年生は包丁で野菜を切ったり、低学年のために浅漬けを職員とともに作る体験をする。

5. 概要

- ・異年齢のグループを決め、班で協力して行動する。
- ・ご飯に塩せんべいとごま塩を混ぜ、ラップでおにぎりを作る。
- ・海苔を4分の1ずつ配り、それぞれ工夫して使う。
- ・高学年が作った浅漬け、ポイルウインナー、粉吹きいも、ミニトマトを添えてそれぞれランチプレートを作る。小松菜、大根、しめじ、にんじん、わかめ、豆腐の具たくさん味噌汁と一緒に昼食として味わう。

5,6年生が浅漬け作りに挑戦!



おにぎりづくり



オリジナルおにぎりのできあがり





上級生が中心になり、プレート仕上げ。

楽しい会食



6. 成果と課題

- ① 高学年は予想以上に浅漬け作りに真剣に参加してくれ、野菜を切るところから浅漬けの仕上げまで一生懸命取り組み、楽しみながら達成感を味わえたようだ。
- ② グループを異年齢で組み合わせたことで、高学年がリードしてトラブルなくスムーズに作業を進めることができた。
- ③ のりを配ったことで色々な工夫が見られ、自分で作ることの楽しさが増した。
- ④ アレルギーを持つ児童もいたが、その児童にも対応できるようなメニューを栄養士さんから教えていただき、それを実践できて良かった。
- ⑤ 普段はなかなかこのような機会がないが、学校休業日を利用して今後も行っていきたい。
今回5、6年生がとても喜んで参加していたので、今後は全体の児童がもう少し調理に関われるよう検討し、食への関心を高めていきたい。

7. 連帯協力者

児童館職員

(報告者：西児童館 小坂橋まゆみ)

玉村町立上陽児童館における実践

- 実践名 トマトスープうどん作り（お昼作り）
- 1 時期・計画 平成29年8月2日（水）
- 2 対象 小学生（79名）
- 3 ねらい いろいろな野菜に興味を持ち、手作りお昼を食べる
- 4 概要
- ・3、4、5年生の希望者にお手伝いしてもらう。
 - じゃがいも、人参、トマトを洗う。
 - 玉ねぎの皮をむく。
 - キャベツをちぎる。
 - ・じゃがいも、玉ねぎ、人参、キャベツ、トマト、ベーコン、トマトケチャップ、固形コンソメ、塩、水を入れ煮る。
 - ・流水麺をほぐし、スープをかけておいしく頂きました。



- 5 成果と課題
子どもたちのお手伝いは、少ししかできなかつたが楽しそうだった。トマト味だったので嫌という子もいたが、食べてみたらおいしかったようでおかわりする姿もみられた。
- 6 連携協力者 児童厚生員
- 7 報告者 玉村町立上陽児童館 大山由美子

玉村町立健康の森児童館における実践

- 1 実践名 オリジナルクッキング（カラフルパンプキンパン・のり塩ラスク添え）
- 2 時期 平成29年10月10日（火）（14:00～16:00）
- 3 対象 小学生 49名
- 4 ねらい
 - ・自分でおやつを作って食べることを楽しむ。
 - ・秋の味覚を味わう。
- 5 概要

（1）かぼちゃのジャム作りを見学する（午前中）

ホールに集合し、2つのかぼちゃの縦の断面と横の断面の違いを観察した後、職員の『かぼちゃのジャム作り』の様子を順番に観察する。



（2）準備をし、『のり塩ラスク』の実演を見る

手洗いを済ませ、エプロン・三角巾を身につけ、コップとお皿を持ってテーブルに座り、職員による『のり塩ラスク』の実演を見る。



温めたフライパンにサラダ油を入れ、食パンの耳を揚げ、バターで風味付けをしました。
塩と青のりで味付けをして完成！！
みんな真剣に見ていました。

（3）『カラフルパンプキンパン』を作る

耳を落とした食パンに、午前中に作ったかぼちゃのジャムを塗り、カラーチョコスプレーをトッピングして完成！！
おいしい『カラフルパンプキンパン』ができました。



(4) 会食をする

『カラフルパンプキンパン』の横に『のり塩ラスク』を添えて、みんなで食べる。
自分たちで作ったおやつは、格別だったようで、みんな完食であった。



6 成果と課題

(1) 成果

- ・ハロウィンが近いこともあり、かぼちゃを使ったおやつ作りを体験した。
2つのかぼちゃを縦と横の2通りの切り方をし、切り口の観察もした。
子どもたちは断面の違いに歓声をあげながら真剣に見入っていた。
- ・かぼちゃでジャムを作る様子の観察やラスクの作り方の実演を見ることにより、家でも作ってみたいという声が聴かれた。
- ・自分でジャムを塗り、チョコスプレーをトッピングするという簡単なおやつ作りなので、低学年もみんな楽しんで取り組んでいた。
- ・みんなで作って会食でき、楽しく参加していた。

(2) 課題

- ・身近な食材や季節の食材を取り入れ、家庭でも実践できるような簡単なおやつ等を計画し、食への興味や関心を持ち続けられるような企画をし実践する。
- ・子どもたちが喜んで携われるような食育活動を計画し実践する。

(報告者：玉村町立健康の森児童館 高田喜美子)

玉村町立中央児童館における実践

- 1 実践名 「ふんわり白玉だんご」を作ろう
- 2 時期・計画 平成29年9月22日（金）小学校運動会の前日で早帰り
- 3 対象 放課後児童クラブ利用児童と一般来館小学生（計87名参加）
- 4 ねらい 豆腐と白玉粉でふわふわの団子を作る楽しさを体験する。
異年齢グループで協力して取り組む。
- 5 概要 9人で一つのグループを作る。白玉粉と豆腐を混ぜる。1人三個を目やすに団子状に丸める。茹でる工程を見学し、仕上げは桃とパイナップルと一緒に団子を透明カップに盛り付け、シロップを入れ、サイダーを注いだ。



6 成果と課題

- ①秋は、十五夜や十三夜でお月見の行事がある為、丸いだんごができるおやつを考え豆腐入り白玉団子作りを行った。
白玉粉の中に豆腐をちぎって入れたことにより、粉のばさばさが滑らかなふわふわの状態になった。豆腐が水のかわりにもなることも習得したようだ。
丁寧に丸めた子と雑に仕上げた子と個性がでたが、手作りすることを喜んで取り組んだ。
- ②男女混合の異年齢のグループを作り、協力して取り組む経験をしたが、普段元気のよい男の子でも真剣に行き、下の学年の子と仲良く取り組む姿が印象的であった。
ただ、塾に行く子が多い児童館の為、時間を気にしながら取り組まなければならない子や迎えの早い子は、みんなと一緒にゆっくりとできなかったのが残念だった。
- ③今回、運動会の前日で下校が早い日であった為、手作りのおやつをみんなで作ることができた。普段は学年やクラスによって下校時間が異なる為、一斉におやつ作りをするのは困難だが、学校休業日や早帰りの時はおやつ作りの回数を増やしていきたい。

7 連携協力者 児童館職員

（報告者：中央児童館 天田富士子）

玉村町立南児童館における実践

① 実践名 《なんちゃって アップルパイを作ろう》

② 時期 平成 29 年 10 月 27 日（金）

③ 実践の対象 親子 6 組 12 名

④ 実践のねらい

- ・簡単なクッキングを通して、親子の触れ合いを楽しむ
- ・旬のりんごを味わう

⑤ 実践の概要（内容・方法）

- ・手洗いをしっかり行う
- ・春巻きの皮全体にバターを塗り、切ったりんごをのせて砂糖を少しかける
- ・春巻きを作る要領で包む
- ・トースターで 5 分程度焼き、皮に焼き色がついたら完成！
- ・焼いている間に、絵本「おおきな あかいりんご」の読み聞かせ
- ・会食をする



⑥ 実践の成果と課題

【成果】

- ・和やかな雰囲気の中で実施できた。
- ・春巻きにバターを塗ったり、砂糖をかけたりする作業を幼児が楽しみながらできた。
- ・焼いている間、絵本の読み聞かせを行ったが、焼き上がりを楽しみにして、途中退席をせずに最後までみることができた。
- ・食べ始めたたん、「おいしい！」の声があがり、次々に「おいしい」と言って食べていた。

【課題】

- ・幼児といっても 1 歳、2 歳児のため、作る過程で親子が協力できる場面があまりない。しかし、母親が温かい眼差しで手を添えながら一緒に作る姿が見られた。
- ・簡単にできるおやつ作りを工夫しているが、なかなか参加者が増えない状況にある。事前の呼びかけを積極的に行うとともに、母親の興味や関心を受け止めて実践していきたい。



（報告者：森田由美子 南児童館）

Ⅲ 小学校の実践

玉村町立玉村小学校における実践

- 1 実践名 おいしく食べよう やさいとなかよし
- 2 時期 平成29年11月24日（金）
- 3 実践の対象 2年児童
- 4 実践のねらい 野菜を食べることの大切さを知り、それをおいしく食べる工夫を考えて生活に活かそうとする。

5 実践の概要

- (1) ブラックボックスで野菜当てゲームをする。
 - ・やさいと仲良くなるためのゲーム・・・箱の中の野菜を当てるゲームをする。子供達の苦手な野菜や当日の給食に使われている野菜を掲示して親しみをもたせる。
 - ・嫌いな野菜ワースト5を発表する。
- (2) 学級担任と栄養教諭の劇を見ながら、野菜を食べる大切さを知る。
 - ・ゴーヤ役の T2 と劇を進める。野菜は、①風邪をひかない体を作る。②皮膚を丈夫にする。③うんちを毎日出す。ために大切であることを知る。
- (3) 野菜の上手な食べ方の工夫について考える。
 - ・小グループで野菜をおいしく食べる工夫を話し合う。出されたアイデアについて、T2 に専門の立場からアドバイスをもらう。
- (4) 生産者や給食センターの人たちの願いを知る。
 - ・生産者や給食センターの人たちの願いや工夫を伝える。
- (5) 本時に学習したことでこれからの自分の野菜の食べ方に活かしていきたいことをまとめる。
 - ・ワークシートに自分で決めたことを記入する。→給食で実行できたか1週間記録する。



6 実践の成果と課題

- (1) 成果 全員の児童が野菜を当てるクイズをさせてもらったので、野菜に興味を持ち、体を元気にするために大切な働きがあることを学ぶことができた。給食でも嫌いな物でも食べようと、意欲的に頑張る姿が見られるようになった。
- (2) 課題 学んだことをこれからも忘れないよう、子どもたちの意欲を持続させていくことが大切である。個人差も大きいので、継続した指導が必要である。

- 7 連携協力者 給食センター栄養教諭の坂本先生（報告者：玉村町立玉村小学校 萩原陽子）

玉村町立玉村小学校における実践

- 1 **実践名** 給食時間のマナーと野菜のことを知ろう！
- 2 **時期** 平成29年11月20日（月）
- 3 **実践の対象** 全校児童
- 4 **実践のねらい** 児童集会で給食委員が野菜のクイズと給食時間のマナーについての劇をすることで、給食への意欲を持たせる。

5 実践の概要

(1) 野菜のクイズ

- ・玉村町でよくとれる野菜はどれでしょう？・・・なす（アントシアニンが多く含まれる）
- ・きのこは日本に何種類あるでしょう？・・・6000種類（給食では、しいたけ、エリンギ、しめじ、まいたけ、マッシュルーム、えのきが使われている。）
- ・すいかの仲間は何種類でしょう？・・・きゅうり（他にメロン、ズッキーニ等も仲間）



(2) 給食マナーの劇

- ①口の中に食べ物を入れながら食べる。
→まわりの人が気分を悪くしたり、よくかめなかったりするからやめましょう。
- ②野菜やごはんを残す。
→給食センターの方が作ってくれた野菜やごはんを残さないでください。
- ③給食のあいさつ。
→食材一つ一つにも命があるので、「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつをしっかりしましょう。
- ④食べ終わった後。 →こぼしたり、けがをするから、走るのはやめましょう。
- ⑤おはしの使い方。 →きれいで正しいはしの持ち方でおいしく給食を食べましょう。

6 実践の成果と課題

- (1) 成果 給食委員の劇とクイズを通して、低学年の児童にも楽しくマナーや野菜のことを伝えられた。発表後、クラスで給食の時間のマナーや残食について取り組んでもらえた。野菜が苦手な児童も頑張れるきっかけになった。
- (2) 課題 野菜が苦手な児童は多く、給食で残すこともあるので、学級担任とも連携しながら継続して指導していきたい。

- 7 **連携協力者** 給食センター栄養教諭の坂本先生（報告者：玉村町立玉村小学校 萩原陽子）

玉村町立上陽小学校における実践

- 1 実践名 6年家庭科「まかせてね今日の食事」
- 2 時期 平成29年11月～12月
- 3 実践の対象 6年生
- 4 実践のねらい 家族のために栄養のバランスのよい献立を考え、環境に気を配りながら調理をすることができる。

5 実践の概要

(1) 1食分の献立を工夫しよう

まず初めに、この学習のまとめとして、冬休みに「家族のための1食分の食事を作ろう」と課題を設定した。児童はこの課題達成に向け、必要感をもって学習に取り組めたと考える。次に主食、汁物を中心とした栄養バランスのよい献立の立て方を学習した後、各自調理の計画を立てていった。その際には、自作のワークシートを活用し、各食品群からバランスよく食品が摂れるよう考えさせた。

(2) 調理実習をしよう

学校では、4～5人のグループで汁物、おかずの調理実習を行った。調理時には「水を節約する」「火加減に注意する」など環境にも気を配りながら調理をするよう助言した。

(3) 家庭で実践しよう

学習のまとめとして、冬休みに「家族の一食分の食事を作ろう」と課題を設定した。児童の感想からは、「毎日食事を作ることの大変さを感じたが、家族に喜んでもらえて嬉しかった。」家族の感想からは、「思っていた以上に上手に作っていて感心した。これからもぜひ作って欲しい。」などの前向きな思いが伺えた。



6 実践の成果と課題

(1) 成果 5年生からの食に関する学習を生かしたまとめとしての単元であった。児童は、これまでに学んだ知識や技能を生かして、スムーズに献立作り、調理に取り組んでいた。また家庭での実践を課したことで、保護者にも児童の取り組みを伝えることができたのが成果である。

(2) 課題 家庭科の学習では、家庭と連携し学校で学習したことをいかに児童の今後の生活に生かしていけるかが重要である。そのため、今回のように家庭での実践を設定するなど、有効な手立てを考えていきたい。



(報告者：玉村町立上陽小学校 阿久澤 由佳)

玉村町立上陽小学校における実践

- 1 実践名 育てたサツマイモで蒸しパン作り（生活単元学習）
- 2 時期 平成29年10月25日（水）
- 3 実践の対象 ひまわり学級 2・3・4・6年生
- 4 実践のねらい 自分で育てたサツマイモで蒸しパンをつくり、保護者にプレゼントして一緒に味わう活動を通して自分で食べ物を作る楽しさと達成感、サツマイモのおいしさを味わう。

5 実践の概要

(1) サツマイモを育てよう

5月にサツマイモの苗を植え、定期的に水やりをし、サツマイモを育てた。サツマイモの収穫を励みに除草作業も頑張っていた。

10月の半ばにサツマイモを収穫。子ども達は意欲的に作業し、食べ物という意識をもって大切に扱っていた。



(2) サツマイモでお菓子をつくろう

学級内で話し合い、サツマイモ蒸しパンを作ることになった。蒸しパンは、学校公開の日に保護者やお客さんにも食べていただくことにした。

〈材料〉 蒸しパンミックス、卵、サラダ油、砂糖、蒸したサツマイモ（角切り）

材料を量り、混ぜ合わせて紙カップに入れ、電子レンジで加熱するだけの簡単なもので、児童の力で安全に作ることができた。

できた蒸しパンを保護者と参観者に配り、一緒に試食した。どの子も「おいしい」と喜んで食べ、保護者から感想をいただき、満足そうであった。



6 実践の成果と課題

(1) 成果 繰り返し行ってきた経験から、サツマイモのおいしさを思い浮かべ、見通しと意欲をもってサツマイモの栽培と収穫、お菓子作りができた。また、保護者に食べてもらうという目標を設定したことも、より意欲につながり、保護者と一緒にサツマイモのおいしさを味わうことができたようである。

(2) 課題 今回、作ったのは1度きりであったが、子ども自身の力で作れる簡単なレシピにしたので、繰り返すことで自分の力でできる部分が多くなったのではないかと思う。



7 連携協力者 保護者

（報告者：玉村町立上陽小学校 米山 まゆみ）

玉村町立上陽小学校における実践

- 1 実践名 大根を育てておでんを作ろう（生活単元学習）
- 2 時期 平成29年9月～12月
- 3 実践の対象 ひまわり学級 2・3・4・6年生
- 4 実践のねらい 大根の栽培を通して勤労の意義を学ぶとともに、育てた大根でおでんを作り食べることで、自分たちで育てた野菜のおいしさと達成感を味わう。

5 実践の概要

(1) 大根の種をまいて育てよう

9月に大根の種をまき、定期的に水やりをして大根を栽培した。育てた大根をどう料理して食べるか相談をし、おでんづくりをすることになった。

(2) 大根の収穫をしよう

子ども達は、より太い大根を探そうと、夢中になって抜いていた。

抜いた大根を運んだり、水洗いしたりする作業は大変であったが、おでんづくりを楽しみに、どの子も頑張っていた。たくさん収穫したので、お世話になった先生にプレゼントをした。

(3) おでんをつくろう

〈材料〉ちくわ はんぺん さつまあげ 大根 卵
こんにゃく 出汁

大根は固いので、低学年の児童については包丁と一緒に持って切るようにした。味付けは出汁と塩のみだったので、大根の甘さを感じることができた。子ども達は「おいしい」と残さず食べていた。



6 実践の成果と課題

(1) 成果 大根は子ども達にとって比較的苦手な野菜であると思われるが、味見として味噌汁を作ったり、塩で煮たものを味わったりしたところ、「大根っておいしいね」とみんな喜んで味わうことができた。自分たちで育てることで、野菜への興味や食べたいという意欲も湧いたようである。

(2) 課題 種をまく時期が遅れたり、その後の天候が悪かったりして、思ったような大きさまで成長をしなかった。また、大根は固く、メニューも限られてくることから、子ども達が料理をするには難しい面もあった。

(報告者：玉村町立上陽小学校 米山 まゆみ)

玉村町立上陽小学校における実践

実践名 「健康を考えたおやつ作りをしよう」（委員会活動）

- 1 時期・計画** 平成30年 2月1日（木）
2 対象 上陽小学校 児童保健美化委員会
3 ねらい

・食の大切さに視点を当てた健康づくりを推進するため、不足しがちなカルシウムを補うおやつを作って味わい、子どもたちが自分の食生活に目を向けることができるようにする。

4 概要

- (1) 上陽小では日々の残食に加え、冬場の給食で牛乳を残す児童が目立つため、給食時の残食とともに牛乳の摂取状況について振り返り、牛乳の栄養やカルシウムの必要性について学び考える機会とする。
(2) 栄養教諭のお勧めレシピの中から、歯ごたえがあり、カルシウムの補給もできるセサミクッキーとホットココアを作り、簡単にできる手作りおやつを味わう。

5 成果と課題

- (1) 栄養教諭から県内唯一の美味しい瓶牛乳が飲めることや、カルシウムは日本人に不足している栄養素で牛乳の栄養価が有益であること等を学び、「給食の牛乳はできるだけ残さず飲む。」等、自分の食生活を見直すきっかけをつくることができた。
(2) 手軽なおやつ作りを通して、「ビニール袋を使って生地をこねると簡単。」「フライパンの火が強くてちょっと焦げたけど、ゴマが香ばしくておいしい。」「焼きたてあつあつのクッキーが冷めたら硬くなってきた。」等々、五感を使い手作りの良さを感じながら、楽しく味わうことができた。
(3) 今回学んだことを自分の学級に持ち帰って伝えたり、日頃から牛乳の栄養や摂取について呼びかけている給食委員会と連携するなどして、全校児童や家庭へ啓発していくことが課題である。



- 6 連携協力者** 栄養教諭（坂本明美 先生）、食生活推進改善委員（3名）

（報告者：保健主事 橋本孝子、養護教諭 井上百合香）

玉村町立芝根小学校における実践

1 **実践名** 「しっかり朝ご飯で やる気スイッチオン！」(学校保健委員会)

2 **時期** 平成29年6月23日

3 **実践の対象** 保健委員会 児童

4 **実践のねらい**

「朝食を食べることの大切さ」や「バランスの良い食事」について学び、栄養のとれる簡単な汁物を調理することで、バランスの良い朝食を毎日きちんと食べようという意識を高める。

5 **実践の概要**

(1) アンケートの結果分析

- ・「朝起きるのが遅く、食べる時間がない。」や「朝食を食べたくない。」「お腹が空いていない。」などの理由で、朝食を食べてこない児童がいる。
- ・主食、主菜に比べて汁物や副菜を食べてこない児童が多い。

(2) 改善策

- ・夜9時以降はテレビやゲームなどは消し、早く寝てたっぷり睡眠をとるようにする。
- ・朝食に、栄養バランスの良い簡単な汁物を作って食べるようにする。

(3) 実践「栄養バランスの良い簡単な汁物を作ってみよう」

「朝食を食べることの大切さ」や「バランスの良い食事」について学んだ後、栄養教諭の坂本先生から、野菜をたっぷり使うことで副菜も兼ねることが出来る簡単汁物レシピを教えて頂いた。

「和風編」と「洋風編」の2グループに分かれ、PTA保健体育委員会の保護者と一緒に調理を行った。キャベツはちぎり、チキンは割くなど包丁を使わずに出来るレシピだったので、子ども達中心に、スムーズに調理を進めることができた。できた後は、「和風編」「洋風編」両方の汁物を試食し、感想を発表した。

「和風編」の材料(キャベツ・かいわれ菜・もやし・しめじ・豆腐・みそ・出汁の素)

「洋風編」の材料(サラダチキン・キャベツ・ミニトマト・しめじ・トマト缶・乾燥パセリ
コンソメキューブ・塩こしょう)



6 実践の成果と課題

(1) 成果

- ・家にある食材を使い、汁物として取り入れることで、バランスのよい朝食をとることができるということがわかった。
- ・自分で作るとより美味しいと感じることができ、家庭でも実践してみたいという意欲を持つことができた。

(2) 課題

家庭で実践してもらえるよう、お便りや学級懇談会等を活用して、保護者への働きかけを継続的に行っていく必要がある。

7 実践協力者 坂本明美先生（給食センター 栄養教諭）

（報告者：玉村町立芝根小学校 小渕加寿子）

玉村町立中央小学校における実践

実践名 おおきくなあれ わたしの野さい（生活科）

1 時期・計画 平成29年4月～30年3月

2 対象 小学校2年生児童

3 ねらい

- ・野菜の成長を楽しみながら、親しんで世話することができる。
- ・野菜を育てるための環境や世話を工夫したり、野菜の成長の様子や自分の取り組みなどを絵や文などで表現したりすることができる。
- ・主体的に野菜を育てる活動を通して、野菜も自分たちと同じように生命をもっていることや成長していることに気付くことができる。
- ・育てた野菜で簡単な料理をして、食べることができる。

4 概要

（1）野菜づくりの準備・苗植え

野菜について知っていることや、育てたい野菜、育てた後にどうするかを話し合い、育てる野菜を決め、その植え方や栽培方法を調べた。子どもたちは野菜の名前はよく知っていたが、採れる季節や実の付き方などはあまり知らなかった。また、野菜嫌いの子も少しいることが分かった。耕した花壇や自分の植木鉢、ビニールポットに、春はミニトマト、大豆、キュウリ、なす、トウモロコシ等の種をまき、サツマイモの苗を植えた。そしてカードに記録した。



〈種から育てた野菜の苗の移植〉

（2）野菜の世話

野菜を上手に育てるための世話（草取り、つるおこし、支柱立て、間引き、追肥、害虫の駆除など）を行い、発見カードに成長の様子や世話したことの記録をした。野菜嫌いの子達も、自分の育てている野菜の成長を喜び、熱心に世話をする姿が見られた。

（3）野菜のとりいれ

夏野菜が毎日収穫できるようになり、採れた野菜は家におみやげとして持ち帰らせた。どの子も嬉しそうに持ち帰り家族で食べた報告をくれた。

（4）いもほり

サツマイモを掘り、焼き芋パーティーで、収穫の喜びを味わった。

（5）冬の野菜

冬の野菜を調べ、かき菜、ブロッコリーの種まきをした。それらを大きく育てるための世話（水やり、草取り、間引き、追肥等）を行った。〈秋のサツマイモの収穫〉



種まきの時期が少し遅かったせいか、冬野菜は成長が遅れているが、3月には収穫ができるようになるだろう。ブロッコリーは、12月に収穫できた。

5. 成果と課題

- ・野菜の世話に主体的にかかわったことで、子どもの野菜に対する親しみの気持ちが強まり、野菜が生きて成長していることや、野菜を食べることはその生きる力をもらうことだと実感できた。
- ・育てた野菜を持ち帰り、家庭で料理し味わったことは、野菜嫌いな子を減らす効果があったと思う。
- ・野菜の世話は手間と時間がかかり、授業時間内では収まらないことが多い。時間を創出する工夫が必要であると思った。

（報告者：玉村町立中央小学校 浅見 友子）

玉村町立中央小学校における実践

実践名 豆腐作り（総合的な学習の時間）

- 1 時期** 平成29年12月13日（水）
2 対象 小学校3年児童
3 ねらい

総合の学習で学んだ大豆に関する知識を生かし、豆腐作りを実際に体験することで、食に関する関心を高める。

4 概要

（1）準備

事前に群馬県農村生活アドバイザーの方にお越しいただき、予備練習として担当職員で豆腐作りを体験した。本番前日には、洗った大豆を水に浸しておき、当日朝は時間短縮のために浸しておいた大豆の一部をあらかじめミキサーにかけておいた。

（2）「総合 大豆について調べよう」 とうふ作り実践

1・2時間目と3・4時間目を使って、クラスごとに5グループに分かれて豆腐作りを行った。1グループの人数は児童6～7名、5名のアドバイザーの方に各グループを担当して頂いた。

水に浸しておいた大豆をミキサーにかける、どろどろの呉汁を鍋に入れて熱する、熱いうちに布でこして絞る、絞った豆乳を再び鍋に入れて火にかける、かき混ぜながら灰汁をとる、にがりを入れてかき混ぜる、固まったところをすくって木杵に移す、木杵の上から重しを載せて水分を取り除くなどの一連の作業を、児童はアドバイザーの方の指導を受けながら行った。

出来上がった豆腐を切り分けて、試食した。児童はまずはそのまま食べて大豆の味を味わった。その後、各自好みに合わせて醤油をつけて食べていた。

5 成果と課題

（1）成果

- ・アドバイザーの方の丁寧な指導により、けがもなく安全に作業をすることができた。児童は、豆腐作りに大変意欲的に取り組み、準備や後片付けも率先して行っていた。
- ・豆腐を食べた児童からは「とても美味しい」「今まで食べた豆腐とは違う」などの声があがり、自分たちで作った豆腐の美味しさを実感することができた。
- ・事前の下準備を行っていたため、時間に余裕を持って試食まですることができた。
- ・総合の学習で、大豆について調べたり、実際に栽培したりする経験をしてきているため、そのつながりとして豆腐を作るという体験は、大豆への理解を深めるとともに食に対する関心を高めることができた。

（2）課題

- ・予備練習の段階で、材料の種類が前年度と違ったため失敗してしまった。二度目の予備練習では前年度と同じ製品を用意し成功した。前年度からの細かな引継ぎと事前の体験の必要性が明らかになった。

6 連携協力者

群馬県農村生活アドバイザー5名

（報告者：玉村中央小学校 澤野 美香）



玉村町立中央小学校における実践

実践名 総合的な学習の時間「お米博士になろう」

- 1 時期・計画** 通年
2 対象 小学校5年児童
3 ねらい

・総合的な学習の時間を活用して、日本の代表的な主食であるお米について調べ、お米に親しむ心を育てる。

・米作りに取り組み、自分たちで田植えや世話をし、収穫したお米を食べることで、農業や食に対する意識を高める。

4 概要

(1) 田植え6月

農事組合法人 福島下新田の方々との協力のもと、田植えを行った。子ども達は足袋をはき、恐る恐る田んぼに入っていった。足を取られながらも、徐々に上手に植えることができた。

(2) 稲刈り10月

育てた稲を同じく農事組合法人の方々との協力を得て稲刈り・脱穀を行った。成長の様子を観察し、夏休み明けには自分たちで作ったかかしを立てに行き、ようやく実った稲穂を見て、喜ぶ様子が見られた。稲刈り鎌を使って、気持ちよく刈り取る子がたくさんいた。刈り取った稲は、コンバインでその場で脱穀してもらった。稲運びを手伝いながら、脱穀の様子に興味深く観ることができた。

(3) 米作り感謝の会12月

1年間お世話になった組合の方々を招き、感謝の会を行った。お礼の手紙と合唱をプレゼントし、組合の皆さんから米についてのお話をいただいた。その後、収穫したお米でおにぎりバイキングをし、協力者の方々とおしくいただくことができた。



5 成果と課題

(1) 成果

- ・田植えと稲刈りという米作りではメインになる仕事を体験することで、児童のお米に対する関心が高まり、普段何気なく食べているお米を作ることの大変さと、ありがたさを実感することができた。
- ・自分たちで育てたお米を、おにぎりパーティーでみんなで食べたことで、苦労が結実した喜びと達成感を味わうことができた。

(2) 課題

・稲が育っていく様子をもっと細目に観察できると良いと思うが、総合的な学習の時間の中では回数に限られる。社会科の食料生産の学習とも関連を持たせて計画が立てられると良いと感じた。

(報告者：玉村中央小学校 八木 友子)

玉村町立中央小学校における実践

実践名 家庭科実践①「朝食から健康な一日の生活を」
家庭科実践②「まかせてね 今日の食事」

1 時期・計画 通年
2 対象 小学校6年児童
3 ねらい

- ・目的に合った献立を作ったり、環境に配慮した調理の仕方を考えたりすることにより、食に対する意識を高め判断力を身に付ける。
- ・栄養バランスが整った献立を作る学習や調理することを通して食に対する実践力を身に付ける。

4 概要

実践①「朝食から健康な一日の生活を」

初めに毎日の朝食のとり方を振り返り、各自の課題を考えた。その後、栄養のバランスを考え、朝でも自分で手早く作れる「炒める調理」を計画・実践し、それを生かして家庭での朝食作りに挑戦した

実践②「まかせてね 今日の食事」

初めに一食分の食事に必要なこと（主食・汁物・おかずの組み合わせ、栄養バランス、いろどりなど）を考えた。その後家族のための献立を考え、環境にも配慮しながら調理実習を行った。そして冬休み中に各自が家庭で一食分の食事作りを計画し、調理をして実践を振り返った。



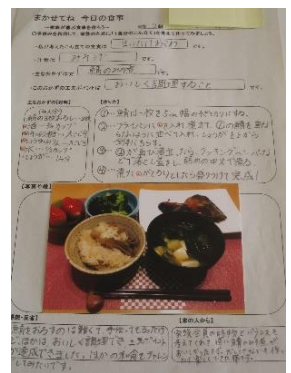
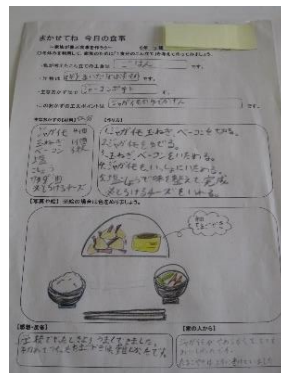
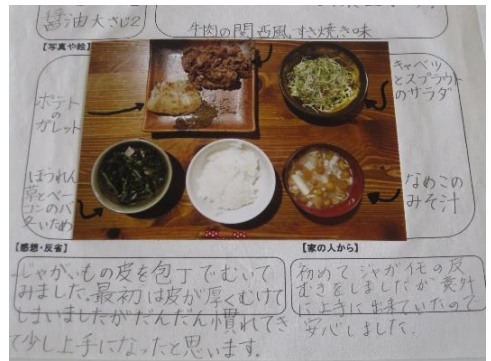
5 成果と課題

(1) 成果

- ・家庭科の学習を中心に年間を通して食育を実践したことで、児童の食に対する意識が高まってきており、今後の生活に生かそうとする意欲が出てきた。
- ・実践ごとに振り返りを行い、友達との情報交換などを通して各自の実践の成果と課題を明確にすることができた。そのため、さらにその課題を解決しようと自主学習として家庭で何度も調理に取組んだり、新たな計画・実践をしたりする児童が出てきた。

(2) 課題

- ・学習したことを毎日の生活の中に生かしていくためには家庭との連携が不可欠である。家庭への働きかけを計画的・継続的に行うことで、保護者の意識も高まり、より充実した実生活での実践につながっていくと考える。今後は家庭への働きかけを工夫していきたい。



(報告者：玉村中央小学校 前島 智世)

玉村町立中央小学校における実践

実践名 「今日も会いたい、バナナうんち」(学校保健委員会)

1 時期 平成29年12月13日(水)
2 対象 小学校 児童保健委員・職員・学校医・学校薬剤師・
栄養教諭・PTA(本部役員・母親委員会)



3 ねらい

- ①第1回拡大保健委員会の内容をうけての「9月の生活リズムカード」の結果を踏まえ、今後の健康な生活のために改善できることを考える。
- ②排便と食や生活習慣についての関わりを知り、健康づくりへの意識を高め実践していくようにする。
- ③委員会の内容をもとに、家庭への啓発を行い、子供たちの規則正しい生活習慣作りを協力して推進していく。

4 概要

(1) 児童保健委員会の発表

生活リズムカードの5月と9月の比較から、「すっきりうんち」は46%から48%へとほんの少し増加していることがわかった。すっきりうんちのために①寝る前の運動と②朝コップ一杯の水を飲むことを実践してみたところ、どちらも効果があった。その他、全校児童に聞いた「うんちを出しやすくする情報」を紹介した。



(2) 調理実習「味噌玉づくり」

栄養教諭の坂本先生より食物繊維が豊富なレシピを紹介していただき、グループに分かれて実習した。味噌玉の材料には味噌とだし、かつお節の他にもとろろ昆布、ワカメ、麩、高野豆腐、ネギなどがあり、参加者は自分で材料を選んでオリジナルの味噌玉をつくった。味噌玉は家庭に持ち帰り、お湯を注いで味噌汁として試食した。

(3) 学校医さんのお話し

内科学校医の角田先生からは、毎日バナナうんちを出すポイントとして①バランスよく食べること、②体を動かすこと、③しっかり水分をとることが大事だということをお話していただいた。学校薬剤師の坂口先生からは、便秘の解消には食事や運動などが大切で、どうしても自然に排泄ができない場合には状況により便秘薬を飲むのも一つの方法であることを話していただいた。

5 成果と課題

(1) 成果

- ・排便と食生活の関係を知り、バランスの良い食事をとることへの意識が高まった。
- ・食物繊維に関する知識が深まり、食物繊維には水に溶ける「水溶性食物繊維」と水を含んで膨らむ「不溶性食物繊維」の2種類があり、便秘の際にとった方が良いのはトロトロ・ねばねばした性質の水溶性食物繊維であることなどを知ることができた。

(2) 課題

- ・全体の参加数が少なかったため、来年度以降は保護者の方を中心に参加者を増やしたい。
- ・今回の実践について、学校便りやPTAからのお便りで紹介はしたものの、実際に全校児童にどのように広めていくかが課題である。

6 連携協力者

栄養教諭 坂本先生、内科学校医 角田先生、学校薬剤師 坂口先生

(報告者：保健主事 藤井 清子、養護教諭 原 綾子、食育担当 澤野 美香)

玉村町立南小学校における実践

実践名 「大きく育て サツマイモ」 (生活科)

1 時期・計画 平成29年5月～平成30年3月

2 対 象 小学校1年児童

3 ね ら い

自分の思いを持ってサツマイモを育てる活動を通して、サツマイモの成長に関心を持ち、意欲と親しみを持って大切に育てようとする。

4 概 要

(1) サツマイモ苗植え

(2) いも掘り

(3) サツマイモのつるのリース作り

(4) 収穫祭

5 成果と課題

(1) サツマイモの成長に関心を持ち、意欲と親しみを持って大切に育てることができた。野菜を調べたり、好き嫌いなく食べる児童が多くなった。

(2) サツマイモのつるを使ってリースを作るなど、野菜を有効活用すること児童の作物に対する思いも深まった。



サツマイモ掘り



収穫祭



リース作り

(報告者：玉村町立南小学校 田村 香世)

玉村町立南小学校における実践

- 1 実践名 総合「米作り」
- 2 時期 年間通して
- 3 対象 第4学年
- 4 ねらい 米作りの学習を通して、食料生産に携わる人々の工夫と努力を知り、食材を大切にしようとする気持ちを育て、食事への感謝の気持ちを養う。

5 概要

本学年の児童の実態として、全体的によく食べる児童は多いものの、好きなものはよく食べるが、苦手な食べ物は減らしたり残してしまったりする児童も少なからず見られる。また、配膳の仕方や食べる様子を見ると、食材を粗末にしているのではないかと思うような児童もいる。そのため、児童自身が食料生産に携わる経験をしたり、専門家の方のお話から努力や苦勞を聞いたりすることで、農業従事者の方々への感謝の気持ちを育て、自分自身の食事の仕方を見直し、好き嫌いの克服につなげたいと考え、本単元を設定した。

(1) 米作りの一年を知る

前年度の授業風景を映した写真資料を提示し、米作りを一年について知る。
また、時期ごとにどのような仕事があるのか、図書室やコンピューターを活用して調べる。

(2) 種もみを観察し、実際に播く

児童一人ひとりに「もち米の種もみ」と「黒米の種もみ」を配布し、観察した上で絵をかく。また、実際に種を播く。



(3) 粳の成長を観察する

粳の成長を記録するために、定期的に観察を行い、絵をかく。
粳の様子を丁寧に観察することで、変化に気付かせる。

(4) 稲刈り・脱穀・粳摺りをする

地域の農家の方・PTAの協力のもと、稲刈りを行う。
脱穀・粳摺りの担当は他学年だったため、社会や国語の教材と絡め、人力による方法を体験させた。

餅つきの様子

(5) 収穫祭を開催する

収穫したもち米をつき、学校全体で食べる。餅つき・成形・味付けなど、全ての作業を児童と共に行い食べることで、食材への感謝の気持ちと食事を提供して下さるの方々への感謝の気持ちを養う。

6 成果と課題

○成果

- ・給食の盛り方や食べ方がきれいになり、食事に対する考え方が変わった児童がいると感じている。

○課題

- ・国語、社会だけでなく、理科や保健などの教科との関わりも考慮した横断的な学習に取り組む必要があった。
- ・マナー面や作法の点については、児童に継続的に声掛けをし改善していく必要がある。

(報告者：玉村町立南小学校 松田 仁)

玉村町立南小学校における実践

実践名「まかせてね 今日の食事 弁当作り！」（家庭科）

- 1 時期・計画 平成29年12月14日・19日
- 2 対象 小学校6年生児童
- 3 ねらい ○一食分の食事の取り方に関心を持ち、栄養を考えたメニューを考える。
○調理の目的や材料にあった洗い方、切り方、調理の仕方などを考え、衛生、安全に注意しながら調理をする。

4 概要

今まで学習してきたことを生かし、家庭科の食に関する学習のまとめとして、弁当作りを行う。また、今回の学習では、加工食品（ベーコン）とジャガイモを利用することを条件にし、栄養バランス・時間・費用のこと等を考え実習し、これからの生活に役立てるような機会にすることや楽しんで調理実習に取り組めると考え実施した。

○授業内容

- ・栄養バランス・調理時間・費用・（彩り）の観点を意識し、グループで献立を考える。
- ・必要な材料・道具、調理方法を考え、調理の順番や分担を考える。
- ・調理実習を行う。
 - 加工食品についての知識の習得
 - ジャガイモの皮のむき方・目の取り方、薬物とのゆで方の違いの学習
- ・お弁当タイム
- ・振り返り
- ・冬休み宿題「ジャガイモ料理の実践」



5 成果と課題

（1）成果

児童は、普段弁当は作ってもらっているが、自分たちで作るということで大変意欲的に楽しんで学習に取り組むことができた。また、栄養バランスを考えたり、調理の仕方を考えたりすることが、実習を重ねることでスムーズにできるようになり、調理することに興味が高まったように感じる。そして、日常の場面でも自分自身で朝食作りをしたり、自分の食事について振り返ったりする児童の姿が見られるようになった。

（2）課題

大変取り組みや技術には大変個人差があり、家庭の協力が大きく影響した。



（報告者：玉村町立南小学校 青木 洋子）

玉村町立南小学校における実践

実践名 『食べ物の大切さ、食事のマナーについて学ぼう』

- 1 時期 平成29年11月 24日（金）朝行事
- 2 実践の対象 全校児童
- 3 ねらい 児童集会での給食委員の発表を通して、食べ物の大切さの理解を深めるとともに、食事のマナーを実践しようとする態度を養う。

4 概要

（1）3栄養素について

赤、黄、緑の食材がそれぞれどのような働きをするのか、プロジェクターを使って発表した。

（2）食器の並べ方について

間違っている並べ方の例を映し、問いかけながら最後になぜこのように並べるか、理由も説明しながら正しい並べ方を伝えた。

（3）食事のマナーについて

食事中はふざけて人を笑わせないようにすること、ご飯粒を残さないようにすることを劇にして発表した。

早く食べ終わった児童が鬼ごっこをはじめ、給食を片付けている児童にあたり、スープがかかってしまうという例を劇にして発表した。



5 成果と課題

○成果

劇という分かりやすい発表により、全校児童に食事のマナーを広めることができた。
また、プロジェクターを使うことで、正しい食器の並べ方を見ながら再確認することができた。

○課題

残食は減ってきているが、食事のマナーを分かっているにもかかわらずなかなか守れないのが現状である。
日々の声かけとともに、こういった発表の場を使い意識が高められるようにしたい。

（報告者：玉村町立南小学校 小林 真優香）

IV 中学校の実践

玉村町立玉村中学校における実践

実践名 地域の食材を使った調理をしよう [2年生技術・家庭科(家庭分野)]

1 時期・計画 平成30年2月13日(火) 3・4時間目
 2月16日(火) 2・3時間目
 2月27日(火) 1・2時間目
 3月1日(木) 3・4時間目
 3月9日(金) 2・3時間目

2 対象 2学年生徒166名(5クラス)

3 ねらい

群馬の郷土料理『すいとん』の調理を通して、地域の食材の良さを味わい、群馬に伝わる食文化への関心や興味を深める。

4 概要

(1) 事前の内容

- ・ 群馬に伝わる食文化や郷土料理について調べる。
- ・ 地産地消のよさについて考える。
- ・ 調べたことを活かしながら班で協力し、地域の食材を多く使用した献立を考える。

(2) 指導と評価の計画(全4時間)

過程	時間	学習活動	学習への支援	評価
つかむ	1	地域の食材や地産地消について理解する。	・ 給食で出る地産地消の献立を参考にできるようにする。	【関】地域でとれる食材やそれを用いた料理について調べようとしている。(事前の調べ学習・発表) 【知】地産地消について知り、そのよさについて理解している。(プリント・発表)
追求する	1	地域の食文化について理解し、郷土料理の調理について計画する。	・ 地域の食材を利用することが地産地消につながることに気付かせる。	【創】地域でとれる食材に適した調理方法を工夫し、考えている。(態度・発表)
生かす	2	地域の食材を生かした日常食の調理をする。	・ 地域の伝統的な行事食や郷土料理などを調理題材として扱う。	【技】安全と衛生に留意しながら地域でとれる食材の切り方や火加減に注意して調理を行うことができる。(態度)

(2) 調理実習の様子



地域の食材の良さを感じながら、おいしく
いただくことが出来ました。

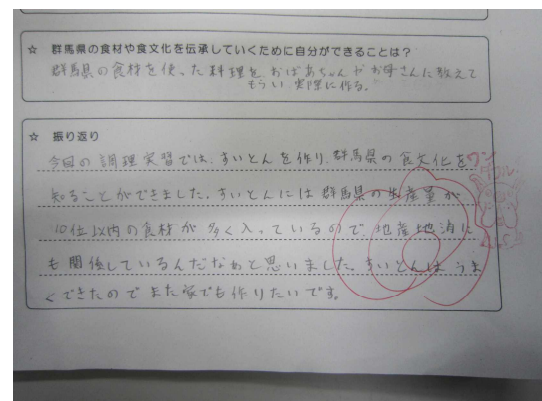
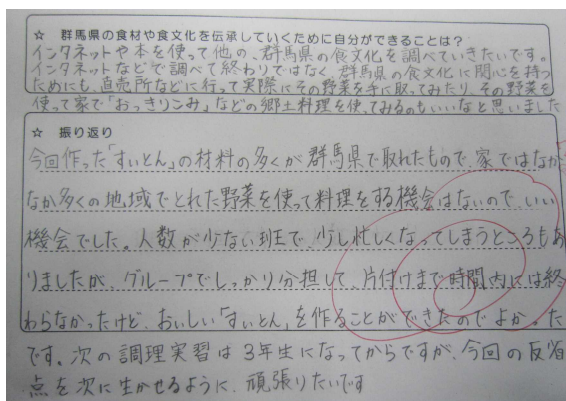


5 成果と課題

事前に群馬の食文化について調べることで、自分の知らない群馬県のよさを発見したと感想に記入する生徒が多く見受けられ、故郷への愛着や誇りをもつよい機会となったようです。

昨年度の「焼きまんじゅう」「上州きんぴら」に引き続き、今年度も群馬県が全国の中で生産量の高さを誇る食材である小麦粉を使って、郷土料理「すいとん」に挑戦しました。普段、給食などで食べる機会が多い料理ですが、作り方については知らない生徒も多くいました。実際に手作りすることを通して、郷土料理に興味をもち、群馬の食材や食文化について関心を深めたようでした。事前に学習した「地産地消」においても、そのよさに改めて気づき、地域の食材を活用したいという意見が多く見られ、地域の食材のよさを再認識することが出来ました。

今後、さらに3年間を見通した学年別食育実践をより発展させていくことを課題とします。
《生徒のワークシートから》



6 参考資料


作って食べよう！ぐんまの食育レシピ

群馬県教育委員会・群馬県発行

家庭科 夏休みの課題

手作り弁当

2年

お弁当のタイトル いつもありがたワ弁当	食べてもらう人（家族のだれか） お母さん
写真またはイラスト 	
お弁当のアピールポイント 工夫したこと・この弁当を食べる人に対する思いなど いつもごはんも作って家事もしてくれているお母さんに感謝の気持ちを込めて作りました。 また、主食・主菜・副菜のバランスを工夫しました。ネットで調べてみたら、弁当の主食・主菜・副菜のバランスは、3:1:2が良いそうです。3:1:2になるように、レンピを考えてみました。飽きりも減りました！	材料 ○ オムライス（オムライスには、ミックスベジタブル） ○ 枝豆 ○ 豚肉とピーマンとにんじんのみそいため ○ ワカメとコーンとキャベツの酢サラダ ○ ミートマト ○ ちくわ in キュウリ
食べてみての感想（食べた人に書いてもらいましょう） オムライスの玉子がフワフワでとてもおいしかったです。野菜たっぷりで、ヘルシーなのに、お腹いっぱいになりました。とてもおいしいお弁当でした。	

6、実践の成果と課題

成果

- このお弁当を作るために、図書室のお弁当の本を借りたり、栄養バランスについて再度調べたりと栄養や、食材の使用の仕方、お弁当としてふさわしい具材などについて、学ぶきっかけになっている。
- プレゼントする相手のことを考え、好みの具材を選んだり、暑い中頑張っている親のためにスタミナがつくものにしてみたり、暑いからこそさっぱりした味付けにしたりと、さまざまな工夫が見られる。
- また、プレゼントした相手から感想をもらうことが、喜びにつながっているようだ。
- この課題は、全員分廊下に掲示している。友達の作った弁当を見ることで、友達の良さや頑張りに気づいたり、教員も普段は知ることのできない生徒の家族に対する思いや、各家庭の温かみに触れる良い機会となっている。

課題

- 家庭によっては配慮の必要な場合もある。そういったことが懸念される家庭は、提出を無理に促さないようにしている。

（報告者：玉村町立南中学校 沼山 淑美）

V 給食センターの実践

玉村町学校給食センターにおける実践

1 実践名 親子料理教室「親子で楽しく作ろう！ 夏の元気メニュー」

2 時期

平成 29 年 6 月 16 日 参加者募集用紙の配布
平成 29 年 6 月 27 日 取りまとめ・締め切り
平成 29 年 7 月 28 日 親子料理教室開催

3 対象

玉村小学校児童・保護者（親子で参加できる方）

4 ねらい

- ・ 親子で料理を楽しみながら、調理法や片付け方などを学ぶ。
- ・ 調理実習を通して、ほかの児童や保護者とコミュニケーションを図る。

5 概要

（1）募集から実施までの流れ

- ・ 募集用紙を準備し、各担任を通して配布。
- ・ 希望者は参加費用を添えて食育主任（給食主任）へ申し込む。
- ・ 応募者が募集人数に近かったため、抽選はせずに全員へ確定通知を配布。

（2）親子料理教室実施（参加者 23 組 50 名）

当日のスケジュール

10:00～ 受付開始
10:30～ あいさつ・日程説明・身支度
10:40～ 調理の説明とデモンストレーション
11:00～ 調理実習
12:30～ 試食
感想・アンケート記入
13:00～ 片付け・閉会

当日のメニュー

手作りナン
キーマカレー
いかくんサラダ
ぶどうゼリー



当日の様子



6. 成果と課題

成果

児童からは「楽しかった」「家でも作ってみたい」という意見が多かった。また、料理を作ることで、料理作りの大変さや自分で料理を作ることのおもしろさに気が付いたという声もあった。

今回の料理教室で、料理作りの楽しさや、作ってくれる人に対する感謝の気持ちが生まれたようだ。保護者からは、簡単に手作りのナンできてよかったという意見が多かった。

また、初対面の人といっしょに料理づくりをすることに、最初は不安を感じたが、最後は仲良く協力してできよかったという意見も多かった。他人との関係が希薄になりがちな昨今、コミュニケーションが図れる場となったようだ。

課題

- ・ ガス台が故障している班があり、師範台で調理を行った。予算をとり新しいガス台を購入する必要があると思われる。また、片手小鍋が不足しているため、計画的に購入を進めていきたい。

7. 連携協力者

玉村小学校 食育担当・給食主任 萩原陽子 教諭

(報告者：玉村町学校給食センター 坂本・久永)

玉村町学校給食センターにおける実践

1 実践名 地域と連携した「玉村カレー」の実践

2 時期・計画

平成 28 年 11 月	農業委員会・芝根小 2 年生によるたまねぎ定植
平成 29 年 3 月	農業委員会・芝根小 2 年生によるじゃがいもの種植え
平成 29 年 6 月	農業委員会・芝根小 3 年生によるじゃがいも、たまねぎ収穫
平成 29 年 7 月 19 日	「玉村カレー」として学校給食で提供 芝根小での農業委員試食会
平成 29 年 11 月 21 日	芝根小 2 年生によるたまねぎ定植体験
平成 30 年 3 月	芝根小 2 年生によるじゃが芋植え付け体験（予定）

2 対象

町内の受配校（幼稚園児・小中学生） 玉村高校 地域住民

3 ねらい

- ・玉村町農業委員会（経済産業課）と連携をし、学校給食に新鮮でより安全な食材を使用すると同時に生産者においても学校給食をはじめとする学校教育への理解を深める。
- ・児童生徒と保護者が町内で収穫できる農作物に興味関心を持ち、食物の生産に関わる人々に感謝する心をはぐくむ。

4 概要

（1）収穫



玉ねぎの収穫



じゃがいもの収穫



農業委員の皆さん



ポスターと玉村カレーの掲示資料



(2)
給食フェア

給食フェアで地域の方にカレーを試食と給食センターの見学をもらった。

日 時：7月19日(水) 11:15～

場 所：給食センター 会議室

メニュー：玉村産あさひのゆめ 牛乳 たまむらカレー 夏野菜サラダ えだまめ

(3) 来年度の植え付け(たまねぎ)



農業委員さんの指導のもと、芝根小学校2年生がたまねぎの定植体験
(じゃがいもは3月に定植予定)

5. 成果と課題

今年も農業委員さん・芝根小の児童にご協力いただき、「玉村カレー」実施10回目を迎えた。。
一生懸命じゃがいもやたまねぎを収穫する児童からは「早くたまむらカレー食べたいな」「楽しみだな」という声が多く聞かれた。給食フェア当日は玉村カレーの取り組みを説明後、試食を行った。経済産業課や農業委員さん、学校とも連絡調整しながら来年度も取り組みを続けていきたいと考える。



(報告者：玉村町学校給食センター 坂本・久永)

玉村町学校給食センターにおける実践

1 実践名 「親子でチャレンジ！我が家の自慢料理レシピ募集」とその活用

2 時期・計画

平成 29 年 7 月	募集要項作成・学校へ配布
平成 29 年 9 月	レシピ選考
平成 29 年 11 月	受賞作品発表
平成 29 年 12 月	受賞作品を取り入れた献立作成・レシピ紹介

3 対象

町内の受配校 幼稚園児・小中学生とその家族

4 ねらい

親子で料理を楽しむことを通して、玉村町が進める食育の目標のひとつ「家族団らん 笑顔で食事 玉村っ子」につながるよう料理レシピの募集をする。

応募されたレシピは学校給食の献立に取り入れ、給食便りを通しレシピの紹介を行う。給食センターと児童・生徒の交流の機会とし、学校・家庭・地域との連携を図る。

5 概要

(1) 募集から選考まで

夏休みの課題として学校に募集用紙を配布。

応募総数 613 名（応募者全員に参加賞）

給食レシピ賞 4 点・地場産レシピ賞 2 点・家族団らん賞 2 点・栄養バランス賞 2 点
朝食にいいで賞 2 点を選考し表彰。

(2) 応募レシピの活用

- ・ 給食の献立に取り入れる。
- ・ 調理実習などで取り入れる。
- ・ 献立表や放送、ホームページなどで、応募レシピであることを紹介。
- ・ 給食通信に作り方を載せる。
- ・ 給食時間に応募のあった児童のクラスを訪問し、児童と交流。

(3) 受賞レシピと実施について

<今年度給食に取り入れたレシピ>

- ・ 12 月「豚肉とれんこんのみそ炒め」（南小 5 年女子）
- ・ 1 月「豚ばら肉と玉葱の甘煮」（南中 2 年男子）
- ・ 2 月「春雨チャプチェ」（上陽小 6 年女子）
- ・ 3 月「もちもち団子のみそスープ」（芝小 6 年女子）

(4) 応募児童や実施献立の写真

「豚肉とれんこんのみそ炒め」



「豚ばら肉と玉葱の甘煮」



6. 成果と課題

応募総数613名と、たくさんのレシピが集まった。料理を食べた家族の感想も書いてもらうことで、様々なエピソードから料理を囲むあたたかい家族の様子が垣間見られ、「家族団らん笑顔で食事 玉村っ子」につながる取り組みができたと感じた。

献立実施日に応募児童のクラスを訪問することにより、児童と給食センターとの交流も図れた。その際当該児童がいるクラスやその学校では給食の残菜も少ない傾向がある。今年度だけでなく、過去入賞したレシピもたびたび給食に登場するものもあり、新しいメニューを取り入れるよい機会となっている。大変好評なことから来年度もぜひ継続していきたい。

(報告者 玉村町学校給食センター 坂本・久永)

玉村町学校給食センターにおける実践

- 1 **実践名** 給食センター栄養士と行う「料理クラブ」
- 2 **時期**
平成 29 年 5 月～平成 30 年 2 月 調理実習（月 1～2 回）
平成 30 年 2 月 クラブの様子を校内に掲示・レシピ配布
(クラブに所属している児童にはレシピ集にして配布)
- 3 **対象**
玉村小学校児童
- 4 **ねらい**
 - ・ おやつ作りを楽しみながら、調理法や片付けなどを学ぶ。
 - ・ 調理実習を通して、他学年の児童とコミュニケーションを図る。
 - ・ 班の中で話し合い、役割分担をしながら効率よく調理をする。
- 5 **概要**
 - (1) **調理実習日と内容**
 - 4 月 「フルーツパフェ」
 - 5 月 「サラダうどん」
 - 6 月 「フレンチトースト」
 - 7 月 「茶わん蒸し」
 - 9 月 「レモンソーダーゼリー」
 - 10 月 「トマトとツナの Pasta」
 - 11 月 「デコレーションパンケーキ」
 - 12 月 「蒸しパン」
 - 2 月 「肉まん」
 - (2) **当日の流れ**
実習準備 → 作り方説明（栄養士による実演を全員で見学する）
→ 調理実習 → 試食 → 片付け

6 成果と課題

栄養士がクラブ活動に参画することにより、材料の準備や実習中の指導も充実が図れた。簡単な料理だが、包丁の扱い方、焼く・蒸すなどの加熱の仕方、野菜の切り方など、調理の基本的な技能を身につける、良い機会となった。甘いものだけでなく、主食になるようなものや和食、行事食など幅広い料理を作ることができ、今後様々な場面で生かすことができるのではないかと思う。また月に一回程度、定期的に同じ児童の指導に携わることができるため、児童とのコミュニケーションも図りやすく、クラブ活動を通して児童への理解や、お互いの信頼関係を築くことができた。

課題としては、調理に集中してしまいがちだが、洗剤の使い方やごみの扱いなどの指導も充実させ、環境にやさしい調理を身につける機会にしたい。

また調理技術そのものの個人差が大きいいため、児童の実態に合わせた難易度の料理を作り、班の中でよく役割分担をし、スムーズに調理できるように支援していきたい。

7 料理写真



「フルーツパフェ」



「サラダうどん」



「フレンチトースト」



「茶わんむし」



「レモンソーダーゼリー」



「トマトとツナの Pasta」



「デコレーションパンケーキ」



「肉まん」

7. 連携協力者 松山 香織 教諭

(報告者：玉村町学校給食センター 坂本・久永)

玉村町学校給食センターにおける実践

1 実践名 「ぐんま・すき焼きの日」における牛肉を使ったすきやき献立の提供

2 時期・計画

平成 29 年 11 月 29 日

3 対象

町内の受配校 幼稚園児・小中学生

4 ねらい

県が推進している「ぐんま・すき焼きの日」に合わせて、群馬県産の食材を使った「すき焼き」を 11 月 29 日に献立として提供する。「すき焼き」に使用した食材について、ポスターやホームページを活用して群馬県の農業と畜産について伝える。

5 概要

①11 月 29 日の献立

ごはん 牛乳 (中) 豆乳入りたまご焼き さつま揚げのサラダ
上州牛のすきやき 花みかん



② 11 月 29 日すき焼き献立当日玉村小学校 4 年 1 組給食時間訪問の様子



6 成果と課題

豚肉を使った「すき焼き」は定期的に献立で提供していた。しかしながら、牛肉を使った「すき焼き」はしばらく提供していなかったこともあり、当日の「すき焼き」の残りは少なく、好評だった。子どもたちに、これからも給食に地場産物を使い、自分たちの住んでいる地域でとれた農産物について伝え、新鮮でおいしい食べ物本来の味を体験する機会をこれからも増やしていきたいと考える。

(報告者 玉村町学校給食センター 坂本・久永)