

平成27年度 新発田・北蒲家庭科部 活動報告

副部長 岡田 文

1 研究主題 栄養教諭と連携した食育指導について

2 活動の概要

○4月 第1回専門部会
今年度の研究主題、研究内容などについて話し合う。

○6月 第2回専門部会
調理実習 「バランスのよい弁当のおかず作り」
指導者 教育総務課 渋谷様 佐藤様 箆様

○11月 第3回専門部会
研究授業 6年「くふうしよう たのしい食事」
授業者 寺尾 絵里子教諭（七葉小学校） 増田 ます美栄養教諭
指導者 新潟市立小須戸中学校 教頭 逸見 東子様



3 研究の実際

○ 調理実習 「バランスのよい弁当のおかず作り」
3グループに分かれ、弁当に合うおかず4品（卵焼き・きんぴらごぼう・ブロッコリーのおかか
和え・さつまいもとりんごの甘煮）を作った。指導者の方からグループに入ってもらい、作り方や素材の活かし方など細かくアドバイスしていただき、とても参考になった。また、お弁当の基本は「お・い・し・そ・う」（**お**おきさびったり、**い**ろどりきれい、**し**ゅ食3・**そ**主菜1・**う**副菜2、**そ**れぞれ異なる調理法、**う**ごかない）ということを教えていただいた。



○ 研究授業 6年「くふうしよう たのしい食事」
授業では、最初、栄養教諭から、給食1食分は栄養バランスのよい弁当の献立にもなることを実演してもらった。実際に弁当箱に詰められた給食1食分に、子供たちは、驚きの声を上げていた。次に、実演のポイントを基にして、前時に自分が考えた弁当の献立の見直しをした。栄養教諭とのTT指導で、より実践的な弁当づくりのポイントを学んだ。

協議会では、実演のよさがあげられた。また、「栄養分類の色」「実際の食材の色」が違うこともあるので、3つの色の区分を視覚的分かるような掲示の仕方の工夫も話し合われた。

指導者の逸見先生からも協議に入っていただくとともに、小学校の家庭科の学習内容を確認した。また、カードにかいてある献立はどんな調理方法なのか分ける演習を行い、1つの食品をいろいろと組み合わせて簡単なおかずを調理できることを学んだ。

4 成果と課題

新発田市の取り組み「弁当の日」では、6年生で弁当を一人で作れることを目指しているが、子どもによって調理の経験に差がある。学校での時間数も限られているので、中身の濃い授業を行うことが大切である。新発田市では弁当作りのことだけでなく、食育指導として栄養教諭や食育課の方からの出前授業も行っている。また、スーパーによる「弁当の日買い物講座」も開かれている。児童には、より実践に役立つ知識と技能を身につけてほしい。そのために、計画的に様々な連携やTT指導を行っていききたい。

