

平成 28 年度 新発田・北蒲家庭科部 活動報告

部長 弓立 美砂

1 研究主題 「栄養士・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

・今年度の研究テーマ、活動計画等について話し合う。

○ 6 月 第 2 回専門部会

調理実習 「お弁当作りやエコを考えた調理の仕方」

講師 笹木 美智子 様 (教育総務課栄養士)

○ 11 月 研究授業

6 年「食と健康 わたしのプラン～おすすめ 私たちの新発田弁当～」

授業者 中野 史子 教諭(御免町小学校)・笹木 美智子 様(教育総務課栄養士)

指導者 村山 孝子 様(猿橋小学校 校長)

3 研究の実際

(1) 実習「お弁当作りやエコを考えた調理の仕方」

地産地消、エコの観点から、旬のものを材料とした弁当に適したおかず(豚バラ肉の角煮風、コロコロキャンディチーズ、きゅうりとたくあんの和え物、もやしとツナのナムル、プチトマト)を作った。講師の方から、ちょうどよいお弁当箱の大きさ(700m Lくらい)や、おかずの詰め方、異なる調理法(煮る・ゆでる・揚げる・和える・炒める)で作ることを教えていただいた。また、調理実習では、段取りよく作るための手順や、素材の活かし方など細かくアドバイスしていただき、バランスの良い弁当ができた。

(2) 研究授業 6 年「食と健康 わたしのプラン～おすすめ 私たちの新発田弁当～」

授業では、児童が前時に考えた「3つの食品群と新発田の食材を使った弁当」を発表し合い、さらに「弁当として見直すと、もう一工夫必要である。」という課題を提示した。そして、栄養教諭から、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、主食3・主菜1・副菜2、それぞれ異なる調理法、うごかない)であることを教えていただき、前時に自分が考えた弁当の献立の見直しをした上でグループで話し合った。栄養教諭とのTT指導で、バランスがよく、弁当に合うおかずを取り入れた「おすすめ 新発田の〇〇弁当」を考えることができた。

協議会では、「『おいしそう』のポイントが、見直すために検討しやすく具体的な提示であり、有効であった。」「グループ活動では、児童がかかわり合いながら学ぶためにはもう少し時間が必要であった。」などの意見交換ができた。



4 成果と課題

新発田市では、6年生で一食分の献立を考え、弁当を一人で作ることができることを目指している。また、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。しかし、実際の生活経験や家庭での実践では、児童の家庭環境により差が大きい。そのため学校では、知識や技能の定着を図る活動を意図的に繰り返し取り入れて授業をしていくことが大切である。より実践に役立つ知識と技能を身につけさせていくために、計画的に様々な連携やTT指導を行っていきたい。