

平成26年度 三条市家庭科部 活動報告

部長 大津 正行

1 研究主題

食に関する実践的・体験的な活動を通して、日常生活に必要な基礎的・基本的な知識及び技能を身につける子どもの育成

2 研究の概要

三条市では自分で作る「お弁当の日」が計画されていること、また、会員の食に関する研修要望が高いことから、次の2つの方策を設定した。

- ・ 地域素材を使った子どもが作れるお弁当のおかず（調理実習）
- ・ 三条の特産物「車麩」に焦点を当て、工場見学と調理法の研修

3 研究の実際

① 地域素材を使ったお弁当のおかず作り・・・6月20日（金）

食生活改善推進委員外山迪子様よりお弁当作りのポイントを聞いた後、三条の特産物「車麩」を使ったおかずなど、4品を調理実習。簡単で栄養を考えたおかずの完成に、「これは子どもたちも簡単に作れる。」と、大満足の部員だった。



② 三条の特産物「車麩」を知ろう・・・9月25日（木）

マルヨネ工場の見学と社長さんの講話より、職人の手作りのよさと麩の科学的な知識を得ることができた。また、昔ながらの調理法から現代の調理法を学んだ。



4 成果と課題

- 地域素材を使った子どもでも簡単にできるお弁当のおかず作りの指導を受け、子どもにレシピを伝え、子どもが作る「弁当の日」に意欲的に取り組ませることができた。
- 車麩の工場で製造過程を見学し、麩の歴史や科学的な知識を得ることができ、家庭科の授業だけではなく、食育や総合学習に生かすことができた。
- 調理実習や工場見学など実技研修は充実したが、日々の授業についての情報交換を設定する時間的な余裕がなかった。