

1 研究主題 「食育と家庭科のかかわり」

2 研究主題設定の意図

学習指導要領には「心身ともに健康で安全な食生活のための食育の推進を図るため、食事の役割や栄養・調理に関する内容を一層充実する」と記されている。新発田市には独自の食育プランもあることから、家庭科の授業の中でそれをどのように位置づけ、関連させていくかを授業実践を通して検証していきたい。

3 事業の実際

○4月 第1回専門部会

- ・今年度の研究主題、研修内容等について話し合う。

○5月 第2回専門部会

講話「食育と家庭科のかかわりについて」

講師 新発田市教育委員会 食育推進課 中野副参事様 他4名

- ・「新発田市食の循環によるまちづくり」から食のサイクル（循環）を学ぶ取組について説明いただく。「食とみどりの新発田っ子プラン」は、子どもたちが自立して生きていくために必要な力や、豊かな心を育むことをねらいとした新発田市独自の食育のプランであることを説明いただいた。
- ・食育推進課栄養士による食育指導の「食育出前講座メニュー」の紹介
- ・食育推進課の教材教具の紹介と貸し出し方法についての説明

○11月 研究授業

6年「わたしの食事を最高に！」

授業者 須貝聡子教諭（御免町小学校）

指導者 大野美恵子様（阿賀野市立神山小学校長）

- ・児童の夕食調べ（食事の内容や量を記入）の発表から、共通の問題点が現れている特徴的な内容を提示し、それらをもとに「何のために食べるのか。」という視点から自分の食事を見直す。
- ・新発田市教育委員会食育推進課栄養士から、食事の必要性や役割を説明してもらう。
- ・ロールレタリング的手法を用いて、「家族の立場」で自分の夕食を振り返る。

4 成果と課題

- 新発田市全幼稚園・保育園、全小・中学校で取り組んでいる「食とみどりの新発田っ子プラン」による食育の取組について理解することができた。「育てる（栽培）」→「作る（料理）」→「食べる」→「返す（リサイクル）」の学びを通して、食に関する知識や理解を積み重ね、実践力を養うことができると実感した。
- 栄養教諭・栄養士から、児童が食や栄養について直接指導を受けることは有効である。今後も効果的な連携や活用方法について研修を積んでいく必要がある。