栄養教諭等を中心とした食育の事例紹介

|  |  |
| --- | --- |
| 1. 学校名 | 大阪府立岸和田支援学校 |
| 1. タイトル | 「食育週間　全体指導　中学部」 |
| 1. 日時 | 平成３０年９月１３日（木）　１３時２０分～１４時２０分 |
| 1. 目標 | １　本校の給食ができるまでの課程を知る。  ２　食に関心を持ち、感謝して食べられるようになる。  ３　赤・黄・緑の食べ物を知り、バランスよく食べる事の大切さを知る。 |
| 1. 内　容 | 【活動内容】  まず『給食ができるまで』の映像を鑑賞し、何を作っているのか考えてもらいました。（※食材の納品～配缶まで。衛生面で気を付けていること等も解説しました。）  続いて、給食ができるまでにたくさんの人が関わっていることを、イラスト等を見てもらい説明しました。「いただきます」と「ごちそうさま」の意味も説明し、感謝して食べられるようになって欲しい事を伝えました。    次に、『赤・黄・緑の栄養』について説明し、給食ではたくさんの食材がバランスよく使われていることを知ってもらいました。  そして、グループに分かれて献立を立ててもらいました。生徒が立てた献立の中から、ひとつを１１月の実際の給食に採用予定であることを伝え、真剣に取り組んでもらえるように声掛けしました。  【体験して思ったこと】  ・一度に盛り込みすぎたので、内容が多くなってしまいました。  ・献立作成時に気を付けていることについて、他にも「塩分、カロリー、色彩、  地産地消、行事食」などがある事を別の機会に伝えたいです。  ・動画は人気でした。毎年内容を変えて撮影をして子ども達に見てもらいたいです。  【教員の感想】  ＜前半＞   1. 映像鑑賞   ・わかりやすくて良かった  ・適宜解説があって、良かった   1. いただきますとごちそうさまの意味   ・毎年やった方が良い  ＜後半＞  ①３色の栄養について  ・ホワイトボードに貼っていた３色の食材のカードが小さくて見えづらかった  ・内容を理解するのが難しい生徒もいた  ②献立を考える  ・それぞれが立てた献立にコメントをもらえて良かった  ・カロリー等もあれば良かったと思う  ・主菜・副菜などの意味が難しい生徒もいたので、その説明も必要  ・自分たちが考えた献立が実際に給食に出てくると聞いて、子ども達は嬉しそうでした。 |