

ESDによる食育について

1. テーマ

■食教育

給食時における食に関する指導を中心に、保健指導や関連教科における指導、生徒会の野菜栽培の活動などと連携しながら、食の重要性を理解し、自ら健康の保持増進に努めることができるよう学習を行う。

また、地域の人材を活用した講話や調理実習、農園作業などを通して、身近な地域の自然や地場産品について学習し、地域を担う一員としての自覚を高め、地場産品の活用や食文化を継承していこうとする態度を養う。

2. 実践計画

食は、生きる上での基本であることを踏まえ、心身の成長や健康の保持増進のために望ましい栄養や食事の摂り方を理解し、自らの健康を管理・改善していく能力の基盤を身に付けさせる。

栄養の偏りや肥満、生活習慣病の増加、食の安全上の問題、さらには食の海外依存の問題などに目を向けさせ、自らの食のあり方を学ぶ態度を身に付けさせる。

ランチルームでの給食を通して、食事のマナーや衛生管理を身に付けさせるとともに、皆と楽しく食事をするすることで、好ましい人間関係づくりの場としても期待できる。

自然の恩恵や食に関わる人々の様々な活動への理解と感謝を深めさせ、食べ物を大切にすることを育てる。

他地域と比較しながら身近な地域の産物や食文化の特徴を理解し、地域の一員として、地場産品の活用や食文化を継承していこうとする態度を養う。

■全学年・職員 「ランチルームでの毎日の給食指導」

主な活動内容	献立に関わる食材と栄養、食材の産地、料理に関わる歴史や文化などについて、生徒が当番で発表し、紹介する。(栄養士も、ランチルームの黒板に絵や文章で献立を紹介)
	<p>◎保健衛生に関わる指導</p> <ul style="list-style-type: none">給食の事前事後に当番がテーブルを拭いて衛生を保持する。また、全校生徒に給食前の手洗いを徹底し、食後は一斉に歯磨きを行う。 <p>◎楽しく食べるための献立の工夫</p> <ul style="list-style-type: none">お楽しみ献立(月1回)、セレクト給食(随時)、バイキング給食、行事食(中総体応援メニュー、七夕給食、お月見給食、ハロウィン給食など)、「カミカミデー」(噛み応えのある献立)の設定など、栄養士の工夫により、変化をもたせた給食を実施する。 <p>◎給食感謝の会</p> <ul style="list-style-type: none">保健給食委員会が中心となって、毎日給食を作ってくれる栄養士や調理員、地場産品の食材提供者に、生徒全員で感謝の言葉を寄せ書きし、贈る会を開く。 <p>◎地域の人による食に関する講話</p> <ul style="list-style-type: none">1回目・・・農産物の栽培に関わる方から(1時間…6月)2回目・・・地域の自然について(1時間…9月)3回目・・・水産業に関わる方から(1時間…12月) <p>◎地場産品を使用した料理メニューの作成</p> <ul style="list-style-type: none">夏休みの課題として、「地場産品を使った料理メニュー」を考えさせ、家庭で実際に作り、料理のレシピに写真を添付した掲示物を作成して、休み明けに発表させる。

■ 1 学年

主な活動内容	<ul style="list-style-type: none"> ・大川水系さけ・ます増殖協会と市水産課より食材の提供を受け、鮭の捌き方の実演を見学後、それを使って調理実習を行う。(5時間, 11月~12月) ・宮城県の地形や季候の特色, 農業・水産業の特色や状況を学習する。(3時間, 12月) ・植物がどのようにして栄養分を作り蓄えているのか, 関連して, 学校農園の作物を育てる方法について考える。(11時間, 5月) 			
教科等との関連	家庭	「鮭を使った調理実習」	社会(地理)	「日本の諸地域」
	理科	「植物の世界」		

■ 2 学年

主な活動内容	<ul style="list-style-type: none"> ・世界と比較しながら, 日本の農業・水産業の特色や状況について学習する。(2時間…12月) ・食べた物がどのように消化・吸収されているのか, 学習する。また, 動物の中での魚の分類やその生態について学習するが, 地元で稚魚の放流を行っている鮭の習性などについて取り上げる。(6時間…5・6月) 			
教科等との関連	社会(地理)	「世界と日本の産業・資源」	理科	「動物の世界」

■ 3 学年

主な活動内容	<ul style="list-style-type: none"> ・「食生活と健康」, 「生活習慣病と予防」について学習する。(計3時間…6月) ・「人口と食料問題」について学習する。(1時間…1月) ・学校農園で栽培している野菜や, 日常食べている魚について, それを増やす方法について学習する。(7時間…5月) ・自然と人間生活の関わりについて考え, 自然環境の保全の大切さを知り, 何をしなければならないかを考える。(8時間…1月) 			
教科等との関連	保健体育	「食生活と健康」, 「生活習慣病と予防」	社会(公民)	「人口と食料問題」
	理科	「生物の子孫の残し方」, 「自然と人間」		

■ 生徒会活動

主な活動内容	<p>学校農園で野菜栽培(じゃがいも, さつまいも, さといも, こんにゃくいも等)を行い, 地域で野菜を栽培し, 給食に納品している方々(サンフレッシュ)の指導をいただきながら, 放課後の時間を使い, 全校生徒で土おこしや種まき, 水遣り, 除草, 収穫作業を行う。収穫した作物は, 給食の食材に加える他, 加工を行い, 文化祭でも販売する。</p>
--------	--

実践の評価について

観点

- ◎食の大切さを自覚し, 好き嫌いせずバランスを考えて食べることができるか。
- ◎食事のマナーや衛生に気を付けて, 楽しく食事をすることができるか。
- ◎地場産品について理解し, 活用していこうとする意識が育っているか。
- ◎自然の恩恵や食に関わって活動する人々への感謝の心が育っているか。
- ◎日本や世界各地の食文化を尊重するとともに, 食に関する様々な問題について関心をもって考えようとしているか。

方法

- ◎生徒・保護者への調査, 職員による観察を基に評価を行う。

■今年度の実践

※5月に行われたユネスコスクール研修会Ⅰの提出した今年度の計画について

- ①計画に変更・追加があった場合→変更・追加部分を記入
- ②計画を記載しなかったあるいは未提出の場合→今年度の計画を記入
- ③計画通り実施した場合→「変更点なし」と記入

- ・全学年で実施した地域の人による食に関する講話の時期の変更，及び第2回目の講話の内容について変更があった。
- ・1学年で実施予定だった夏休みの課題（地場産品を利用した料理メニュー）を全学年で実施した。
- ・生徒会活動の野菜栽培で，指導をいただく予定だった大槻会との日程調整がつかず，地場産品生産農家のサンフレッシュの方々に指導いただいた。

■今年度の成果

※生徒の態度や能力の向上，教員への影響などについて箇条書きで記入。

- ・野菜栽培を通して，地域の自然や地場産品についての理解が深まった。
- ・収穫した野菜の加工や販売を通して，食に関わって活動する人々への感謝の心を持つことができた。

■来年度への課題

※来年度の実践計画に向けて，問題点，改善したい点や新しく行いたい実践などを記入

- ・担当職員の負担が大きくなる。職員間でどのように連携を図っていくか。
- ・関係教科において連携をどのようにとっていくか。
- ・取組や成果をどのような形で評価していくのか，具体的に検討しておく必要がある。
- ・地域の人材を活用した体験的な学習の機会を増やしていく。

■講師または参加者へ聞きたいこと

※今回の研修会で，特に聞いてみたいことを記入

■今年度の実践風景

※実践の状況がわかる写真を添付し、下に脚注を記入



保健給食委員会の生徒集会の様子
テーマ「旬の食材と栄養」



バイキング給食の様子



こんにゃく芋の植え付け作業の様子



こんにゃくづくり体験の様子



保健給食委員会「いい歯の日」発表の様子
テーマ「噛むことの効果」



秋さけ調理実習の様子