

食に関する指導に係る実践事例

市町村名	奥州市
学校名	奥州市立南都田中学校

教科・領域名	学級活動																													
学年	全学年	指導者(担任、TT、GT等)	学級担任																											
食に関する指導目標	該当する「食に関する指導目標」を○で囲んでください。																													
	○ 食事の重要性	○ 心身の健康	○ 食品を選択する能力	感謝の心	社会性	食文化																								
取組内容	<p>第1回自分で作る弁当の日の取り組み(7月)</p> <p>1 協力をお願い文書を保護者へ配布</p> <p>2 1階廊下に今までの実践ファイルや参考図書を展示</p> <p>3 学級活動で担任による指導</p> <p>①夏の弁当づくりの基本について②マイ弁当計画書の作成</p> <p>4 保健便りで昨年度の様子や佐藤剛史著の『すごい弁当力!』から一部紹介</p> <p>5 まとめと振り返り(生徒)</p> <p>6 1階掲示板に全員分掲示&ファイルを展示</p> <p>学年目標は1・2年『彩りよく作る』 3年『バランスよく作る』</p>																													
実践の成果 (数値・意識の変容など)	<p>(事後アンケートから)</p> <p>どのくらいひとりでできたか？</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">H27</td> <td style="text-align: center;">→</td> <td style="text-align: center;">H28</td> <td></td> </tr> <tr> <td>91～100%</td> <td style="text-align: center;">20.4%</td> <td></td> <td style="text-align: center;">23.5%</td> <td>・自分で出来ることが増えた</td> </tr> <tr> <td>71～90%</td> <td style="text-align: center;">26.3%</td> <td></td> <td style="text-align: center;">47.1%</td> <td>・おかずの出来具合や詰め方が上達した</td> </tr> <tr> <td>51～70%</td> <td style="text-align: center;">24.8%</td> <td></td> <td style="text-align: center;">14.0%</td> <td>・彩りよくできるようになった</td> </tr> <tr> <td>50%以下</td> <td style="text-align: center;">28.5%</td> <td></td> <td style="text-align: center;">15.4%</td> <td></td> </tr> </table> <p>意識の変容</p> <p>保護者のコメント</p> <p>1年: * 普段より早く起きて自分で作るという気持ちが伝わってきました。一生懸命作ったと思います。見ていて楽しかったです。* 彩りを考え、作るだけでなく、弁当箱への詰め方も工夫して出来ていたと思います。* 苦手な野菜を取り入れて、頑張って作っていました。普段は料理の手伝いなどあまりしてくれませんが、弟と父親のお弁当も手伝ってくれました。大好評で本人も嬉しかったと思います。* 献立作りから前日の下ごしらえと一生懸命にやる姿を見て、子どもの成長を感じました。また、味付けも上手にできていて、子どもの作ってくれたお弁当を私も会社を持って行き、自慢してしまいました。2年: * 作ったことのないキャラ弁に挑戦。自分で必要な材料や作り方を調べ、時間はかかったけれど、最後まで一人で作ったのはすごいなと思った。* 思っていた以上に何もできず、一つ一つ作り方・手順を聞かれ、狭い台所を占領され、朝の忙しい時に大変でした。しかし、一人で頑張って作りました。* 卵焼きは手馴れたもので、きれいにサッとできていました。ハンバーグは家族の分まで丁寧に一つ一つ作り、時間がかかりましたが美味しかったです。* 普段あまり料理をすることがないので、混ぜるだけ、焼くだけの簡単レシピで乗り切ったようです。それでもこんな機会がなければ、自分で作らないので良い経験になりました。* ほぼ全種類自分の手で料理をしたのは今日が初でしたが、うまく出来たと思います。* 夏野菜が豊富に家にあっただので、家で採れる野菜の中からメニューを考えたようです。* 献立を立てるところ、栄養バランス、見た目等アイデアやアドバイスをしました。前日には買い物や下ごしらえなども頑張っていました。3年: * 全部一人で行えるようになり、成長したと思います。だいぶ手際がよくなりました。* バランスや彩りを考えて作っていました。準備から片付けまで行い成長を感じました。</p>						H27	→	H28		91～100%	20.4%		23.5%	・自分で出来ることが増えた	71～90%	26.3%		47.1%	・おかずの出来具合や詰め方が上達した	51～70%	24.8%		14.0%	・彩りよくできるようになった	50%以下	28.5%		15.4%	
	H27	→	H28																											
91～100%	20.4%		23.5%	・自分で出来ることが増えた																										
71～90%	26.3%		47.1%	・おかずの出来具合や詰め方が上達した																										
51～70%	24.8%		14.0%	・彩りよくできるようになった																										
50%以下	28.5%		15.4%																											
その他 今後の課題 など	<p>年2回の取り組みではあるが、「継続は力なり」を感じる。取り組みには個人差はあるが、『まずはやってみることが大事!』と保護者の協力体制がとてもよい。日常的に掲示しているので、生徒たちもイメージをつかみやすいと思うし、次への挑戦意欲が出てくる生徒もいる。普段の弁当づくりにも反映されていけば、更に良いのだが今は2回のイベント的な取り組みになっている。</p>																													

※資料がある場合は添付してください。