

市町村名： 遠野市  
 学校名： 青笹小学校  
 担当者名： 小林京子・佐々木夕美

学校における特色ある食育実践事例の紹介

教科名等	家庭科				
単元名等	Kid's Chef キッズ・シェフ「フランス料理に挑戦しよう」				
取組学年	5・6年	取組時期	9月	毎年実施の有無	継続予定
取組内容	<p>自分たちが学校農園で育てた野菜と地元の食材を使った料理のメニューを考え、専門家の指導を得て調理することで、「食」への関心を深める。</p> <p>&lt;1時&gt; 調理の計画</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 児童一人一人が料理の材料や調理法を工夫してレシピにまとめる。             <ul style="list-style-type: none"> <li>・食材      ・調理法      ・完成図（絵）</li> </ul> </li> <li>2 学校農園で採れた野菜（ジャガイモ・カボチャなど）を用意する。             <ul style="list-style-type: none"> <li>・オーナーシェフの助言で、次の5品目に絞る。                     <ol style="list-style-type: none"> <li>① 前菜      クルクルキャベツ巻き</li> <li>② スープ      かぼちゃのスープ</li> <li>③ 魚料理      サケのラビコットソース</li> <li>④ 肉料理      おにぎりハンバーグ</li> <li>⑤ デザート      クレープケーキ</li> </ol> </li> </ul> </li> </ol> <p>&lt;2・3時&gt; 調理</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 自分の班が作るメニューの説明</li> <li>2 オーナーシェフによる助言（食材と料理のポイント、注意すること）</li> <li>3 料理の前に世界三大珍味の一つと言われる「フォアグラ」を試食</li> <li>4 調理する 5グループに分かれて、1品ずつつくる。</li> <li>5 盛り付け、配膳をする。</li> <li>6 会食 5品目をいただく</li> <li>7 感想発表・お礼の言葉</li> <li>8 後片付け（時間内に終了）</li> </ol> <p>&lt;課外&gt; 振り返り</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・感想をまとめる。      ・お礼のお便りを書く。</li> </ul>				
本取組を行っている理由	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 平成16年度には、食育に熱心な地元の生産者の発案で、料理研究家辰巳芳子さんをお招きして、スープづくりに挑戦した。「食べることは、命をいただくこと」という、「食育」の原点についてのお話をいただいた。自分達で育てた食材を調理する体験を通して、食材や育てる人々、つくる人々などへの感謝の念を育てたい。</li> <li>2 健康で豊かに生きるために、食べ物の大切さをわからせ、望ましい食習慣を育てたい。地域の食材のよさやそれを育む自然のすばらしさに気付かせるとともに、「食」に携わる一流のシェフや地域の人々との触れ合いを大切にしたい。</li> <li>3 青笹町地域教育協議会及び青笹地区学校保健委員会では、児童生徒の生活習慣の改善と健康づくりをテーマに掲げ、①早起き ②朝食をしっかり摂ること ③歯磨きをする ④自分の足で歩いて登校する 運動を展開している。「食」と体力づくりについても考えさせたい。</li> </ol>				

※ 取組内容のわかる写真等があれば、添付してください。（ホームページに掲載しますので、掲載可能なもの）。

画像青笹小

