

各校における取組（令和4年1月時点）

|       |          |
|-------|----------|
| 学校名   | 呉市立宮原小学校 |
| 食育の視点 | 食文化      |

解決すべき課題：

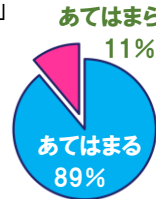
**児童の実態**

地域に昔から受け継がれてきた料理や行事にちなんだ料理を大切にしているが、具体的にどのようなものがあるのか知らない児童が多い。



○地場産物や郷土料理について、計画的・継続的に指導をしていく必要がある。

「地域に昔から受け継がれてきた料理や行事にちなんだ料理を大切にしたいと思います。」



方針：

○資質・能力の育成に向け、食育の視点と指導内容の関連を明確にし、関係者で共通理解を図った上で、食に関する指導を行う。

○食文化を「地場産物・郷土料理」「食文化や食に関する歴史」「食料生産」の3つに分類し、関連づけながら食に関する指導や体験活動を行う。



<めざす児童の姿>

郷土のよさを理解し、次の世代に伝えていこうとする児童

取組の実際・ポイント：

**食育と教科等をつないだカリキュラム・マネジメントに基づく食育の推進**

食育の視点を明確に位置付けた食に関する指導の全体計画に基づき、食に関する指導を系統的・継続的に行う。

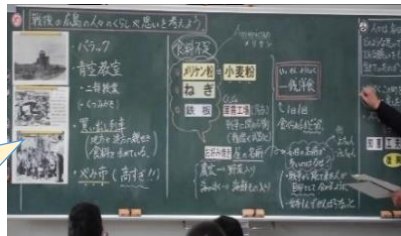
教科等における指導

社会科

地場産物・郷土料理

6年「新しい日本への歩み」

「お好み焼き」が広島県の復興のエネルギーの一つになっていたことがわかりました。



食育の視点：

終戦直後に広島で生まれたお好み焼きを通して、当時の食生活に関心を持ち、厳しい暮らしの中でも復興を目指した人々の思いを考え、食文化を継承していこうとする態度を育てる。

国語科

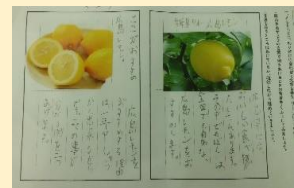
地場産物・郷土料理

4年「ふるさとの食を伝えよう」

食育の視点：  
地域に伝わる料理や特産品にはどのようなものがあるのかを知る。



「ふるさとの味をみんなに知ってもらいたい」という児童の思いを実現するため、児童が作成したリーフレットを公民館で展示してもらいました。



道徳

食文化や食に関する歴史

食育の視点：世界には、日本とは異なるいろいろな食文化があることがわかる。

2年「ひろいせかいとたくさんの人たちと」



もっと海外の料理を知りたいし、日本の料理を知ってもらいたいな。

今日の給食には、海外の料理が登場するよ！



パンジットビーフン(フィリピン料理)

社会科

食料生産

食育の視点：広島県では地域の特徴を生かしてレモンが栽培されていることや、レモンの生産・販売における工夫等について理解し、広島県の食べ物を大切にしていこうとする態度を育成する。

4年「わたしたちの広島県」

レモンの木の特徴と瀬戸内の地形や気候から、広島県でレモンが栽培されている理由を考えてみよう。



給食時間の指導

地場産物・郷土料理

食文化や食に関する歴史



江波巻き 美玉鍋

地場産物や郷土料理が給食に登場する日は、全校放送やYouTubeで産地や料理の起源、食べ方などを伝え、児童が意識しながら食べることができるよう工夫しています。

食に関する指導の後には、学んだことを振り返ることができるよう、学校給食や電子黒板等を活用した給食時間の指導を行っています。



世界の用具(はし、スプーン、フォーク等)

地域・家庭との連携

地場産物・郷土料理



食育通信「ぱくぱく」は、毎月、家庭へ配付し、HPにもアップしています。食育の取組を積極的に掲載し、家庭や地域への情報発信に努めています。

夏期休業中、保護者の協力を得ながら、タブレットを使った宿題『地域につたわる「食」をさがしてみよう!』に取り組みました。児童は、地域に伝わる「食」をたくさん見つけることができました。



【成果と課題】

○食文化に関する資質・能力を児童に育成することができた。

- ・地域に昔から受け継がれてきた料理や行事にちなんだ料理を大切にしたいと思う。89%(5月)→89%(9月)
- ・郷土料理を知っている。27%(5月)→63%(9月)
- ・地場産物を知っている。63%(5月)→73%(9月)

○地域や関係機関等とのより深いつながりが育まれ、児童、教職員、保護者が地域のよさに改めて気づくことができた。

○食文化に関する内容について教科等や給食時間の指導に意図的に取り入れることで、教科のねらいをよりよく達成することができた。

【今後に向けて】

○地域の関係機関や関係団体との食育推進体制を整備する。

○食品ロスや食糧不足などの地球的な課題や、持続可能な社会に関わる課題を意識して、教材開発や指導を行っていく。