

# 学校教育課



子どもたちが生涯にわたって健全な心と身体を培い

豊かな人間性を育んで行けるように、食育の充実に努めています。

## 総合的な学習の時間を中心に、各教科等における食育

できたての豆乳や豆腐は、とてもおいしかったよ。家でもつくってみたいな。



昔の人は、大豆をおいしく食べるために、いろいろな工夫をしているね。



大豆からいろいろなものができて、すごい！！

自分たちで育てた大豆で豆腐づくり

JA婦人部の方にも来ていただき、大豆をミキサーでつぶしたり、にがりを入れて固まらせたりするなど、普段できない体験をたくさんしました。

さつまいもは、焼いたらとてもきれいな黄色になったので、びっくりした。ほくほくして、とてもおいしかったよ。



いもの苗植えや収穫、調理・会食



かまぼこづくり

大津緑洋高校水産校舎のみなさんと一緒に、かまぼこをつくりました。長門の名産としてかまぼこが喜ばれること、そのおいしさがよくわかりました。



しいたけの栽培と収穫



長門に縁のある鯨について学習したよ。鯨にも、いろいろな種類があるね。



地場産食材に関する

指導資料の作成や教材の開発

くじら博士の出張授業

くじらの生態について話を聞いたり、鯨肉料理を食べたりしました。

もち米の種蒔きから収穫まで体験できて、米を育てる苦労を知りました。みんなで育てたもち米のおもちは、とてもおいしかったよ。



### 餅米づくり

地域の方の指導のもと「マンゲツモチ」の種蒔を育て、福寿クラブや保護者の方と一緒に田植えや稲刈りをしました。秋には、餅米の販売や収穫感謝祭を行い、餅つきをして食べました。冬には、しめ飾りをつくりました。



### 育てた稲で米粉調理

JA長門大津の方の指導により、バケツ稲を栽培しました。稲刈りや脱穀等を体験し、米粉を使った調理実習でピザをつくりました。



### ありがとう！もちつき集会

栽培支援ボランティアの方や保護者と一緒に、田植えや稲刈りを行い、収穫した餅米をつき、集会を開きました。その日は、それまでお世話になった学校支援ボランティアや学校運営協議会の委員の方たちにも参加していただき、楽しく会食もしました。

つきたてのお餅を、日頃からお世話になっている地域の方たちへ感謝をこめてプレゼントしました。

## 食に関する指導者研修会



けんちょうは、とても栄養バランスがとれた料理なんだね。家庭によっても入れる具も違うみたいだな。



### 栄養教諭による家庭科の授業

市内の小学校・中学校で食育に係わる先生方が集まり、研修会を行いました。授業では、山口県の郷土料理「けんちょう」を取り上げて栄養バランスを考えることで、郷土料理のよさや受け継がれてきた理由について学びました。

先生方は、「どんな学習活動を通して、子どもたちに何を考えさせるのか、どんな知識を身につけさせていくのか」について協議を重ねました。

## 小・中・高生を対象とした

## 生活習慣マネジメント事業

学校保健安全委員会での講演、睡眠に関する学習

全校児童・生徒、保護者、地域の方、教職員等を対象に講演会を開催し、睡眠・食生活・家庭学習・運動など、生活習慣の課題改善に向けて取り組みました。



「睡眠日誌」や「チェックシート」を使って生活習慣の見直しをしました。睡眠の大切さを学習する活動を通して、食生活についても見直しました。

## 栄養教諭・学校栄養職員による巡回指導

毎朝食べると、脳や体、おなかの目覚ましスイッチになるんだね。



しっかり朝ご飯を食べよう

主食・副食・副菜がある朝食を食べることの大切さについて学習しました。

【その他に・・・】

○学校給食、毎日の生活リズムについて考えよう

○受験生の栄養について知ろう

～体調を整えるための食生活、適切な夜食について～ など



給食当番活動について考えよう

給食センターでの衛生管理について学び、自分たちの給食当番活動の振り返りをしました。

## 地域人材、地域素材を活用した調理実習



竹の子について調べよう

竹の子掘りを体験し、その後、地域の「どんぐり会」の方の指導により「竹の子入りシュウマイ」を調理しました。



魚さばき教室

地域の方に教えていただきながら、地元でとれた新鮮な魚をさばいて調理しました。



地域の郷土料理を知ろう

地元の食材を中心に郷土料理を含めた1食分の献立をたて、調理実習をしました。その際、食生活改善推進委員の方を講師に招きました。



新鮮なアジは、おいしい!