

食育の取組実績報告書

学 校 名		京都府立福知山高等学校三和分校			
該当項目に <input checked="" type="checkbox"/>	実施項目	<input checked="" type="checkbox"/> 食育月間 (毎年6月)	<input type="checkbox"/> 食育の日 (毎月19日)	<input type="checkbox"/> 食育月間 以外の取組	<input type="checkbox"/> 実施 なし
	取組内容	<input checked="" type="checkbox"/> 教科等 (フードデザイン) <input type="checkbox"/> 学校行事等 <input type="checkbox"/> 部活動 <input type="checkbox"/> 特別活動 (給食・クラブ活動・ 委員会活動・健康教育 に関する授業) <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 教科等 ( ) <input type="checkbox"/> 学校行事等 <input type="checkbox"/> 部活動 <input type="checkbox"/> 特別活動 (給食・クラブ活動・ 委員会活動・健康教 育に関する授業) <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 教科等 ( ) <input type="checkbox"/> 学校行事等 <input type="checkbox"/> 部活動 <input type="checkbox"/> 特別活動 (給食・クラブ活動・ 委員会活動・健康教 育に関する授業) <input type="checkbox"/> その他 ( )	
取組内容		<p><b>食育月間</b>  <b>取組名 「 身近な地域の食文化について学ぶ 」</b>            実施学年等：3年家政科 6名 フードデザイン            舞鶴が発祥とされている肉じゃがについて歴史や作り方を学び、調理実習を行いました。その中で、一般的な肉じゃがとの作り方の違いについて考えたり、地域による食材の違いなどについて意見交流をしました。</p> <p><b>取組名 「 米粉の特徴と調理上の性質を知る 」</b>            実施学年等：3年家政科 6名 フードデザイン            二種類の米粉（上新粉ともち米）で大福を作り、色、味、食感などを比較しました。また、その他の米の加工品や米の取り扱い方などについて学び、日本の米文化について理解を深めました。</p>			