

食育の取組実績報告書

学 校 名		京都府立中丹支援学校			
該当項目に <input checked="" type="checkbox"/>	実施項目	<input type="checkbox"/> 食育月間 (毎年6月)	<input type="checkbox"/> 食育の日 (毎月19日)	<input checked="" type="checkbox"/> 食育月間 以外の取組	<input type="checkbox"/> 実施 なし
	取組内容	<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 ()	<input type="checkbox"/> 教科等 () <input type="checkbox"/> 学校行事等 <input type="checkbox"/> 部活動 <input checked="" 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		食育月間以外の取組 取組名「だしで味わう和食の日」 1 実施学年 小学部から高等部までの希望学級 (8学級 45人) 2 日時 1回目:平成30年11月9日(金) 3 全体の概要 にぼしの頭・はわたたを児童生徒が取り、それを使ってだしをとり、当日の給食「みそ汁」で使用しました。 4 当日の内容 食堂に集合後、栄養教諭が和食の日とだしについてパワーポイントで説明しました。説明の途中には、昆布や椎茸などのだしがとれる実物の食材を各テーブルに回して手で触ったり匂いを嗅いだりしました。 その後、煮干しの頭とはらわたの取り方の実演を行い、各テーブルで児童生徒が煮干しの頭とはらわた取りを実施しました。 栄養教諭が煮干しからだしを取る様子を実演し、だし汁を透明なボウルに入れ水と比較し、料理がよりおいしくなるためには、このだしが大切な役割をすることを伝えました。その後、学部の代表が調理員に煮干しを手渡しました。 給食時には煮干しの頭とはらわた取りをしたことを生徒が全校放送で知らせました。			