

食育の取組実績報告書

学 校 名		宮津市立栗田中学校			
該当項目に☑	実施項目	<input type="checkbox"/> 食育月間 (毎年6月)	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 教科等 (家庭科) <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 checked="" type="checkbox"/> 教科等 (家庭科) <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>食育の日 取組名「栄養バランスを考えた1日分の献立作成」 実施学年等：1年（21名） 〔目的〕栄養素の特徴や6つの基礎食品群と食品群別摂取量のめやすなどを考慮しながら、1日にどのような食品をどのくらい食べればよいかを考える。 〔内容〕給食の献立や宮津市から配布される便りを参考にしたり、取り入れたりしながら栄養について学習しました。また、宮津市の食材や、旬の野菜にも触れながら1日分の献立作成をしました。</p> <p>食育月間以外の取組 取組名「水産加工」 実施学年等：1年（21名参加） 〔目的〕地域の食材に目を向け、豊かな海産物に興味・関心を持たせる。 〔内容〕本校に隣接する京都府立海洋高等学校の「キャリアプランニングサポート」に応募し、高校生に指導してもらいながら魚を三枚おろしにし「さつまあげ」を作りました。また、高校でのカリキュラムや日常の実習内容についての講義を受け、進路学習にも関連付けることができました。</p> <p>取組名「さつまいもの収穫とおやつ作り」 実施学年等：2年（15名参加） 〔目的〕技術の授業で栽培したさつまいもを、苗植え・収穫・調理・試食を通して「食」や「食材」「食の安全」に対する意識を高める。 〔内容〕さつまいもを収穫し、食材そのものの甘さを生かし、できるだけ調味料を使わない「スイートポテト風団子」と「さつまいものリンゴボール」を作りました。三年生で学習する「幼児のおやつ」につなげる取組ができました。</p> <p>取組名「郷土料理～丹後のバラ寿司（具材のみ）～」「サゴシのムニエルとイカの調理」 実施学年等：2年（15名参加） 〔目的〕地元や地域の食材や伝統料理を知ることで、食の安全や地域の食文化について関心を持たせる。 〔内容〕「和食の日」に合わせて日本全国の郷土料理の中で「すし類」に注目し調べ学習をしました。また、丹後地方に伝わる「丹後のバラ寿司」を昨年学習した「出汁」を取り入れながら調理実習を実施しました。魚料理では、栗田漁業生産組合様に協力を得て、水揚げされたばかりの魚やイカを漁港で選ばせてもらい、サゴシは班で1尾を三枚おろしにしてからムニエルを作りました。イカも班で1杯捌き、塩焼を作りました。</p>			