

食育の取組実績報告書

学 校 名		伊根町立伊根小学校			
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		<p>食育月間以外の取組 取組名「行事と料理—お正月の食べ物」(いーねランチ) 伊根小学校では、旬の食材を使った料理や収穫を祝う行事食や伊根に伝わる保存食を 実際に作ったり、食べたりしてきました。 そこで、今年はじめの給食でお正月の食べ物を給食に取り入れ、その料理や由来を 知らせ、昔の人の知恵や工夫によって伝承されてきた料理の良さを体験しました。 この日は、いつも使っている緑のおぼんではなく、お正月らしく赤の敷物です。児 童は「もう一度お正月が来たみたいだね」とワクワクしながら食べていました。家庭 で食べた「雑煮」や「お節」とのちがいに気づいたり、料理のいわれを知ったりして、 その良さを感ずることができました。 献立は、黒米のまき寿司、松風焼き、ごまめ、なます、干し柿、雑煮、みかんでし た。 また、この日の伊根町の食材は、黒米・米・とりひき肉・かたくちいわし・大根・ 3年生が作った干し柿・もち米です。この伊根町の食材と特色ある伊根に伝わる「き りめいか」と「まる餅だけ入った味噌雑煮(好みで砂糖)」について健康安全委員会 の児童が全校放送しました。 食のアンケートでは、一番美味しかったもの・・・1位黒米の巻き寿司、2位雑煮、 3位干し柿でした。さらにお正月に雑煮を食べた人72%、食べなかった人28%で した。この結果から、繰り返し和食を伝承していくことの大切さを感じました。 また、「雑煮が美味しかった」と答えた児童は、だしのおいしさを感じていました。 だしを味わう和食の日で63%の児童がすまし汁の出しをあてていることから今 後も和食のすばらしさの一つとして、だし文化を伝えていきたいと思ひます。</p>			
		 			