

「食育の月間」の取組実績報告書

学 校 名	京都府立鴨沂高等学校	
該当項目 に <input checked="" type="checkbox"/>	取組 内容	<input checked="" type="checkbox"/> 教科等 (総合的な探究の時間) <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>食育月間 取組名「梅シロップ作り」 2年生 鴨沂の探究「生活探究」(in kyoto) 選択者 20名</p> <p>授業の目的を、「昔から続いている京都（日本）の暮らしを知り、探究することによりさらにより良きものにする。」と設定している。その中の食に関する部分で「梅仕事」を学習し、実際に本校の梅の木から収穫された「青梅」で、梅シロップを作りました。</p> <p>梅の木</p>  <p>収穫した梅</p>  <p>梅の冷凍</p>  <p>氷砂糖を入れ保存</p> 	




「食育月間」の取組実績報告書

<p>学 校 名</p>	<p>京都府立桂高等学校</p>	
<p>該当項目 に<input checked="" type="checkbox"/></p>	<p>取組 内容</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/>教科等 (総合的な探究の時間Ⅱ 家庭科講座) <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 ()</p>
<p>取組内容</p>	<p>食育月間 取組名「 だしを使った調理法についての講義と実演 」</p> <p>実施学年等 普通科 2 年生文理コース 総合的な探究の時間Ⅱ 家庭科講座選択者 24 名</p> <p>ユネスコの無形文化遺産に登録された「和食：日本人の伝統的な食文化 一正月を例として一」について探求する。特に和食の料理のベースになる「だし」を使った調理法について専門の料理人をお招きし、講義や実演を通して学ぶ。</p> <p>京懐石 雅 より店主の西田浩二様を講師にお迎えし、以下の体験授業を実施した。 ①かつお節と昆布の合わせだし、とうもろこしの芯から取ったベジブロスだしの味を確認し、基本だしの味を理解する。 ②とうもろこしの芯のだしを使った調理例として、だし巻卵の焼き方について学ぶ。 ③とうもろこしの芯のだしに調味料、とうもろこしの実を加え、水溶き片栗粉でとろみをつけた餡をだし巻卵の上からかけ、だしの応用について学ぶ。 ④試食し、香りや味、だしの効果、プロの技等、自分達が設定したテーマにどのように生かすことができるかを検討した。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>とうもろこしの芯でだしをとる。</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>だし巻卵にとうもろこしの餡をかける。</p> <p>←だし巻卵の巻き方のコツを学ぶ。</p> </div> </div>	



「食育月間」の取組実績報告書

<p>学 校 名</p>	<p>京都府立南陽高等学校・附属中学校</p>	
<p>該当項目 に☑</p>	<p>取組内容</p>	<p>☐教科等 () ☐学校行事等 () ☐部活動 () ☑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) ☐その他 ()</p>
<p>取組内容</p>	<p>食育月間 取組名「 生徒保健委員発行 『Well-being』 」</p> <p>実施学年等 中高全学年全クラス</p> <p>生徒保健委員会が作成する教室掲示用通信「Well-being」を今年も発行します。 第1号は5月に実施した高校3年生健康教育講演会を受けて、高校3年生の保健委員が、朝食を取ることの大切さや、どのような朝食を取ればいいのか、そして南陽生の朝食の有無などについてまとめました。 時期折々のタイムリーなテーマで発行される「Well-being」は全校生徒から好評です。</p> <div data-bbox="406 1243 694 1579"> </div> <div data-bbox="726 1243 1013 1579"> </div> <div data-bbox="406 1624 694 1937"> </div> <div data-bbox="726 1624 1013 1937"> </div>	


「食育月間」の取組実績報告書

学 校 名	京都府立向日が丘支援学校	
該当項目 に <input checked="" type="checkbox"/>	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 checked="" type="checkbox"/> その他 ()
取組内容	<p>食育月間 取組名 「行事食等の取組」 取組期間 令和4年6月 取組内容 6月の行事等と合わせた給食を実施し、学校給食を生きた教材として活用 対 象 全校児童、生徒 実施内容</p> <p>1 実施献立</p> <p>(1) かみかみ献立 6月9日(木) 「歯と口の健康週間」にちなんでかみ応えのある献立を実施</p> <p>(2) 入梅献立 6月13日(月) 「入梅」にちなんで梅を使った献立を実施</p> <p>(3) ふるさと献立 6月24日(金) 京都らしい鱧を使った献立や地元の食材(なす)を使った献立を実施</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div data-bbox="384 1200 727 1469">  </div> <div data-bbox="756 1200 1078 1469">  </div> <div data-bbox="1114 1200 1457 1469">  </div> </div> <p>【かみかみ献立】 大豆ごはん 牛乳 筑前煮 沢煮椀</p> <p>【入梅献立】 梅ごはん 牛乳 鱈の塩こうじ焼き 切り干し大根煮 みそ汁</p> <p>【ふるさと献立】 ごはん 牛乳 鱧の天ぷら なべしぎ すまし汁</p> <p>2 情報提供について</p> <p>(1) 一口メモの配布 毎日、献立についての情報をクラスに配付している「一口メモ」で行事食についての情報を提供</p> <p>(2) 献立表、給食便りの配布 献立表や給食便りを通じて、保護者への情報提供の実施</p> <p>(3) ホームページへの掲載</p>	

「食育月間」の取組実績報告書

学 校 名	京 都 府 立 宇 治 支 援 学 校	
該 当 項 目 に <input checked="" type="checkbox"/>	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 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 取組名「 今日は何の日 」 実施学年等 全校</p> <p>6月の食育月間では「〇〇の日」にちなんだ給食を実施しました。週献立表にその時々 のイベントの説明を記載し、給食とむすびつけることで意識付けのきっかけになるよう にしました。また、校区である宇治、城陽の特産物を給食に使用し「お茶っ子メニュー」 「梅っ子メニュー」として実施しました。</p> <p>■校区の特産物を使用した給食献立 お茶っ子メニュー (宇治) 6/14、6/23 ・抹茶天ぷら、抹茶うどん 梅っ子メニュー (城陽) 6/6 (入梅)、6/27 ・鶏のからあげ梅風味、さばの梅ごま焼き</p>  <p>■歯と口の健康週間 6/4 ~ 6/10 かみかみ献立：1日1品程度よく噛むメニューの実施。 ・キムタクチャーハン、きんぴら、じゃこあえ</p>  <p>■和菓子の日 6/16 和食とデザートに練切 (紫陽花) を提供。</p>  <p>■夏至 6/21 関西では夏至の日に「たこ」を食べる習慣があることから、夏至献立として「たこ めし」を実施。 →たこの吸盤のように田んぼに植えた苗が大地にしっかり根付くようにという願い を込めたことが始まりとされている。</p>  <p>■夏越しの祓え 6/30 邪気払いの意味がある「水無月」を提供。 →京都では1年の折り返しである30日に、半年の穢れを祓い、残り半年の無病息災 を祈願する神事が行われ、その際に邪気払いの意味が込められている水無月を食べ る習慣がある。</p>	

「食育月間」の取組実績報告書

<p>学 校 名</p>	<p>京都府立八幡支援学校</p>
<p>該当項目 に<input checked="" type="checkbox"/></p>	<p>取組内容</p> <p><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 ()</p>
<p>取組内容</p>	<p>食育月間 取組名「 食育月間の取組 」 実施学年等：全校 内容</p> <p>1. 外国料理（韓国料理） 6月20日実施 ごはん・牛乳・プルコギ・キムチチゲ 韓国についての掲示 6月15日～30日</p>  <p>2. 食育クイズ 掲示期間 6月1日～15日</p>  <p>3. リクエストメニューの募集 募集期間 6月6日～30日</p>

「食育月間」の取組実績報告書

学 校 名	京都府立与謝の海支援学校	
該当項目 に <input checked="" type="checkbox"/>	取組 内容	<input type="checkbox"/> 教科等 () <input checked="" type="checkbox"/> 学校行事等 (給食週間) <input type="checkbox"/> 部活動 () <input checked="" type="checkbox"/> 特別活動 (給食・食に関する指導) <input checked="" type="checkbox"/> その他 (イベント給食)
取組内容	<p>食育月間 取組名「 学校給食週間 」 実施学年等 全校 (児童生徒 124 名)</p> <p>学校行事として6月6日(月)～24日(金)の3週間、ねらいを以下のとおりに定め、給食週間を行いました。</p> <p>[ねらい]</p> <p>(1) 毎日食べている給食について興味・関心をもつ。食べることを楽しむ。 (2) 給食を作ってくれる人に感謝する心をもつ。 (3) 郷土料理を食べて地域への愛着と誇りをもつ。 (4) 食事のマナーを理解し、食事を通じた人間関係の形成能力を身につける。</p> <p>主な取組は、次のとおりです。</p> <p>① イベント給食 (リクエストメニュー・セレクトメニュー・新メニュー・限定メニュー) リクエストメニューは、事前に全校にリクエスト用紙を配布し、集計結果より1位から3位までのメニューを給食で実施しました。また、掲示物として集計結果を昇降口に掲示してアピールをしました。新メニューは丹後地方の郷土料理である「丹後のばら寿司」を提供しました。食を通して、自分たちが住んでいる地域への興味や関心を高めるきっかけになりました。</p> <p>②食に関する授業 小学部と中学部で食に関する授業を実施しました。学級担任と栄養教諭のTTで行いました。「給食ができるまで」という題材で、給食のハンバーグやからあげができるまでの様子を、実際の写真や動画を見て学習しました。動画の最後には、調理員さんからのメッセージを組み込み、毎日の給食を作っている人を知る機会を設けました。さらに、みんなが気持ちよく食事できるように、「食事のマナー」を学習しました。授業の後は、調理員さんへの感謝の気持ちを表現したメッセージを書いて、給食室に届けてくれました。</p> <p>給食週間実施後には担任を対象に、メニューや食に関する指導についてアンケートを実施しました。「自分で選択したメニューが食べられることで、食を楽しむことができた」「感謝の気持ちを直接伝える機会があってよかった」「地元の料理を知ることが大切なので、今後も継続して郷土料理を提供してほしい」「食事マナーを学んだ後は意識して食べようとする姿がみられた」という回答があり、ねらいに沿った取組が実施できました。この給食週間で子どもたちが学んだことを、今後の実生活に生かすために、担任と連携しながら継続的に指導していきます。</p>	