

「食育月間」の取組実績報告書

学 校 名	南丹市立 八木中学校	
該当項目 に☑	取組 内容	<input 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>食育月間 取組名「地域の特色ある食文化を継承するための取組」 実施学年等 中学 1 年生 2 クラス (45 名)</p> <p>・ねらい 「地域の料理人さんの技を学ぼう。～だしの味体験～」をテーマに授業を実施しました。地域の良さや和食の良さを再発見し、食べ物に興味・関心や感謝の心を育むことを目的に、八光館 専務取締役 寺田憲司様に御講義いただきました。</p> <p>・事前授業（家庭科）の実施 「和食の良さについて考えよう」というテーマで家庭科教諭と栄養教諭による T・T の授業を実施しました。和食の良さについて考えさせ、和食やだしに興味を持たせました。</p> <p>・当日の授業の流れ ① 冒頭は、和食（京料理）について話を伺いました。 ② 昆布、かつおおよび合わせだしの調理デモを見せていただきました。その後、3 種類のだし汁の試飲をしました。 ③ 京料理の夏の醍醐味である「鱧」の話や鱧の調理方法についてお話を伺い、「京鱧の煮物椀」を試食させていただきました。 ④ 最後に生徒の質問に答えていただきました。</p> <p>・生徒の感想より 『だしや鱧の料理がとても美味しかったです。だしでも何で取るかによって全然違うことがわかりました。』 『私は和食をあまり食べないけど、今回和食に親しめたと思います。また、家でもだしを使った料理を作りたいと思いました。』 『だしの味は、とても日本らしさを感じることができました。美味しかったです。』</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>	