

「食育月間」の取組実績報告書

<p>学 校 名</p>	<p>南丹市立 八木中学校</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 ( 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 ( )         </p>
<p>取組内容</p>	<p> <b>食育月間</b>  <b>取組名「地域の特色ある食文化を継承するための取組」</b>            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>	