

(様式)

事例タイトル 6年生の献立作成	実施主体 連携機関 精華町立小学校 (全5校)
目的	
家庭科での献立作りの学習を通してつけた力をもとに給食の献立を考えることで学校給食や食についての興味や関心を高める。	
対象者、場所	精華町立小学校 (全5校) 6年生児童
実施時期	11月
活動内容	<p>(1) 家庭科での学習をもとに、給食の献立を作成学活の時間に栄養教諭の指導をうけて個人で考える。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 献立を考えるときのチェックポイント <ul style="list-style-type: none"> ○ 三色の食品がバランスよく含まれているか。 ○ 1回の食事として、味、量などバランスがとれているか。 ○ 安全に、衛生的に大量調理できる料理であるか。 <p>(2) 3学期の給食で実施</p> <div data-bbox="256 1144 748 1507" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;">児童の作品③</p> <p>精北小 テーマ：洋風肉じゃが定食</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ ご飯 ○ 肉じゃがコーン ○ 大根とツナのサラダ ○ 牛乳 <p>おすすめポイント 肉じゃがにコーンとスープを入れることで洋風になる。大根サラダは冷たくても、ごはん肉じゃがコーンが温かいのでおなかもうれしい!</p>  </div> <div data-bbox="922 712 1410 1077" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;">授業風景</p>  </div> <p>精華町立小学校5校の6年生児童が考えた給食献立の中から、各校1献立を選び、3学期の給食で実施する。</p>
成果	<ul style="list-style-type: none"> ○ 家庭科で学んだ内容をもとに献立を作成し、実際の給食に出すことで、教科と実生活がより結びついた。 ○ 給食にでるということで、献立を立てる意欲がより増した。他学年の児童も6年生のこの授業を楽しみにしており、給食に対して興味を持つ児童が多い。
課題及び今後の展望	<ul style="list-style-type: none"> ○ 放送やお便り、給食時間の指導以外にも、もっとアピールをして児童・家庭・地域に啓発していきたい。

(記入者 職・氏名) 精華台小学校 栄養教諭 森田理恵

(連絡先) TEL 0774-98-0310 FAX 0774-98-0312

E-mail seikadai-eiyo@edu.town.seika.kyoto.jp