体験活動参加型＋在宅取り組型（小学校）

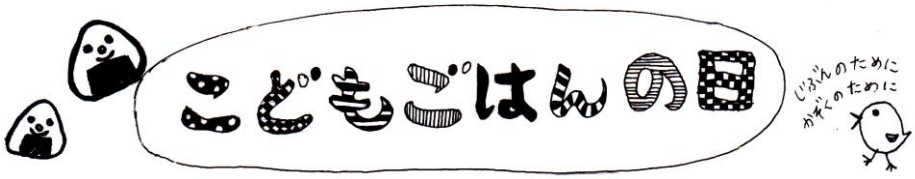
学　校　名	白川町立黒川小学校
実 施 日 時	平成 26 年５月 28 日（事前講習） / 夏休み（第１回） 10 月 18 日～11 月３日(第２回) / 冬休み（第３回）
会　　場	黒川ふれあいセンター・各家庭
参 加 人 数	事前講習会（17 名） / 第１回～第３回（全家庭）
学習課題（分野）	「こどもごはんの日」食育とその実践
運営者の願い	・　いつか巣立っていく子どもたちに、生きていく力をつけて欲しい。 ・　自分のために、自分の大切な人のためにご飯が作れる子どもに育てたい。 ・　料理を作るということにたくさんの愛情が込められていることを感じて欲しい。

学　習　の　内　容

＜事前講習会＞

★食育の活動をされている地元の先輩お母さん方に講師をお願いし、お鍋でご飯を炊く方法と、子どもでも作りやすい“いりこ”でお出汁をとった豆腐とネギのお味噌汁の作り方、食育や子育ての話の講習会を開催。

★講習会の内容＆感想をプリントにて報告、以降の取組へつながるようにした。



＜実施内容＞

★ こどもごはんウィークを２週間～１ヶ月の期間で設定し、都合の良い日を選んで実施してもらう。
（忙しい家庭でも取り組みやすい。夏休みや冬休みを利用。）

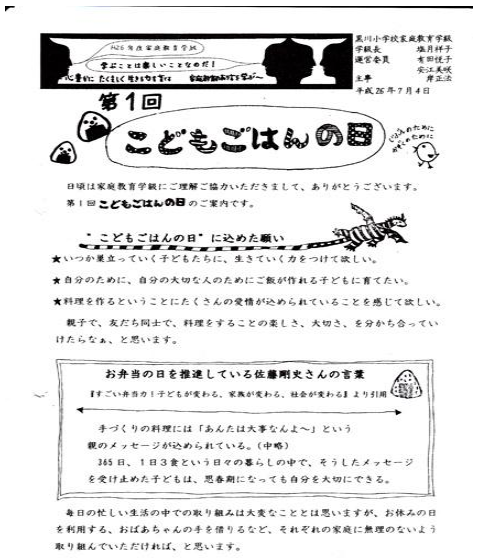
★子どもに合わせた実施内容を各家庭で決めてもらう。（無理なく取り組める。）

★実施のまとめは報告カードに記入してもらい、参観日に合わせて掲示＆報告。

＜第１回こどもごはんの日＞　“ご飯を炊く“

★案内プリントを全て役員で手づくり。はじめての取組なので、想いをしっかり伝えながらも難しくなり過ぎないように、教頭先生の助言を元に推敲を重ね、分かりやすく、パッと目を引く案内になった。

★レシピをラミネートして配布。



＜第２回こどもごはんの日＞

“お味噌汁を作る”

★前回の報告カードを掲示発表したことによって、よりグレードアップした報告カードが集まった。

★家庭の味を伝承する良い機会になった。

＜第３回こどもごはんの日＞

総復習“ご飯とお味噌汁を作る”

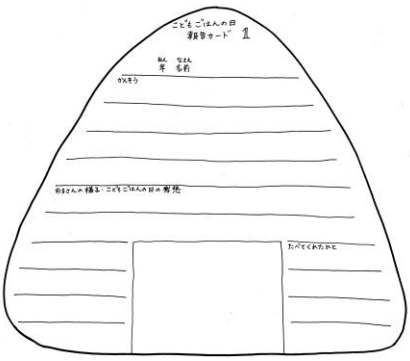
★総復習として、もう一度“ご飯を炊く＆お味噌汁を作る”ことにより、１度目はお米を研ぐだけだった子が、ご飯を炊くところまで出来るようになったりと、親も子もより充実した内容で取り組むことが出来た。

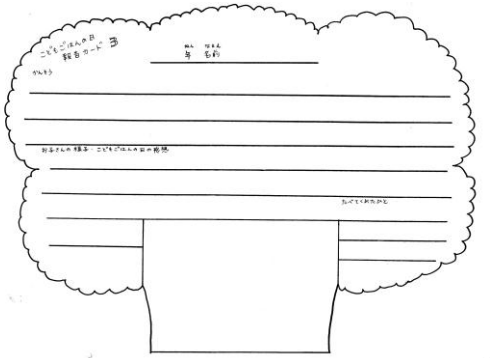
年間３回実施したことにより、子どもたちの食への興味＆料理のスキルがグッと高まった。お鍋で炊くご飯や、いりこのお出汁のレシピを提案したことにより、親自身も初心にかえってわが家のご飯を見つめ直すことが

事前講習会の講師を地元の先輩お母さん方にお願いし、食ということが生きるということにつながっている、食を大切にすることが心も育てていくというお話もあり、食の大切さもさることながら、この土地で子育てをしていくことへの安心感を感じることができた。

企画、案内プリントの製作、当日の運営、その後の報告など、やりたいことをやるために何が必要なのか、どうしたら伝わるのか、何度も打合せし、いろいろな方の助けを借り、実現していくことが、役員自身の学びの場になった

＜配布したレシピ＞　事前講習会で学んだレシピを子どもにも分かりやすいようイラスト入りで製作。何度も使ってもらいたいのと、水場での使用になるので、ラミネート加工をした。





＜報告カード＞　写真や絵も入れて、実施の様子を報告。子どもの感想、お子さんの様子＆こどもごはんの日の感想に加え、“食べてくれた人”を書く欄を設け、大切な人にご飯を作る喜びも感じられるようにした。参観日に体育館に掲示、他の家庭の取り組みを見ることでさらに取り組みに拡がりを持たせることが出来た。掲示発表した後は、３回分をファイリングして各家庭に返却し、１年の振り返りが出来るようにした。