

# 講演会型＋体験活動参加型（小学校）

学校名等	池田町立池田小学校
実施日時	平成30年6月13日（水） 11:00～13:00
会場	池田小学校 図書室および多目的ホール
参加人数	62名（保護者）
学習課題（分野）	子供たちの給食ができるまで（食育）
運営者の願い	「毎日の給食」を日々何気なく食べているが、栄養教諭や調理に携わる人々、地域の方々など、知らない所で協力してくださっている方がいることに対する感謝の心を育みたい。 食育の大切さを再認識し、家庭での食事にも取り入れていってもらえる機会としたい。

## 学習の内容

### <食育講話>

テーマ「子供たちの給食ができるまで」

講師：栄養教諭 森先生

対象：希望者（保護者）

- ①講師による栄養についての説明
- ②質疑応答
- ③保護者らが、それを聞いた上での感想



《給食に含まれる栄養について学ぶ参加者のみなさん》

### <子供たちに人気のメニューの紹介>

給食の献立には、子供たちの要望も反映されている。

栄養教諭は子供たちに人気のメニューや、リクエストにも応えようと努力してくださっている。給食センターの施設では対応できないような内容でも、農協婦人会の方々等のお力を借りて…という対応もしてくださっている。

### <家庭でも使えるレシピ集の配布>

「しっかりダシを取って！」が、料理の基本。それが、理想的な食育の基本とはいえ、忙しいお母さん達には難しいことも。そんなときはこんな工夫も…といった、裏技や奥の手なども教えていただきました。

### <子供たちと一緒に配膳作業、給食風景の見学と試食>

給食当番が配膳する場面や、実際に食事をしている風景を試食しながら見学しました。ルールを守って、静かに食べている様子を見ることができました。



《子供たちと一緒に配膳する姿》



《試食》

### <アンケートより>

- ・ 献立ができるまでに、こんなにたくさんの方が関わっているとは知りませんでした。
- ・ 先生の説明はとても分かりやすかった。
- ・ 家でも人気メニュー等を取り入れたい。



参加希望の申込用紙の中に栄養教諭の先生への希望や質問を書く欄を設け、要望を聞いた。その中に、次のような意見があった。

- ・ 各家庭より食材が豊富に使われている給食メニューの作り方を教えてほしい。
- ・ 学校で食べたものがとてもおいしかったから家でも作ってほしいと子供が言っているため、作り方を知りたい。

こうした意見を踏まえ、過程でも実践してもらえよう、簡単なレシピ集を配布した。