別紙様式Ⅰ

体験活動参加型＋講演会型＋在宅取組型（中学校）

学 校 名 等	各務原市立緑陽中学校
実 施 日 時	令和3年7月21日（水）～8月29日（日）夏休み期間中
会 場	各家庭
参 加 人 数	実践カード57人・アンケート25人
学習課題（分野）	HP による「食育」講話・レシピ紹介・おうちで給食を作ってみよう。 命の大切さ・基本的生活習慣・自立心
運営者の願い	コロナ禍で集まっての子育て広場（家庭教育学級）は難しいということで、自宅にいても学べることやアンケートに答えるのも簡単にできるHPや YouTube を利用することを考えられました。県の家庭教育学級の通信や情報ページにもリンクしたりして、よく研究されています。内容を考える方とHPを運営する方がいて高校見学・食育・情報モラルといいった中学校で重要な内容に取り組んでいます。 今回は食育で紹介をします。

学 習 の 内 容

<取り組み方>

子育て広場の HP をつくり、栄養教諭の食育講話だけでなく、給食室の様子をビデオで写しを配信、レシピや食育に関する情報を YouTube で視聴できます。動画だけでなく、関連情報へのアクセスしやすいようにリンクが貼られてあり、保護者の皆さんが利用し易い配慮がされています。専門性が高いです。

緑陽中学校　在宅型 第２回子育て広場「食育」
実践カード「おうちで給食をつくってみよう」

栄養教諭の　　先生のレシピ（別紙）を参考に
自宅でも給食メニューを作ってみましょう！

実践日 8月21日 曜日

挑戦したメニュー：ささみのレモン味

感想（工夫したことや難しかった事など）：ささみの味付けのソースを、ささみの量に合わせて調整した。ちょうどいいサイズにもされて食べやすく…

ご家族の方の感想：とても美味しかったです!! このレシピは、我が家のレパートリー上位に、ランクインだ。これから、夏休み、弁当など、色々な場面で登場しそう。間違いなし!。他のメニューも、また、作ってみましょうか!!

先生へのリクエストや給食への想い：僕はこのささみの料理が好きなのでつくりました。いつもおいしくて、おかわりしていうまいとめがらもがんばってください。

スマホの画面

緑陽中研修委員会

【　先生の食育講話を配信します！】

令和３年７月２１日（水）～８月２９日（日）

今年は　　先生の食育講話をこのホームページ上で配信します！子育て広場のために撮り下ろしてくださった、大変興味深くためになる動画ばかりです。ぜひ視聴してください！（詳しくは７月１５日配布のお便りをご覧ください）

視聴後は、動画の下にあるアンケート（保護者対象）の入力にご協力ください。

動画視聴・アンケートは「食育」のメニューボタンもしくはこちらから

緑陽中研修委員会

実践カード（１年生）全26枚

実践カード（２年生）全19枚

実践カード（３年生）全12枚

実践カード　内容まとめ　全3ページ

アンケート結果

先生の食育動画（公開日７月２１日～８月２９日）終了しました

アンケート（７月２１日～８月２９日）終了しました

先生おすすめレシピ・リンク集

緑陽中研修委員会

【おうちで給食をつくってみよう】

ささみのレモン味

高野豆腐のカップ焼き

簡単スパニッシュオムレツ

チョコタフィー

ひじきポテト

友禅ごはん

【暑さに負けない食事をしよう】

ごだうどん

振り返りの画面

食育講話配信を終えて

例年、実施されていた給食試食会がコロナの影響で開催が難しく、本年は栄養士の　　先生による動画配信を企画し、皆さまにお届けしました。まずは、お忙しい中、今回のためだけに動画を撮り下ろしてくださった　　先生にこの場を借りて厚く御礼申し上げます。子供たちに人気のある給食や普段は見る事のできない給食室での調理の様子などをわかりやすく編集してくださり、食育への知識が深まる大変貴重な機会となりました。それと共に、毎日子供たちのために安全で栄養バランスの摂れたおいしい給食を提供してくださることへの感謝の気持ちも改めて感じ、胸がいっぱいになりました。心よりありがとうございます。さて、皆さまからのアンケート結果からは、成長に必要な栄養が摂れているか不安がある、献立がマンネリ化している、という悩みが多く見受けられました。また一週間のバランスの良い献立が知りたいとの希望も寄せられました。今回配信した動画内での　　先生の給食レシピや暑さに負けない食事などは、そのあたりのお悩みにお役に立てたのではないかと存じます。今後は、あわせて実施した給食を作ろうの案内用紙に掲載しました岐阜県学校栄養士会のホームページも日々の献立づくりに参考にしてもらえたらと願います。最後になりますが、動画を観ていただいた皆さま、アンケートへご協力いただいた皆さま、誠にありがとうございました。皆さまから頂戴したご意見は今後の活動に活かしてまいります。早いもので本年度も折り返しを迎えようとしておりますが、引き続きPTAの活動にお力添えくださるよう、よろしくお願いいたします。

案内

長子のみ

令和３年７月１５日

保護者の皆様

緑陽中ＰＴＡ会長
緑陽中学校校長
緑陽中研修委員長
子育て長・副委員長

第２回子育て広場「食育」
先生の食育講話配信のお知らせ

暑中の候、保護者の皆様におかれましてはますますご清栄のこととお喜び申し上げます。平素は本校ＰＴＡ活動にご理解ご協力いただき、誠にありがとうございます。
さて、例年行われている給食試食会・食育講話ですが、今年に引き続き今年もコロナの影響で学校で開催させて頂くことが難しい状況です。そこで栄養教諭先生による食育の講話については、今年は動画にて配信し、皆さんに見てもらおうということになりました。生徒の皆さんには動画の一部を給食の時間に見てもらっていますが、親子でも楽しめる内容となっておりますので、是非夏休みにご覧ください。

記

1、動画配信日時　：令和3年7月21日(水)～8月29日(日)
2、配信場所　：子育て広場ホームページの「食育」ページ
＊緑陽中ホームページの「固定ページ」にある「PTA研修委員会」
>パスワード入力>子育て広場のリンク
3、パスワード
4、動画内容
① おうちで給食をつくってみよう
② 給食室動画
③ 暑さに負けない食事をしよう
④ 夏の飲み物について考えてみよう
⑤ 間食(おやつや夜食)について考えよう
⑥ わたしたちの食生活をふりかえろう!(食生活アンケートの結果より)
5、アンケート：子育て広場ホームページの「食育」ページ
動画の下に掲載されていますので、ご協力お願い致します
(保護者の方お1人1回のみの回答をお願い致します。)
アンケートは左のQRコードからも開けます。

問い合わせ先：研修委員会

まとめの画面

緑陽中学校 在宅型 第2回子育て広場「食育」
「おうちで給食をつくってみよう」
たくさんのご参加ありがとうございました

実践カード　メニューランキング

栄養教諭の　　先生の教えてくれた人気給食レシピ。
また紹介していただいたレシピ以外にもたくさんの料理を作ってくれました。
2位以下を引き離したダントツ人気はあのメニュー。

1位　ささみのレモン味（22人）
2位　簡単スパニッシュオムレツ（12人）
3位　高野豆腐のカップ焼き（6人）
3位　さらだうどん（6人）
3位　友禅ごはん（6人）
6位　チョコタフィー（3人）
7位　さけらの味噌チーズ焼き（2人）

↑↑メニューをクリックするとレシピが見れます♪

お楽しみ　参加ランキング　1位 1-1（12人）2位 1-2（11人）3位 2-3＆3-1（8人）
ありがとうございました！

自分で作ってみた給食はどうでしたか？
提出してもらった実践カードはどれも力作で、　　先生も1枚1枚、じっくりご覧になっていたと聞きました。
一番人気の「ささみのレモン味」は普段強いられない鶏肉の筋を取るのが大変だった！というコメントが多かったです。どのメニューも、ご家族の方からは「美味しかった」「また作ってね」という感想が多かったので、これを機に他のメニューにも挑戦してみてくださいね。
先生へのリクエストや給食への想いは、給食室の方たちへの感謝が溢れていました。自分で作ってみて大変さがわかったというコメントも。好きなメニューを書いてくれた人、残菜ゼロの為に自分のクラスの白米の量が多すぎるので・・という意見を書いてくれた人もいました。たくさんの方に「おうちで給食をつくってみよう」に参加いただき感謝しています。ありがとうございました。

緑陽中研修委員会

案内や講話動画、高校紹介動画、実践カード・アンケートの紹介等々、実に多彩に利用されています。PC スマホで見ることができます。（パスワードが必要）食育を例に紹介します。(画像は全てスマホ画面です。)

「食育」は、給食試食会、栄養教諭による講話という形が多く行われます。集まることが難しいという事で、レシピの紹介(動画付き)から作ってみようの取組、また、栄養教諭による講話の配信をされました。

<感　想>

・各テーマ、先生のわかりやすいお話で聞きやすかったです。給食室の皆さんのお仕事ぶりもみせてもらえて感謝です。
・貴重なお話ありがとうございました。子どもが給食のおかずを嫌がるのですがやはりきちんと摂るようにさせたいと思います。
・動画で配信だといつでもみられるので良かった。