

食育ニッポン! 食育を地域で



子どもたちはファーストフードが大好き。味覚のしつけは大丈夫?

食育推進ソフト

地域に根ざし、地域を育む

食育ビデオ講座 全11巻

(VHS・DVD)揃価121800円



2面より続く

「先生は手出しをしないこと!」

実践前に、校長の考えを教職員に説明しました。○担当する教員(七名)は、「手出し、口出しをしない」を鉄則とすること(これは非常に難しいことでした)。

○子どもたちに、敢えて失敗や壁にぶつかる体験をさせ、乗り越える力をつけることを、ねらいの一つとすること。

○四月、十一月のロングの学習時間であること(一〇単位時間)。

○一週間以上学校給食をストップさせること(実際に

野菜づくりから、大作戦開始

四月 学校園約2アールを、自分たちだけで作り替えて野菜の苗や種を植える。五月、六月 毎日野菜の世話をしながら、野菜作り名人と連携を取り、野菜作りの大変さや成長の喜び等を体験。

六月中旬 なかなか「米を作る」ことに思い至らず、「田植え」の段取りに四苦八苦、何とか無事田植えにこぎつける。

七月 必死の世話の甲斐あって、夏野菜がみごとに育つ。しかし、ここで大きな

は四日間に。

壁に。給食を自分たちで作る日は、十月二十二日から二十五日までの四日間。この野菜をどうやってもたせるのか。保存のきかない野菜も多く、毎日多くの収穫に頭を抱える。班長会議をもち、「販売」をすること。「一袋五〇円」の安全安心の野菜を二〇袋完売。

四日間で三六通りの給食を

十月 具体的な献立作りの開始。次の課題が与えられ、大きな自信と同時に、学年を超えた人間関係対応の力も身につきました。

○四日間とも栄養バランスがとれていること。

○給食一食分のカロリー基準を満たす献立であること(小数の四則計算をやりき

みごとに使い切る。

畑や田んぼの手配、苗や種子の調達、栽培管理、カロリー計算や給食の調理など、すべてを自分たちで考え、そしてやり遂げたことで、大きな自信と同時に、学年を超えた人間関係対応の力も身につきました。

「自給自足」の給食で大変身

子どもたちは、どうして自分たちで自給できない物(動物性タンパク質源、カルシウム源)としての牛乳、調味料の工面にも奔走。野菜販売で得たお金をこれらの工面できない物の購入に、十月末に収穫できる野菜の種(夏休みに自発的に分担して播種)の購入に充当。各班で均等に分配し、

畑や田んぼの手配、苗や種子の調達、栽培管理、カロリー計算や給食の調理など、すべてを自分たちで考え、そしてやり遂げたことで、大きな自信と同時に、学年を超えた人間関係対応の力も身につきました。

健康長寿の食生活 (全2巻)

①健康長寿は日本型食生活から 25分

②地域にひろがる長寿食の知恵 25分

③生活習慣病を防ぐ地域型食生活の知恵と食素材の持つ機能性を紹介。各13650円、揃価27300円

④「みんなで考えよう!子どもの食と健康(全2巻)」

①味覚のしつけは乳幼児期から 20分

②健康な体をつくる子どもの食 20分

日本の食文化を守る「味覚のしつけ」が食育の基本。各10500円、揃価21000円

子どもの退化病と闘うシリーズ (全2巻)

①子どもの歯とアゴが危ない 23分

②噛む食生活を取りもどそう 26分

軟食化する食の危険性と日本型食生活を基本にした対応策。各10500円、揃価21000円

食と農の体験学習誌 定期購読受付中

31号 特集「校区コミュニティ元年!」

〈座談会〉子どもが「生活」と出会う場所をつくる「地域と学校の垣根をこえて(結城登美雄ほか) / 校区の牧場で夏休み研修 先生のための酪農体験会 / お母さんたちの不耕起稲作は大変 / 校区をつなぐ五つの輪(おじさんパワ) / 不耕起田んぼ・バケツイネ・地場産給食・農家民宿 / 朝市だ!いい好き他

30号 特集「保存食から地域が見える」

子どもたちは塩漬けキュウリになぜ驚いたのか(高知市立横浜小学校一年生の実践) / 保存の知恵をどう学ぶか(徳島・市場町立市場小学校) / 凍り豆腐・魚の干物・ベーコン / タンパク質の華麗な変身 / 保存の技が育んだおもしろい知恵 / おばあちゃんには知恵袋むらの漬物名人をさがせほか

4月増刊号 学校給食で授業づくり

12カ月のカリキュラム(仮)

子どもたちにとってもっと身近な食と自然の体験の場、学校給食を1冊まるごと特集。栄養職員や地域の人と連携し、身体や環境、地域、流通、国際社会に広がる総合的学習の授業プランから行事食のおすすしめレシピ、地場産給食の進め方まで、実践に役立つ内容。(3月刊)

食農教育

「総合的な学習の時間」の総合誌

隔月十増刊号 A5判 定価800円 年間5600円

農と食を軸に、社会人先生の活用など地域と連携した深い学習を実践から追究。

農文協 食育絵本・最新刊



①「ごはんのはなし」 大豆は豆腐、味噌、納豆から宇宙食まで大活躍。豆のおへな生きものは? 田んぼにどんすって何? 豆の栄養は? な生きものは? 風土と食文化に親しむ。

②「やさしいのはなし」 健康によい青魚、赤身魚と白身魚、魚のいろいろな形、海キャベツの葉は何枚ある? 給食にどんな野菜が? 楽しく食べよう。

③「おいしいのはなし」 ジャガイモ、サツマイモからサトイモ、ヤマイモ、コンニャクイモまで、食べ方いろいろ。袋で栽培する方法、栄養、おいしさを、ミネラルたっぷり、海藻で元気!

④「おまめのはなし」 健康によい青魚、赤身魚と白身魚、魚のいろいろな形、海キャベツの葉は何枚ある? 給食にどんな野菜が? 楽しく食べよう。

⑤「さかなのはなし」 のりは海でとれるんだ。昆布は山で育てる。昆布のヌルヌルは何? わかめやひじきもろ、袋で栽培する方法、栄養、おいしさを、ミネラルたっぷり、海藻で元気!

⑥「海藻のはなし」

つくってあそぼう

日本の風土が生んだ伝統食品、そこに込められた食の知恵。加工の原理、おいしく、きちんとつくる方法、歴史や自然とのかかわりまで、食の世界を豊かに描く。/ A B判、各36頁

3月刊 ●各1890円、揃価9450円

全5巻

①とうふの絵本 仁藤齊編、高部晴市絵

②なつとうの絵本 渡辺杉夫編、沢田としき絵

③みその絵本 今井誠一編、水之上のり絵

④もちの絵本 江川和徳編、竹内通雅絵

⑤そばの絵本 服部隆編、上田みゆき絵

たのしくたべよう

たべもの絵本

たべものと仲良くなる食育絵本

ふだん何気なく食べているごはんや野菜、魚などがどうやって育ち、作られ、食卓にあがるか。栄養、歴史、食文化までやさしく描く。【幼保・小低向け】

2月刊 全6巻 A B判・上製 各36頁 ●各1890円、揃価11340円

