

学校・家庭・地域が連携

障害児への「食育」が、 「不登校・集団不適応」 の高校生を変えた

千葉県柏市J・A日本国際学園高等部の取り組み

J・A日本国際学園は、不登校の生徒のためのサポート校として平成8年に創立。中学部・高等部に合わせて約300人が学んでいる。学園では、生徒たちに自信を持たせること、不登校を克服することを願い、「食教育コミュニケーション」

「食育」する立場になって

まずは、材料の買出しから始める。買い物ひとつとっても、障害のある子どもを車椅子に乗せる、靴を履

かせる。買い出しひとつとっても、障害のある子どもを車椅子に乗せる、靴を履かせる。買い物ひとつとっても、障害のある子どもを車椅子に乗せる、靴を履かせる。

「私でも役に立てる」

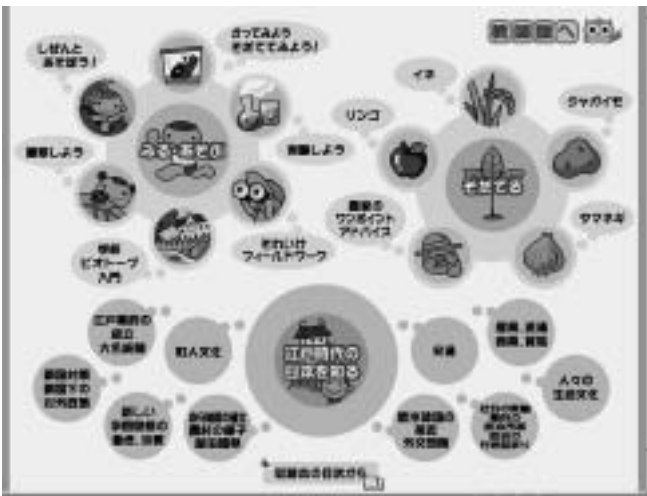
帰り道、Y子は「私は今までたくさんのお世話を受けてきた。今、お世話を返してあげたい。食育活動を通して、食と命のつながりを実感することができ、私も役に立っている。食育活動を通して、食と命のつながりを実感することができ、私も役に立っている。

た自己発見の取組が評価されて、同校は「地域に根ざした食育コンクール2003」の受賞事例は、「食育文化活動」3月号に掲載されています。(農文協刊、400円)



おやつ材料を買いに、障害児と一緒にスーパーへ

子どもの調べ学習と教師の教材研究、一枚で二役 食育の授業づくりには欠かせないデータベース 『総合的な学習CD-ROM2004』



子ども版のオープニング画面



ジャガイモの土寄せ

クイズ形式で わかりやすく

給食で定番の食材・ジャガイモを例に見てみよう。総合CDを立ち上げると、まず子ども版のオープニング画面が開く。「さて、ジャガイモは根? それとも茎?」というクイズがある。ジャガイモが根ではなく、茎がイモの形に変化したものであることを、子どもたちは意外に思うことだろう。同じ画面にはジャガイモ栽培の基本的な流れも写真で解説されている。わかりやすい。もうひとつのクイズは「ジャガイモを日に当てるとどうなるの?」。

別おすすめ植物・6年」にジャガイモが出ています。ジャガイモがビタミンC・食繊維が豊富なアルカリ食品であること、子どもたちが大好きなポテトチップスの作り方、さらにはジャガイモの茎に暗箱をかけて空の中にイモをつける「空中ジャガイモ」などのおもしろ実験のアイデアまで、ジャガイモについて学ぶ学習のヒントが満載です。ミキサーを使ってジャガイモからデンプンを取り出す実験は、理科との関連でぜひやってみよう。

総合から教科学習 まで広がるヒント

教師版に入ると、「学年別おすすめ植物・6年」にジャガイモが出ています。ジャガイモがビタミンC・食繊維が豊富なアルカリ食品であること、子どもたちが大好きなポテトチップスの作り方、さらにはジャガイモの茎に暗箱をかけて空の中にイモをつける「空中ジャガイモ」などのおもしろ実験のアイデアまで、ジャガイモについて学ぶ学習のヒントが満載です。ミキサーを使ってジャガイモからデンプンを取り出す実験は、理科との関連でぜひやってみよう。

農文協 新年度、4月からの定期購読を!

最新号

【No.34・2004年5月号】

お母さんを学習応援団に



食育、育てる、地域を調べる学習活動のなかから、母親、父親、地域の人々といっしょに、ともに学んでいく知恵を紹介。

●800円

食農教育・バックナンバー紹介

【No.31・2004年1月号】

校区コミュニティー元年!



地産地消の学校給食や「地元学」の流れのなかで強まる学校を核とした地域づくりと、そこで深まる総合的な学習。

●800円

- 【No.32】計画づくりは「振り返り」から
- 【No.30】保存食から地域が見える
- 【No.29】江戸が教える食と環境の未来
- 【No.28】お店屋さんには知恵がいっぱい
- 【No.27】地域みんなが家庭改造
- 【No.26】バケツ稲 12カ月のカリキュラム
- 【No.25】「ふるさと学習」の4つの手法
- 【No.24】食と農でこんな力を育てたい
- 【No.23】食で深まる国際理解
- 【No.22】「売る」から何を学べるか
- 【No.21】「食べる」の向こうに見えるもの
- 【No.20】パソコンで深める体験学習
- 【No.19】「総合」で教師が変わる
- 【No.18】校区探検の技術
- 【No.17】深まる広がる図書・情報の生かし方
- 【No.16】地域を生かす「総合的な学習の時間」事例集
- 【No.15】「食べる」の原点へ
- 【No.14】身近な水から発見が広がる
- 【No.13】地域に学び・地域へ返す まとめと発信
- 【No.12】聞き取りを図書で深める調べ学習
- 【No.11】達人に学ぶほんもの体験
- 【No.10】失敗・アクシデントを生かす総合的学習
- 【No.9】調べ学習・自由研究 探求心に火をつける意外な方法
- 【No.8】「総合的な学習の時間」私のプラン
- 【No.7】総合的な学習の時間「つづればスタートできる」
- 【No.6】総合的な学習の時間「でふるさとの学習
- 【No.5】「総合的な学習の時間」のプランづくり
- 【No.4】「地域の先生」を活かす総合学習
- 【No.3】もっと自由に「総合的学習」食と農を起爆剤にして

ご注文は

農文協 〒107-8668

東京都港区赤坂7-6-1

☎03(3585)1141

FAX.03(3589)1387

URL=http://www.ruralnet.or.jp/

価格は税込

皆で育む〈食育力〉

平成17年度からの栄養教諭の配置、食育基本法制定の動きなど、いま食育の動きが熱い。ここでは従来の食育のような栄養や食べ方指導にとどまらず、学校と地域が連携して、栽培をとおして生き物としての食材や農家の知恵に目を向けたり、地域の食文化とのかかわりを掘り下げるなどの展開が見られる。「食育コンクール2003」の応募事例から、食育の新しい展開を追ってみた。

地場野菜を生かした献立で、子どもたちの体験の幅を広げる

埼玉・新座市立石神小学校栄養士 猪瀬里美

食育にどこからとりかかるか。埼玉・石神小では学校給食に地元の新鮮な食材を取り入れ、それを生かして子どもたちがさまざまな体験をしています。そこから全学年での食教育のプランづくりが豊かに広がっていきましました。

【編集部】

地元の野菜を給食に取り入れる。インゲンやジャガイモ、サトイモなど、食教育に生かしたい野菜を掘らせてもらったり、手間のかかるヤングコーン（トウモロコシの二番穂の若いもの）を収穫して知らなければなりません。そこで作物の成長具合を確かめることにしたり、子どもたちがダイズを育てるなどの注意点なども教えていたという関係にもなっていました。

生きものとしての食材を実感

いま、学校では地元でとれる朝どりのトウモロコシを、子どもたちが体験しての皮むきや、エダマメを枝からはずす作業や、スナックエンドウのすじとり、ヤ



ヤングコーンの皮むき体験を楽しくレポート

ら、新鮮なものを食べられ「どのような過程で」その幸せについても語ります。子どもたちは、自分が使ったこと、誇らしい気持ちになり、作る過程に力が入ります。そんななか、子どもたちには徐々に作りの手のかかることで苦手な野菜も食べようとして、思いを受けとめながら食べるようになっていきました。

実態調査から作り上げた指導計画

本校では、現在は年間指導計画に基づいて発達段階に合わせた食教育の授業を行っています。しかし、この計画ははじめからできたのではなく、子どもたちの日々の生活や給食の食べぶり、残量などを栄養士が

卒園前の思い出づくりに

「親子クッキング」

長崎県佐世保市 新田保育園の取組み

新田保育園では、卒園前の園児たちに食を通して楽しい思い出を残してほしい思いから、平成8年度

家族ぐるみの「食育」の場

「食育」の場。一つ一つの料理を決めるまで、親子で何度も相談したり、おばあちゃんに作り方を尋ねたり、試作をしながら、親子で食生活を見て、みんながそれぞれの役割を、一〇人分ほど作っている。

保護者、地域と連携する試み

このほか保護者とのかわりとしては、一年生では親子給食試食会を実施し、食の授業参観のあと、とも

ラッカセイのタネプレゼント

育ててみよう！



昨年元気に育つ様子が各地から届きました。今年も落花生生産県連絡協議会前、ご住所、電話番号（Eメール）、希望数を



を聞くようになったのも、家族ぐるみの「食育」の大きな成果だ。

作り手が増える

家族の絆が深まる

こうして作られた料理は親子にとってまさに「宝物」。親子クッキングを通して、「食」は空腹を満たしている。

食農教育

「総合的な学習の時間」の総合誌

いのちのつながりにふれる不思議。地域の人に出会う驚き。「ナマの体験」が子どもたちをひきつけ、子ども自身が探究する学習が始まる。地域全体で学校を応援し、地域を賑やかにする教育実践誌。



地域の視点から教育を考える

- 農家や農協、商店街の人など、地域の人の視点と知恵を大胆に導入。学校と地域を結ぶ特色ある学校づくりを支援
- 農協、農業改良普及センター、農業高校など、「食べもの教育応援団」（農業体験学習のサポーター）の情報も充実。

年7回（隔月十増刊号）
定価800円、年間購読料5600円（〒込）

給食を生かす 授業づくり12カ月



地域、国際社会に広がる総合的学習の授業プランから、行事食レシピ、地場産給食の進め方まで実践に役立つ内容。

●巻頭提言

「家庭の日常の食卓」を変える教育とは（岩村暢子）
給食を生かす12カ月のカリキュラム

4月・食べものを食べる、5月・食べものの来た道をたどる、6月・体という自然を知る、7月・給食センターを訪ねる、8月・農家と出会う、9月・食材を育てる、10月・食文化を引き継ぐ、11月・手づくりの食、12月・食べものから環境へ、1月・食のデザインから販売へ、2月・世界の食文化にふれる、3月・地域に学びを返す

II 地場産給食に向けて