



子どもが作る「ふくおか弁当の日」取組事例

市 町 村 名	遠賀郡岡垣町
学 校 名	岡垣町立山田小学校
<p>【取組内容】 弁当の日 年3回（各学期1回実施） 全学年対象</p> <p><ねらい> 弁当を作ることを通して、食への関心を高め、家族への感謝の気持ちを持たせるとともに、生きる力の育成を図る。</p> <p>1学期は、事前指導として、食育だよりを活用し、季節の食材や地場産物を活用したレシピや、安全・衛生に配慮した弁当作りの工夫について紹介した。</p> <p>2学期は、低学年を対象に、学級活動で弁当作りの指導を行った。 学級活動「おにぎりづくりにチャレンジしよう」</p> <p>栄養教諭からお米の栄養やおにぎりのよいところなどについて聞き、「三角おにぎりの作り方」を実演してもらい、コツを知ることによって、弁当作りへの意欲を持った。その後、一人一人が三角おにぎりを実際に作った。</p> <p>栄養教諭は各クラスをまわり、苦手としている児童には、学級担任と連携して個別で指導した。</p> <p>3学期は、3年生から5年生の希望者を対象として、昼休み時間を活用した「おかず作り教室」を開催した。</p> <p>お弁当教室「簡単なおかずづくりにチャレンジしよう」</p> <p>昼休みに希望者を集め、栄養教諭によるお弁当教室を開催した。簡単なおかずの作り方を実演してもらった後、自分たちで作った。</p> <p>3、4年生は切った材料を使い、 包丁を使わずにできるおかずづくりにチャレンジした。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-start;"> <div style="text-align: center;">  <p>色いろ肉団子(材料)</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>ブロッコリーのチーズ焼き(材料)</p> </div> </div> <p>主菜・・・色いろ肉団子 副菜・・・ブロッコリーのチーズ焼き</p> <p>5年生は家庭科で習ったことを応用したおかずづくりにチャレンジした。 おかず作り教室</p> <p>主菜・・・ベーコン巻き 副菜・・・カレーもやし</p>	
<p>【取組の成果〇と課題】</p> <p>おにぎり作りの学習を行ったことで、弁当の日に自分でおにぎりを作ってきた児童の割合が21%（1学期）から43%（2学期）に上昇した。児童からは、達成感が感じられ、保護者に褒められたことが、次への意欲につながった。</p> <p>調理実習後、食育だよりにレシピを掲載した。家庭では、レシピを活用して一緒に作り、共通の話題ができたことで、児童、保護者の食への興味・関心が高まった。</p> <p>意欲的な児童が多いので、おかず作り教室の実施回数や教科との連携を図って、より多くの児童が参加できるよう働きかけを行う。</p>	



栄養教諭による授業風景



2年生の給食風景



おかず作り教室



おかず作り教室