

(様式C)

「食育の日」の取組実績
(4～12月の実績)

事例タイトル 郷土食・ひつつみを作る	実施主体：一関市立桜町中学校（家庭科） 連携機関：真滝学校給食センター
目的	郷土料理であるひつつみの歴史を知るとともに、オリジナルのひつつみを創作することで、食に対する興味・関心を高めさせる。
対象	対象：2学年 3クラス 参加人数：117人
場所	一関市立桜町中学校（調理室）
活動内容	<p>2年生を対象として、家庭科の授業の中でひつつみの歴史や栄養価について学ばせた。そして、その発展学習として班ごとのオリジナルひつつみ作りの考案と調理実習を行った。</p> <p>生徒が関心をもって取り組めるように、オリジナルひつつみの案を決定するまでの過程を大事にした。個々で考えた後、それを班内で検討する時間を十分に設けて練ったことで、調理実習当日もより意欲的に取り組むことができた。また、実際に作ってみることで、食材同士の相性などを実感できたようである。</p> <p>完成したオリジナルひつつみは教職員にも試食・評価してもらった。自分たちが作ったものを率直に評価しおいしいと言われたことで、調理を通して人とやりとりする喜びなども感じることもできたようである。</p>
成果	<ul style="list-style-type: none">・家庭ではあまり口にしたことがない生徒もいたが、ひつつみを自ら作ることで郷土の伝統食に関心をもつことができた。・班ごとに考案させたことで、各々のアイデアを生かし特色あるひつつみを作ることができた。
課題及び今後の展望	<ul style="list-style-type: none">・地域を代表する郷土料理の「餅」についても学習させたいが、実際調理するにあたって、事前・事後の準備が用具や授業時間などの面で難しい。・今後、家庭科の授業時数だけでは実施が困難であり、総合的な学習等に位置づけていく等の学校全体の計画にするのが望ましいと思われる。