

令和2年度 高等学校と連携した食育活動支援事業

「高等学校と連携した食育活動支援事業」では、県立高等学校を支援校に、小・中・義務教育学校を参加校に指定し、高等学校の施設等の支援を受け、食育活動を実践しています。活動の内容は、支援校と参加校で協議し、児童生徒の発達段階に応じた活動を計画しています。

令和2年度は、県立成田西陵高等学校と成田市立八生小学校・玉造中学校、県立市原高等学校と市原市立牛久小学校・南総中学校において実施しました。

〔支援校〕 県立成田西陵高等学校

〔参加校〕 成田市立八生小学校
成田市立玉造中学校

大根



紙芝居で説明



洗う



家庭で調理



収穫



風呂吹き大根の試食



大根料理

事後学習のレポート

調査・実証	大根まるごと1本美味しく食べよう	調査日	11月23日	曜日	曜日
※「大根」の調理についてレポートにまとめよう。家庭に持ち帰り、本やインターネットを利用して調べてみよう。そして、調理してみよう。					
料理名	「大根の甘酢漬け」	作った数	10人分	調理の手順（作り方）	①大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。②大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。③大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。④大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。⑤大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。⑥大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。⑦大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。⑧大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。⑨大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。⑩大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。⑪大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。⑫大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。⑬大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。⑭大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。⑮大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。⑯大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。⑰大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。⑱大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。⑲大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。⑳大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。㉑大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。㉒大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。㉓大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。㉔大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。㉕大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。㉖大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。㉗大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。㉘大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。㉙大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。㉚大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。㉛大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。㉜大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。㉝大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。㉞大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。㉟大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。㊱大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。㊲大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。㊳大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。㊴大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。㊵大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。㊶大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。㊷大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。㊸大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。㊹大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。㊺大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。㊻大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。㊼大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。㊽大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。㊾大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。㊿大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。
①材料と分量	大根(青葉)の部分	500g	100g	20g	35cc
その他の材料・分量	大根(青葉)の部分	500g	100g	20g	35cc
②調理の手順（作り方）	①大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。②大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。③大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。④大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。⑤大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。⑥大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。⑦大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。⑧大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。⑨大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。⑩大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。⑪大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。⑫大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。⑬大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。⑭大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。⑮大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。⑯大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。⑰大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。⑱大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。⑲大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。⑳大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。㉑大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。㉒大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。㉓大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。㉔大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。㉕大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。㉖大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。㉗大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。㉘大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。㉙大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。㉚大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。㉛大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。㉜大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。㉝大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。㉞大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。㉟大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。㊱大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。㊲大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。㊳大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。㊴大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。㊵大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。㊶大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。㊷大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。㊸大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。㊹大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。㊺大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。㊻大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。㊼大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。㊽大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。㊾大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。㊿大根の皮をむき、5cmの厚さに切る。				
③完成	自己評価 A・B・C (調理をした後に記入)				
評価	美味	簡単	安全	楽し	成功
	A	A	A	B	A

甘酢漬け

〔支援校〕 県立市原高等学校

〔参加校〕 市原市立牛久小学校
市原市立南総中学校

さつまいも



植付

枝豆



植付



畝づくり



畝の修復

ひまこす大根



収穫



収穫



種まき

