



課題3-1 地域の食材を生かしたおいしい給食の献立を作ろう

1 題材について

成長著しい中学生の時期は、食生活が心身の発達や人格形成に及ぼす影響は大きい。近年、家庭を取り巻く社会環境が大きく変化する中で、生活様式も変化しており、生徒たちの食生活にも、朝食欠食、孤食、個人の好みを優先する食事における栄養素の偏りなど、食に関する多くの問題が存在している。

本来食卓は、栄養補給を目的とするだけではなく、重要なコミュニケーションの場でもあり、家族とともに食事をする中で、栄養素の摂り方や食文化についての知識を得たり、食事のマナーを学んだりすることもできる場である。ふるさとの味や家庭の味（手づくりの良さ）は、人が慣れ親しんだ環境のもとで形成されており、その環境を離れた後でも、折にふれ、心を和ませてくれる大切なものなのである。だからこそ、地域の食材を生かした給食の献立作成を通して、身近な食材の良さに気づかせ、自分自身や地域にとって大切なものを継承していこうという態度を養いたい。

あわせて、自分の食生活に対する関心を高め、食事を作ることや食を通して、人とかかわる喜びを味わうことができるようにしたい。

本時は、栄養教諭・学校栄養職員と連携したチームティーチングを取り入れた学習とし、特に給食の献立の採用にあたっての審査や給食づくりのポイント等の指導で、その専門性を生かしたい。

さらに、千葉県は、農水産物・畜産物に恵まれ、米、野菜、魚、牛乳、肉、卵と様々な地元の食材が手に入る。そして、地域で直売所を運営したり、郷土料理を広める活動をしている人もいる。本教材を通して、生徒が身近にある食材を知り、その活用方法を継承するちからを養うとともに、食の持つ意義をあらゆる面から体験させたい。

2 活用の実際

(1) 地域で多くとれる食材にはどのようなものがあるか、社会的な背景も含めて調べる。

- ・まず、インターネット等の活用が考えられるが、地域の広報誌や情報誌を用いてもよい。(調べる対象や範囲など、情報媒体の

特性を考慮し使い分ける。)

- ・地域に代表的な食材が少ない場合は、千葉県全体で考えてもよい。

(2) 調べた地域の食材から、給食の献立にも生かしていきたい食材を選ぶ。

- ・同じ食材を選んだ者同士で、グループを作る。
- ・生徒の実態に応じて先にグループを作り、その中で話し合いにより、食材を設定してもよい。

(3) 選んだ食材の調理方法について調べるための方法を考え、情報を収集する。

- ・地域の方や家族へのインタビュー、生産現場への訪問など、人と直接ふれ合う調査が望ましい。

(4) 地域の食材を生かした料理の中から取り上げるものを決定し、一食分の給食の献立を考える。

- ・可能であるならば、栄養教諭・学校栄養職員に支援を依頼して、給食の献立を考える際のアドバイスを受ける。

(5) 給食の献立を選ぶためのコンクール「地域の食材を生かしたおいしい給食の献立を作ろう」で活用するプレゼンテーション用の資料を作成する。

- ・グループごとで発表方法に趣向を凝らし、コンピュータ・紙芝居・ポスターなどを活用し、聞き手に分かりやすい発表をする。

(6) 給食の献立を選ぶためのコンクール「地域の食材を生かしたおいしい給食の献立を作ろう」を開き、各グループの給食献立のプレゼンテーションを聞く。各グループの給食献立の中から良いものを選び、給食の献立に採用する。

- ・ここでは、栄養教諭・学校栄養職員が採用する献立を選択するが、できるだけ生徒の主体的な活動を大切にする。