

講演会型+子育てサロン型+在宅取組型+体験活動参加型(中学校)

学校名等	加茂郡八百津町立八百津中学校
実施日時	令和5年7/7(金)・夏季休業中・10/11(水)・令和6年2/20(火)
会場	八百津町中央公民館(講義室)・各家庭・八百津中学校(調理室)
参加人数	①7/7(12名)・②全家庭・③10/11(13名)・④2/20(15名)
学習課題(分野)	家族の大切さ・命の大切さ・基本的な生活習慣
運営者の願い	「子ども達の命を守る‘食’。みんなどうしているのだろうか？」 私は、3人の子を持つ母親です。子ども達それぞれに好きなものが違い、毎日の食事作りに工夫や苦勞があります。皆さんの家庭では、どうされているのでしょうか？子ども達の心身の成長に直結する『食』について知りたい、情報共有したい。調理実習にも挑戦してみたいと思います。

学習の内容

1 <取組の概要>

家庭教育学級の運営にあたり、年間を通して特に力を入れて学びたいテーマを設けた。令和5年度は、「食」に重点を置くこととし、8回開催する学級のうち、4回、食を取り上げる。

2 <取組の様子>

七月

①「現代型栄養失調」

講演会型+子育てサロン型  
講師：町 健康福祉課 管理栄養士

講話を聞いた後、5~6名のグループに分かれ、日常の食事作りで工夫していることを交流した。

講話：「現代型栄養失調」について  
・主食の変化(白米からパン・パスタ等へ)とおやつにより、炭水化物や糖質の摂取が増え、ビタミンやミネラルが不足してきた。体重を減らすため、極端にカロリーを減らす傾向にもある。  
・栄養バランスを整えることが大切。  
・栄養がしっかり摂れる「簡単メニュー」「楽しくおいしく食べるおやつ」の紹介。

講話後：サロン開催 管理栄養士さん、教頭先生が参加してくださいました。



夏季休業中

②「親子ふれあいお弁当づくり」

在宅取組型  
夏季休業日を利用し、親子でお弁当づくりに取り組んだ。



「まるごとお弁当づくり」「親子でお弁当づくり」「お手伝いお弁当づくり」「ちょこっとチャレンジ」4つのパターンのどれかに挑戦!

十月

③「生徒に人気の給食メニューを作ろう」

体験活動参加型  
講師：学校給食センター 栄養教諭  
講師の指導のもと、調理実習を行った。

調理実習：「キムタクご飯」「まめまめサラダ」「パンプキンスープ」「ホキのレモン和え」「切干ミルク煮」

メニューは、保護者アンケートで決定!



二月

④「給食試食会」「子育てサロン会」：「食」についての学びをまとめる。

3 <参加者の感想> ○:7月 □:夏季休業 ◇:10月

- 栄養について改めて考える時間になりました。
- 朝ごはんをしっかり食べたほうがよいと聞いたので、これからはおかずを工夫しようかな。
- 塩分や栄養のバランスを意識しつつなら、好きなものを食べてよいという言葉に安心しました。少しの意識で、家族の食生活や栄養摂取がかわってくるのですね。
- このような企画がなければ、子どもがお弁当を作ることはないと思います。他の家のお弁当が今後のメニューの参考になりました。(報告書を見ることができたので。)
- ◇こういう講座(給食メニュー)に興味がありました。是非、参加したいと思っていました。
- ◇子どもが、「学校給食おいしい。」という気持ちがありました。本当に「おいしい!」。
- ◇楽しいです!皆さんからいろいろなお話が聞けます。学年の違うお母さん達とも親しくなれます。食について、様々な角度から学ぶことができました。



本事例は、「こんなことを学びたい」という担当者の強い願いが伝わる企画・運営である。

年間8回の計画の中で、同じ学習課題(テーマ)を4つ位置づけ、7月(参集)8月(在宅)10月(参集)2月(参集)と、学びが線つながる工夫が見られる。

全家庭が参加できるよう、参集型だけでなく、長期休業日を活用した在宅取組を取り上げたことも効果的である。

長い間、したくてもできなかった活動に学級生が嬉々として取り組んでいる様子が手に取るように伝わる実践事例である。



講話後にサロンを位置づけ、その中に、講師や教頭先生が入り、和やかなムードの中、食に対する日ごろの悩みを交流したり、指導を受けたりしていた。

調理実習では、人気の給食メニュー作りに加え、学校給食センターの現状等を聞くことができた。子ども達がお世話になっている給食の様子がわかり、家庭での食事作りにつなげようという意欲に結びついた。テーマを設けたことで学びを深めることができた。