

令和3年度

よりい 寄居町立寄居中学校

食育・生産体験

私のチャレンジカード
(体験のまとめ)・全学年

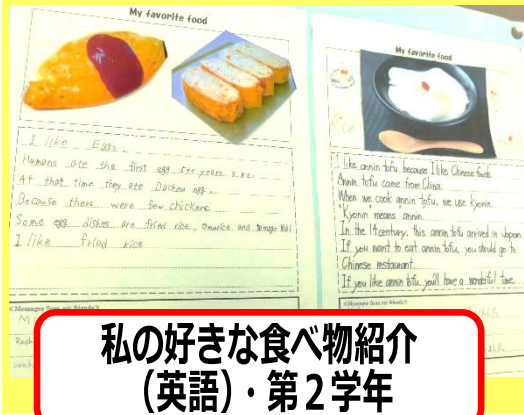
カルシウムの大切さを学ぶ
(食育出前授業)・第1学年



肉じゃがの作り方 (後半・煮る・盛り付ける)



私の好きな食べ物紹介
(英語)・第2学年



学校ファーム
(技家)・第3学年



特色

- 本年度実施した、食育に関する取組から、一部(上記)を紹介する。学年や教科の枠を超え、教育活動全体で食育・生産体験について取り組んだ。
- 新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から、調理実習の実施が難しいため、教師が調理している動画をHPに掲載し、生徒が家庭で調理する際に生かせるようにした。(ICTの活用)

生徒の感想

- 調理実習が出来ない今、実際に先生が作っている動画を見ることができたので、肉じゃがの調理手順や具材の切り方など、分かりやすく学ぶことができました。(私のチャレンジカードより)
- 手首の骨は、15歳で完全に大人になることがわかりました。これからは、毎日牛乳を飲んで、カルシウムをたくわえていきたいです。(食育出前授業より)

成果

- これらの実践を通して、生徒の望ましい食習慣の形成を促すことができた。朝食を食べることの大切さを理解させるとともに、残飯(残菜)を気にする生徒を育成することができた。