

⑥ 6年生 | 「食育」

地場産物の良さを考えよう

新しい学習指導要領でも強調されている「生きる力」を育てるために、私は食育に取り組むことが有効だと考えている。なぜなら食べるという行為は一生行うものである。食に関する知識を持ち、興味関心を高め、正しい食生活を送ることは健康に生きることに直結するからである。

本実践のねらいは、給食の献立に地元の食材を使っている理由を考えることから、食の安全や地産地消について考えることである。

1. 同じ献立の違いを考える

- ①「先生は昨日、当番で夕食を作ったんだよ。何を作ったと思う？」と言って夕食の写真を見せる。
※実は、昨日の給食の献立を再現したものである。
- ②気がついたことを発表させる。
※給食と同じ献立であることを確認する。
- ③「先生が作ったものと給食とでは、大きく違うところがあるんだけど、わかるかな？」と投げかける。
- ④ヒントとして、産地が書いてある写真を提示する。
※教師が作った方の食材は、わざと遠い地域のものを選んでいく。
- ⑤2つの献立の「フードマイレージ」を確認する。
※食材が地元の佐倉市まで運ばれてきた距離を調べると、給食：10785km、教師：23026kmと給食の方が地場産物を使っているため半分以下になっている。



2. 学習問題を確認し、自分の予想を発表する

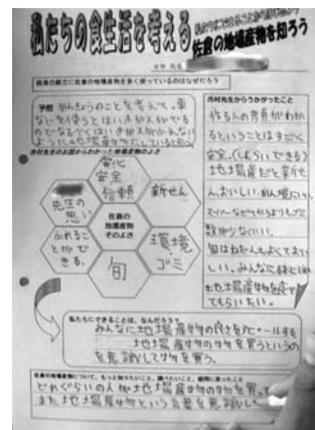
「給食の献立に、佐倉の地場産物を多く使っているのはなぜだろう」

児童からは、環境にいい、安全であるといった予想が出た。

3. 栄養教諭に、給食で地場産物を使っている理由を聞き、まとめる

勤務校には栄養教諭が配属されている。児童は話を聞きながら、地場産物の良さを以下の6つのキーワードにして、六角形型のワークシートにまとめた。〈地場産物の良さ〉

- ①安心・安全
- ②新鮮
- ③環境にいい
- ④旬がある
- ⑤食材に直に触れられる
- ⑥栄養教諭の先生の思いが入っている



4. これから自分が心がけたいこと、できることをワークシートに書き発表する

- ・農家の人にインタビューしたい。
- ・地場産物の給食を残さず食べる。
- ・家の人にも教えてあげる。

なお、本時の前に食品をめぐる環境問題について学んだり、本時のあと農家を見学してインタビューを行ったりと、1年間を通して食育に取り組んだ。食育を通して郷土に対する思いも深まったと感じる。