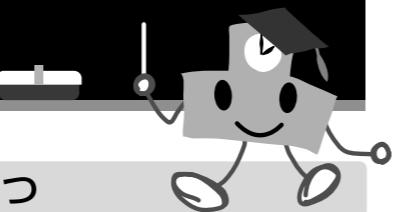


小学校の事例 西 区 山の手南小学校

食を通じて3つの「かかわる力」を学ぶ。 クロスカリキュラムで食育を様々な角度から関連付ける取組。

クロスカリキュラムの作成、給食時間における日常的な食育やPTA・地域と連携した栽培活動、そしてフードリサイクルの取組によって子供たちが自ら環境について考えることのできる心を育てる取組。



内容 3つの「かかわり」から環境問題に関心をもつ

本校では、食を通じて「自分とのかかわり」「人とのかかわり」「環境とのかかわり」の3つのかかわる力を学ぶという目的のもと、食育に取組んでいる。

まず「自分とのかかわり」とは、食を通じて自分自身の成長を見つめるということ。例えば本校では、献立ごとに食材とその栄養素が書かれている「日めくり献立カレンダー」を作成し、教室に掲示している。これは子供たちが毎日、自分の身体を作る食品について知り、栄養についての知識を高めていくことがねらいである。その知識が高学年の家庭科の学習へつながっている。

その他、毎月1回、旬の地場産の食材を使用し給食で出す「道産子愛食メニュー」という取組もあり、自分が住んでいる北海道は日本の食糧基地であるということや北海道の産業についての理解を深めている。

次に「人とのかかわり」とは食を通じて、人とのふれあいを楽しむことである。本校では保護者や地域の

方と連携し、環境美化や栽培活動に取組んでおり、地域給食試食会の開催や、異学年とのふれあい給食などを行っている。

最後の「環境とのかかわり」とは、食を通じて環境を大切にする心を育てるこ。フードリサイクル活動をとおした栽培活動、学校工コ活動として給食の残量を減らしたり、ユニセフ募金を通じて世界の食事情について考えることなどを実施している。



栽培の指導

発展 クロスカリキュラムで効果的な食育

本校では各学年が食育の年間計画として「クロスカリキュラム」を作成している。クロスカリキュラムとは、各教科・領域・時間での横断的指導のことで、これに基づき学習活動の中に位置づけて効果的な食育を実践している。

例えば2年生は生活科の時間に「やさいをそだてよう」というテーマで学習している。



人参の収穫

まず、調理する前の野菜を見たり、触ったりと野菜と出会うことから始め、その後、栽培指導員と一緒に実際にミニトマト、ダイズ、チンゲンサイなどの種や苗を植えた。この時には自分たちで育てた植物を大切に思い、国語の学習で学んだ「観察の仕方」を基に、野菜の観察カードを作成。作物の成長の喜びを絵や文に工夫して表す学習をとおして子供たちは自ら植物の成長のようすに気付くことができていた。

また、特別活動の時間には、フードリサイクル堆肥を自分たちの畑にまいて、畠づくりを行った。土も生きていることを低学年のうちから学んでいる。

さらに生活科の時間には、収穫したダイズをどうやって食べるか、普段はどうやって食べているか学習。9種類程の混ざったマメを色と形で選り分け、名前と特徴を知りそれぞれのマメがどのように食べられているかを学んだ。「マメのひみつをさぐろう」というテーマで収穫したマメを使ってきなこもちを作り、試食も行った。

そのほかにも、「行事の料理を知ろう」として、日本の昔からの行事と料理の結びつきを学んだり、「まちの元気を見つけよう」として地域のおじいちゃん、おばあちゃんからたくわんの作り方を学んだりと様々な角度から食とおした学習を行っている。このような、横断的な学習の中で食に携わる人たちへの感謝や仲間と一緒に食事をすることの楽しさ、そしてフードリサイクルをとおした栽培の中で、環境問題を自分の事として関心をもつ子どもを育てることを目指している。



豆の学習

今後 食物サイクル全体の理解に向け 堆肥づくりを

実際の栽培活動や様々な学習を通じ、子供たちが今まで考えてもいなかったような事柄に目を向けるようになった。農作物の作り手の苦労がわかるようになり、給食を簡単に残せないという気持ちが育ち、給食の残量も減ってきている。また、食生活に関するアンケートの結果をみても、野菜の必要性に対する認識が高まっていたり、野菜料理を食べると答えた児童が増えたりしている。授業での野菜についての学習や栽培活動を通じ、野菜を身近に感じられるようになり、「食べよう」という行動に結びついたと考えられる。

子供たちはフードリサイクルの一部分しか学べていないので、今後は堆肥になる過程も体験を通して学ばせ、食物循環を一回り学習させたいと考えている。



堆肥づくり

広げよう つなげよう 環境学習の輪

実施校から メッセージ

本校では、「はな☆ママ」と「P-man's」というPTAと地域が連携して構成しているボランティアが子供たちのために畠づくりや庭作りに取組んでくれています。毎年収穫祭も行われ、獲れた作物を美味しく頂いています。

また、現在は栽培指導員として地域の方にボランティアとして指導頂いたり、さらなるボランティアとして3名の方に協力頂いています。しかし実際に指導していくのは教員なので、先生たちも事前準備としてボランティアの方に畠で実際に教えてもらうなど勉強が必要で、その時間の確保が課題としてあげられます。