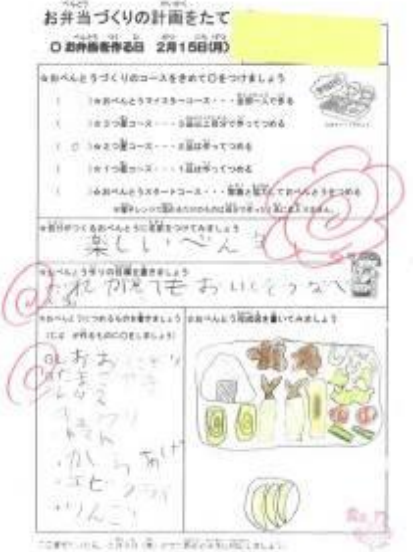





市町村名	南部町	
取組の名称	レッツ！オリ弁（オリジナル弁当）祭～作る楽しさを味わおう～の取組	
1 ねらい	<p>○児童の食への関心を高め、食の自己管理能力、実践力を育てる。</p> <p>○家族と一緒に献立を考えたり、買い物、料理をしたりすることで、家族のふれあいの機会を増やし、家庭の食への意識を啓発する。</p> <p>○日ごろ食事を作ってくれている家族やまわりの人への感謝の心を育む。</p>	
2 日時	令和3年2月15日（月）	
3 場所	西伯小学校	
4 対象	西伯小学校 全校児童、教職員	
5 内容	<p>学年に応じてコースを選択してお弁当づくり計画表を作成し、それをもとに家族の協力を得ながらお弁当作りに取り組み、お弁当の日当日に学校に持参し、給食時間に教室で会食をする。</p> <p>【 お弁当チャレンジコース 】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. マイスターコース・・・全部一人で作る 2. 三つ星コース・・・3品以上自分で作る 3. 二つ星コース・・・2品は自分で作る 4. 一つ星コース・・・1品は自分で作る 5. スタートコース・・・家族と協力してお弁当をつめる 	
		<p>←お弁当づくり計画表 レッツオリ弁祭の約1か月前から計画をはじめ、コース、お弁当の名前、目標、お弁当の中身、完成図等を考えました。</p>
<p>お弁当作りでがんばったことや感想、お家の方からの感想を記入してもらい、お弁当の写真を張り付けて完成します。</p>		

向陽館小学校
食育通信
「おべんとうづくり体験」

2月15日(月)は、レッツ・オリオン祭り開催中！
おべんとうづくりの計画をたてよう！

おいしくて元気が出る！おべんとうづくりのポイント

〜キーワードは「お・い・し・え・も・ち〜

お楽しみポイント

お お楽しみポイント

おいしくて元気が出る！おべんとうづくりのポイント

献立	おべんとうづくり体験(15分)	おべんとうづくり体験(15分)
1.おべんとう	おべんとうづくり体験(15分)	おべんとうづくり体験(15分)
2.おべんとう	おべんとうづくり体験(15分)	おべんとうづくり体験(15分)
3.おべんとう	おべんとうづくり体験(15分)	おべんとうづくり体験(15分)

い おいしくおいしく

し 楽しく楽しく

え 元気よく元気よく

も 美味しく美味しく

ち 美味しく美味しく

おべんとうづくりのポイント

おべんとうづくりのポイント

①おべんとうづくりのポイント

②おべんとうづくりのポイント

③おべんとうづくりのポイント

④おべんとうづくりのポイント

⑤おべんとうづくりのポイント

⑥おべんとうづくりのポイント

⑦おべんとうづくりのポイント

⑧おべんとうづくりのポイント

⑨おべんとうづくりのポイント

⑩おべんとうづくりのポイント

←食育通信
計画表の作成にあわせて、おべんとうの日のねらいや計画の立て方のポイントを伝える食育通信を配布しました。

向陽館小学校
食育通信
「おべんとうづくり体験」

2月15日(月)は、レッツ・オリオン祭り開催中！
おべんとう作りをとおして「食卓を作る係」の体験を！

体験が食卓の子ともたてよう！おべんとうづくり体験のポイント

①おべんとうづくりのポイント

②おべんとうづくりのポイント

③おべんとうづくりのポイント

④おべんとうづくりのポイント

⑤おべんとうづくりのポイント

⑥おべんとうづくりのポイント

⑦おべんとうづくりのポイント

⑧おべんとうづくりのポイント

⑨おべんとうづくりのポイント

⑩おべんとうづくりのポイント

⑪おべんとうづくりのポイント

⑫おべんとうづくりのポイント

⑬おべんとうづくりのポイント

⑭おべんとうづくりのポイント

⑮おべんとうづくりのポイント

⑯おべんとうづくりのポイント

⑰おべんとうづくりのポイント

⑱おべんとうづくりのポイント

⑲おべんとうづくりのポイント

⑳おべんとうづくりのポイント

㉑おべんとうづくりのポイント

㉒おべんとうづくりのポイント

㉓おべんとうづくりのポイント

㉔おべんとうづくりのポイント

㉕おべんとうづくりのポイント

㉖おべんとうづくりのポイント

㉗おべんとうづくりのポイント

㉘おべんとうづくりのポイント

㉙おべんとうづくりのポイント

㉚おべんとうづくりのポイント

㉛おべんとうづくりのポイント

㉜おべんとうづくりのポイント

㉝おべんとうづくりのポイント

㉞おべんとうづくりのポイント

㉟おべんとうづくりのポイント

㊱おべんとうづくりのポイント

㊲おべんとうづくりのポイント

㊳おべんとうづくりのポイント

㊴おべんとうづくりのポイント

㊵おべんとうづくりのポイント

㊶おべんとうづくりのポイント

㊷おべんとうづくりのポイント

㊸おべんとうづくりのポイント

㊹おべんとうづくりのポイント

㊺おべんとうづくりのポイント

㊻おべんとうづくりのポイント

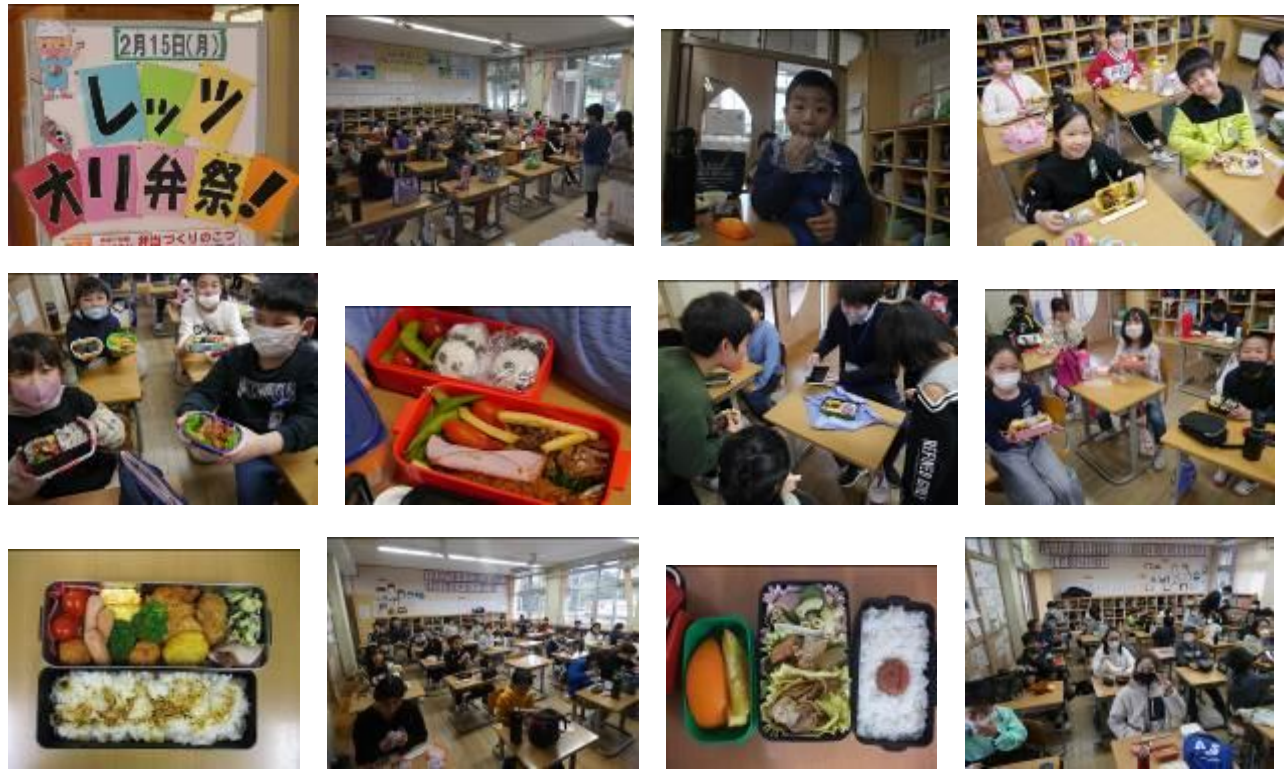
㊼おべんとうづくりのポイント

㊽おべんとうづくりのポイント

㊾おべんとうづくりのポイント

㊿おべんとうづくりのポイント

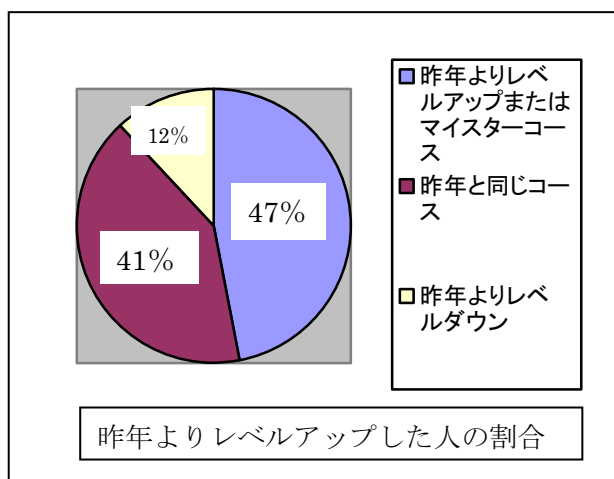
【当日の様子】



6 成果と課題

(児童の感想より)

- おかあさんがじょうずといってくれてうれしいとおもいました。(1年生)
- とってもおもしろくてとってもおいしいおべんとうができてよかったなとおもいました。(1年生)
- さつまいもがかたくて切りにくかったです。がんばって切りました。(2年生)
- からあげはあげるのがこわかったけど上手にできました。(2年生)
- 食べるのはかんただけど、作るのがむずかしいことがわかりました。(3年生)
- たまごやきを練習して上手になりました。こんどもむずかしいものにちょうせんしたいです。(3年生)
- 何日前に、いっかい自分が作るおかずを作っていたのでそのとおりにやったらできたのでうれしかったです。(4年生)
- ナムルをつくる時にドレッシングをつくるのがたいへんでした。だんだんできるようになったので、家でも自分でつくれるようにしたいです。(5年生)
- 今回は、前回の野菜炒めからレベルアップして焼きそばに挑戦しました。味見しながら味をちょうせいするのが難しかったけど、美味しい味につくることができました。去年よりも手ぎわよくできた気がしたのでよかったです。(6年生)



児童の感想より、作る楽しさや喜びを実感し、食への興味関心の高まりが感じられた。家族にほめてもらうことで、次への意欲や自信にもつながっている。また、ふだんは食べる側の立場にいる児童が、作る側を経験することにより、食事ができるまでの大変さを感じた言葉もあった。感謝の心の育成につながっていると考え、右のグラフのように、全て一人でお弁当を作るマイスターコースまたは昨年よりもレベルアップしたコースに挑戦した人は全体の47%であった。お弁当を作る

経験を毎年積み重ねることにより、調理技術が向上する児童が多く、食の自己管理能力の育成につながっていることがわかる。一方で、昨年よりもレベルダウンした児童の取り組む意欲が高まるような働きかけを考えていく必要がある。保護者の方の感想からは、お弁当の日の趣旨を理解し、子どもの主体性を尊重して協力したり、見守ったりして下さっている様子が伝わってきて、子どもの成長を喜び、応援する愛情のこもったものが多かった。子どもたちの自信につながっていくと思われる。