

市町村名	湯梨浜町																			
取組の名称	家庭科の学習を活用した児童による学校給食の献立作成																			
1 ねらい	児童が主体的に考えた献立を実際の学校給食として提供することにより、1食分の献立のあり方や旬の地場産物等について理解を深めるとともに、家庭科の学習を通して身に付けた知識や技能をもとに、望ましい食生活を実践しようとする意欲をもたせることをねらいとする。																			
2 日時	令和7年11月～12月上旬																			
3 場所	町内小学校																			
4 対象	6年生																			
5 具体的な取組内容	<p>(1) 題材 家庭科「こんだてを工夫して」</p> <p>(2) 題材目標</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・身近な食品を用いて調理計画を立て、簡単なおかずを作ることができる。</li> <li>・栄養のバランスを考えた1食分の献立の立て方、ゆでたり炒めたりする調理の特性と題材や目的に応じたゆで方や炒め方、食事の役割や大切さについて理解することができる。(知識・技能)</li> <li>・栄養のバランスを考え、1食分の献立を自分なりに工夫して立てることができる。(思考力・判断力・表現力等)</li> <li>・日常の食事の大切さに気付き、楽しく食事をしようすることができる。(学びに向かう人間性等)</li> </ul> <p>(3) 学習内容</p> <p>献立作成に係る学習は、以下の全5時間計画で実施した。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>時間</th> <th>学習のめあて</th> <th>学習の概要</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>どのような料理や食品を組み合わせるとよいか知ろう</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>・タブレット上で昼食バイキングを行い、自分が選んだ献立をもとに、望ましい食事内容について考える。</li> <li>・栄養バランスの目安として、五大栄養素の学習を振り返る。</li> </ul> </td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>1食分の献立の立て方を知ろう</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>・献立作成の基本の形(主食・汁物・主菜・副菜)を知る。</li> <li>・前年度に6年生が考えた献立をもとに、給食に使用されている食品を五大栄養素に分類する。</li> <li>・献立作成の練習をする。</li> </ul> </td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>1月に登場する給食の献立を考えよう</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>・家族へのインタビューをもとに、献立作成のポイントを整理する。</li> <li>・料理に関する本、料理カード、タブレット等を活用し、児童1人1人が給食の献立を考える。</li> </ul> </td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>考えた献立の栄養バランスを確かめよう</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>・前時に考えた献立の見直しを行う。</li> <li>・栄養のバランスや地場産物の活用など工夫しながら、使用する食材を考え、献立を完成させる。</li> </ul> </td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>学習を生かして、家庭での1食分の献立を考えよう</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>・冬休み中に実践するよう、家庭用の1食分の献立を立てる。</li> </ul> </td> </tr> </tbody> </table>		時間	学習のめあて	学習の概要	1	どのような料理や食品を組み合わせるとよいか知ろう	<ul style="list-style-type: none"> <li>・タブレット上で昼食バイキングを行い、自分が選んだ献立をもとに、望ましい食事内容について考える。</li> <li>・栄養バランスの目安として、五大栄養素の学習を振り返る。</li> </ul>	2	1食分の献立の立て方を知ろう	<ul style="list-style-type: none"> <li>・献立作成の基本の形(主食・汁物・主菜・副菜)を知る。</li> <li>・前年度に6年生が考えた献立をもとに、給食に使用されている食品を五大栄養素に分類する。</li> <li>・献立作成の練習をする。</li> </ul>	3	1月に登場する給食の献立を考えよう	<ul style="list-style-type: none"> <li>・家族へのインタビューをもとに、献立作成のポイントを整理する。</li> <li>・料理に関する本、料理カード、タブレット等を活用し、児童1人1人が給食の献立を考える。</li> </ul>	4	考えた献立の栄養バランスを確かめよう	<ul style="list-style-type: none"> <li>・前時に考えた献立の見直しを行う。</li> <li>・栄養のバランスや地場産物の活用など工夫しながら、使用する食材を考え、献立を完成させる。</li> </ul>	5	学習を生かして、家庭での1食分の献立を考えよう	<ul style="list-style-type: none"> <li>・冬休み中に実践するよう、家庭用の1食分の献立を立てる。</li> </ul>
時間	学習のめあて	学習の概要																		
1	どのような料理や食品を組み合わせるとよいか知ろう	<ul style="list-style-type: none"> <li>・タブレット上で昼食バイキングを行い、自分が選んだ献立をもとに、望ましい食事内容について考える。</li> <li>・栄養バランスの目安として、五大栄養素の学習を振り返る。</li> </ul>																		
2	1食分の献立の立て方を知ろう	<ul style="list-style-type: none"> <li>・献立作成の基本の形(主食・汁物・主菜・副菜)を知る。</li> <li>・前年度に6年生が考えた献立をもとに、給食に使用されている食品を五大栄養素に分類する。</li> <li>・献立作成の練習をする。</li> </ul>																		
3	1月に登場する給食の献立を考えよう	<ul style="list-style-type: none"> <li>・家族へのインタビューをもとに、献立作成のポイントを整理する。</li> <li>・料理に関する本、料理カード、タブレット等を活用し、児童1人1人が給食の献立を考える。</li> </ul>																		
4	考えた献立の栄養バランスを確かめよう	<ul style="list-style-type: none"> <li>・前時に考えた献立の見直しを行う。</li> <li>・栄養のバランスや地場産物の活用など工夫しながら、使用する食材を考え、献立を完成させる。</li> </ul>																		
5	学習を生かして、家庭での1食分の献立を考えよう	<ul style="list-style-type: none"> <li>・冬休み中に実践するよう、家庭用の1食分の献立を立てる。</li> </ul>																		

#### (4) 栄養教諭の主な関わり

- ・学習前の教科担任との打ち合わせにおいて、本学習の略案を提示し、学習の流れと効果的な学習のための役割分担等について検討した。
- ・1時間目には、5年生での学習「食べて元気に」における「3つの食品のグループとその働き」の振り返りをもとに、嗜好優先で献立を立てた際の問題点について考えさせた。
- ・2時間目には、前年度に6年生が考えた献立を活用し、具体的に献立の基本の形や栄養バランスのポイントについて指導した。
- ・3時間目には、献立作成のための個別の指導を行った。また、学習終了後にワークシートを回収し、よりよい献立になるよう個別の助言を記入した付箋を付けて児童に返却した。
- ・4時間目は、助言をもとに献立を完成させるよう個別の指導を行った。
- ・5時間目は、給食の献立作成やこれまでの調理実習等での学びをもとに、家庭での実践につなげるよう指導した。
- ・全児童が作成した献立の中から各学校1点を選び、1月の全国学校給食週間中の献立として提供した。献立内容や工夫した点について、食育たよりや給食時間の放送資料として紹介した。

#### (5) 給食として提供した児童作成献立

##### 【地元の食材でみんな元気！】

ごはん 牛乳 とりのしおからあげ  
チーズ入りブロッコリーと卵のサラダ  
しじみと大根のみそ汁 いちごゼリー

##### 【冬野菜満喫献立】

ごはん 牛乳 ポークソテー  
ブロッコリーとリンゴサラダ  
冬野菜ミネストローネ



#### 6 成果と課題

当初は嗜好優先の献立を給食に出してほしいと言っていた児童も、学習がすすむにつれて「湯梨浜町の食材を入れたい」「このメニューは給食にだせますか？」など、意欲的に課題に取り組む姿勢が印象的であった。また、学習を通して日々の給食に込められた意図や配慮、衛生管理のあり方に触れるなかで、何気なく食べていた給食は望ましい食事の見本であることを実感した発言も聞かれた。成果としては、全児童が栄養バランスや色どり、味のバランス等を考慮した1食分の献立を立てることが出来たことがあげられる。教科担任との適切な役割分担、進度に応じた個別の指導を徹底したことが効果的であったと思われる。また、教科担任の意向により、本学習の最後に家庭での献立作成を取り入れたことも知識や技能の実践に向けて意義深く、学習を通じた家庭との連携を深める取組のあり方についても、今後検討したい。給食を教材として活用できるのは給食管理を担う栄養教諭ならではの学習参画であり、その特色を生かした食に関する指導の充実のための工夫を積み重ねていきたい。