

大豆栽培や稲作体験活動を取り入れた食に関する指導

安平町立追分小学校

1 取組の概要

追分小学校では、実体験を通して、生産の仕組みや食文化等について理解を深め、収穫の喜びや食への感謝の気持ちを育むことを目的として、食に関する体験活動を行っている。

2 取組の実際

(1) 大豆栽培の体験活動を取り入れた食に関する指導

第2学年は、大豆を育てることを通して、食べ物は命をもっていることや成長していることに気づき、食べ物を大切にすることができることをねらいとして、大豆栽培の体験に取り組んでいる。

「まめのすけ」との大豆栽培体験

オリジナルマスコット「まめのすけ」と一緒に大豆の栽培に関する体験活動を行った。

【大豆栽培活動のスケジュール】

- 5月23日 大豆の栽培開始
- 6月13日 栄養教諭による食に関する指導「変身まめのすけ」
- 12月18日 調理体験「大豆パーティーを開こう」
- 2月4日 豆まき



「まめのすけ」から大豆をもらいました。たくさんの豆が収穫できるように願いながら植えます。

【定植作業5月】

みんなで、ハウスから畑に移植をします。



【移植作業6月】



やっと大豆ができました。みんなで苦労して育てました。

【収穫10月】

栄養教諭による食に関する指導

～豆をつかった「食に関する指導」の展開に向けて（全校児童対象）～
給食の時間において、家庭の食卓から遠ざかりつつある豆を児童にとって身近なものにし、進んで食べようとする態度を育てることを目的として、豆について学び、豆を実際に食べる食体験を重ねる取組を行った。

豆が使われている献立の日に、プリント『おまめのはなし』を配布し、豆の実物や資料の掲示、「まめクイズ」を実施するとともに、指導の前後の児童の意識調査を実施した。

【児童（2年生）の感想】

いつもは、何気なく食べていた大豆が、とても栄養のある大切な食べ物であることが分かりました。これからは、給食に出たら栄養について考えながら食べようと思います。



【まめクイズ】



【まめのおはなし】

栄養教諭による食に関する指導（2年生）

～豆を使った調理体験～

大豆はいろいろな食品に加工されているという学習を行ったあと、「きなこ団子」を作る調理体験活動を行った。



【豆についての学習】



【調理実習】

【児童（2年生）の感想】

- ・大豆できなこを作るのは初めてでした。私はきな粉が嫌いでした。でも自分で作ったきな粉がおいしくて、大好きになりました。おいしかったです。
- ・まめのすけが粉々にされて、ザルで振られるときに皮だけがあまるのでしりませんでした。家でもやりたいなあと思いました。

(2) 稲作の体験活動を取り入れた食に関する指導

第5学年は、地域の食料生産の様子や地元の食文化に触れたり、食への興味・関心を高めたりするための稲作の体験活動に取り組んでいる。

【稲作体験活動のスケジュール】

5月6日 田植え作業開始

7月24日 観察

9月21日 稲刈り体験

10月18日 脱穀・精米

12月3日 収穫祭

稲作にはげむ地域の方々との稲作体験



泥だらけになって田植えをすることにより、生産者の苦労を体感しました。

【田植え（5月）】



稲の病気や害虫などの被害についても学び、観察を行いました。

【観察（7月）】



黄金色に輝くの稲を刈り取りました。調理実習でおいしいご飯を炊きます。

【稲刈り（9月）】



【脱穀・精米（10月）】



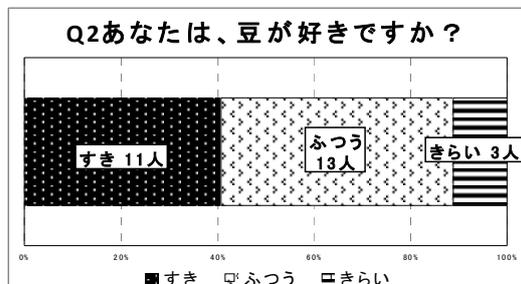
【児童（5年生）の感想】

- ・田んぼの中や横にある水路に生き物がいっぱいいました。カエルが2、3匹泳いでいてびっくりしました。
- ・脱穀は、昔の千歯という機材でやりました。初めての経験だったけどすごく面白かったです。

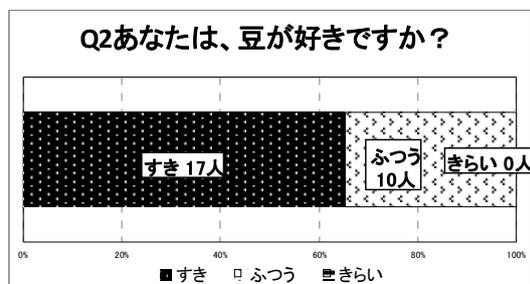
3 成果と課題

(1) 成果

- ・ 稲作や大豆栽培の体験を取り入れたことで、児童の食への興味関心が高まった。
- ・ 大豆栽培の体験を通して、豆への関心をもつとともに、豆が好きになった児童が増加した。
- ・ 稲作体験をすることにより、町内で生産される米への関心が高まり、給食においてご飯を進んで食べるようになり残食率も減少した。
- ・ 田植え、観察、稲刈り、脱穀・栽培という流れをしっかりと体験することで、農家の人々の苦勞について理解する児童が増えた。



【体験前】



【体験後】

(2) 課題

- ・ 来年度以降も、地域との連携を図り、より体験が深まる指導計画を作成する必要がある。