

平成28年度ユネスコスクール年次報告書

報告期間：平成28年4月～平成29年3月

1. 学校概要

学校名 市川市立稲越小学校
 種 別 保育園・幼稚園 小学校 小中一貫教育
 中学校 中高一貫教育 高等学校
 教員養成 技術/職業教育
 特別支援学校 その他 ()
 住所 〒272-0831
千葉県市川市稲越町518-2
 E-mail : work4-inagoshi@ichikawa-school.ed.jp
 Website : www.inagoshi-syo.ichikawa-school.ed.jp/
 児童生徒数 男子 86名 女子 83名 合計 169名
 児童・生徒の年齢 7歳～12歳

2. 実施活動（複数選択可）

- 地球規模の問題に対する国連システムの理解
- 国際理解
- 世界遺産
- 平和・人権
- 環境
- 気候変動
- 生物多様性
- エネルギー
- 防災
- 食育
- 伝統文化
- そのほか ()

3. 活動内容

(1) 1年間の主な活動内容について記載願います。

<1・2年 「おはし名人になろう」>

和食を継承していくため、「箸の扱い方」を指導していくことはとても大切になる。本校では、1・2年生を対象に、『魚の食べ方コンテスト』に向けておはし名人になろう！というめあてを持たせて、指導にあたる。

導入として、学級担任が紙芝居で「箸誕生秘話」を紹介し、意欲づけをしたところから、ワークシートを使って、今の自分の箸の持ち方についての確認や箸を正しく持つと良い点などを確認する。

次に主活動として、「箸の持ち方・使い方」の指導を5つのスモールステップで行う。授業では、4つのスモールステップまでを取り組み、最後の一つは「箸を上手にを使って、魚をきれいに食べる」という活動へとつながる。

この授業内容は各家庭にも発信されるため、結果、自然と各家庭でも、食卓で箸の持ち方を練習する仕組みが生まれる。

また、低学年は、その日の食材として使われる、朝採れた旬の枝豆やそら豆などの下準備の手伝いを行う。そのことで、自分が手伝った食材が調理される喜びを感じながら食事をする経験ができる他に、高学年は、縦割りグループの1・2年生が一生懸命に手伝いをしてくれた食材を残さず食べようとする態度も養うことができる。この日の残菜率が少ないのはいうまでもない。

<3年 「歯のことを知り、丈夫な体を作ろう！」>

食べるというのは、本来「味」のみではなく、「見た目」「香り」「歯ごたえ」など色々な要素で美味しさを味わうことであり、このことは「和食」に通じることである。そこで、3年生では、保健の学習と関連付けて、「噛むことの大切さ」を指導する。

導入では、よく噛んだときとあまり噛まなかったときとの違いを確認するために、唾液の量で色に変化する「咀嚼ガム」を使い、咀嚼の回数が10・30・60回の時での唾液量の違いを「可視化」する。ここで、よく噛むと唾液がよく出るということを確認した上で、次に「カルシウムせんべい」を使って、10・30・60回の時での味の変化や飲みこむときのし易さを体験させる。ここで体験したことから学んだことを、適宜、普段の給食指導の中で触れ、かみごたえのある食材や料理の利点を考えさせるようにする。

<4年 「食べれば栄養 捨てればゴミ」～レッツ エコクッキング～>

先にも述べたように、日本で年間約1,700万トンの食品廃棄物が排出されている現状の中で、我々一人ひとりがこの現状を改善するためにできることを行動していかなければならない。4年生では、社会科「すみよいくらしをつくる」の単元の学習を通して、ゴミの問題を身近なこととして捉えている。また、総合的な学習の時間において、社会科の発展学習として、環境学習に取り組み、学校から出るごみの量について調査をした。その中で子ども達がハッとさせられたのが、給食の残菜量が思っていたよりも多かったことである。そこで、食べ物を大切に作る気持ちを育て、自分の生活を見つめなおすきっかけを作りたいというねらいで、エコクッキングに取り組んだ。

この授業での「食の指導」は、一つは食材をなるべく無駄なく調理すること。もう一つは、買い物（食材選び）において、「旬のものを選ぶ」、「地産地消」、「必要量を買う」ということである。今や食材は年中手に入るが、実は旬な時期以外に育てるためには膨大なエネルギーが必要な事、地産地消することで運搬費用が抑えられること、必要量を買うことで、「食品ロス」を減らすことができることをしっかりと指導する。これが行く行くは「和食を守る」ことにつながっていくのである。

<5年 「米から広がる世界」>

5年生では、社会科で「日本の産業」について学び、総合的な学習の時間では、「米から広がる世界」として、実際に自分たちで田植えをし、稲を育て、米を収穫し、その米を頂くという体験学習を行った。また、家庭科では、和食の基本概念である主食（ご飯）と副食（味噌汁）を自分たちで調理する実習を行った。自分たちで育て、収穫した米を使うことで、食材を頂く有難さを実感すると共に、全体の栄養バランス等から汁の具材を考えることで、作り手の思い等にもふれることができる。

<6年 「くふうしよう 楽しい食事」>

「和食」の中の料理として頭に思い浮かぶのが、各地域に根差した「郷土料理」や「おせち料理」のような、年中行事に密接なかかわりのある料理ではないだろうか。

6年生では、家庭科の学習で、県の郷土料理である「太巻き祭り寿司」やお正月に食べる「おせち料理」の調理実習を行った。それぞれの料理について、その歴史や込められた思いなどを学習し、調理実習を通して、より身近に感じ、受けついでいこうとする態度を育成することをねらいとした。

単元の初めでは、食の大切さは「栄養面」だけではなく、昔から、四季折々の食材を利用した料理を先祖代々、受けついできたことが「日本の食文化」を築いてきたことを学習した。それを受け、「我が家の味ってなんだろう？」ということで、自分の家で代々受け継がれている食文化があることを確認し、まとめとして、親子で太巻き祭り寿司づくりやおせち料理づくりを行った。料理を囲み、みんなで気持ち良く会食することで、互いが親しくなる機会になったことはいうまでもない。

この経験から、郷土料理の「太巻き祭り寿司」を我が家の味にしたり、親子でおせち料理づくりを行ったりすることを切に願う。

(2) 活動時間について（下記から選択して下さい。）

- 通常の授業時間を使用（総合的な学習の時間を含む）
- 時間外活動の時間を使用
- ユネスコクラブの活動として実施
- その他（

）