

「栄養教諭を中心とした食育推進事業」

・推進地域 甲州市

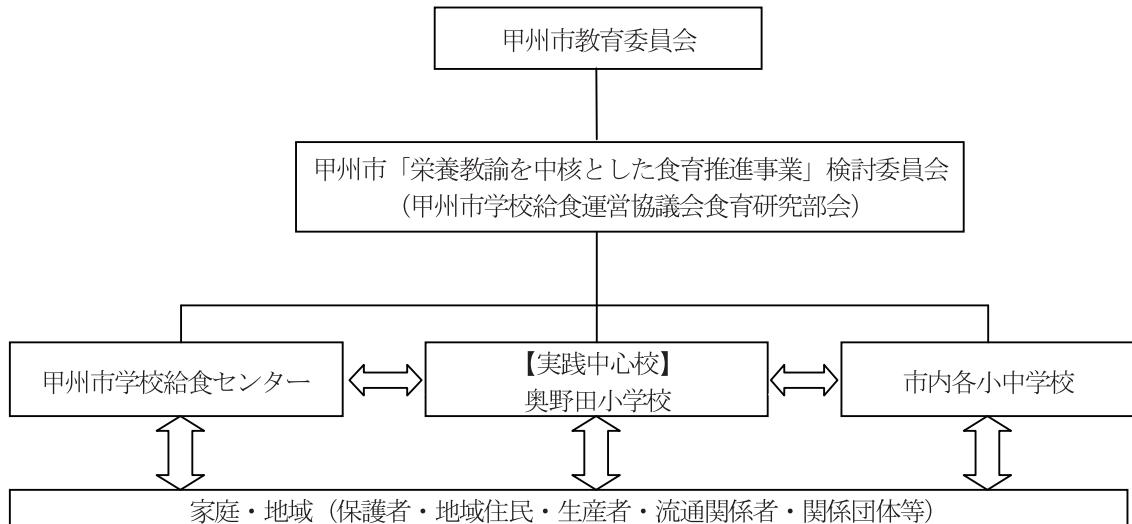
・事業委託先 甲州市教育委員会

・実践中心校 甲州市立奥野田小学校

栄養教諭を中心とした食育推進 事業報告書

都道府県名	山梨県
推進地域名	甲州市

1. 事業推進の体制



2. 具体的取組等について

テーマ1	各教科等における食に関する指導を充実させるための取り組み
	<p>～実践中心校（奥野田小学校）における取り組み～</p> <p>① 食育への理解を深めるための校内研修 7月12日 講師：山梨県教育委員会 スポーツ健康課 指導主事 秋山知子先生</p> <p>② 食に関する指導の全体計画・年間指導計画の作成</p> <p>③ 食に関する指導の授業実践</p> <p>○学級活動などにおける授業実践例</p> <p>1年：きゅうしょくたいすき（給食はどうやってできるの） 1年：なんでもたべげんきになろう 2年：やさいを食べよう 3年：カルシウムのはたらきを知ろう 3年：畑のお肉、そのひみつ …国語科「すがたをかえる大豆」との関連 4年：よくかんで食べよう …国語科「かむことの力」との関連 4年：元気のもとになる朝ごはんを考えよう 5年：お米のよさを知ろう 6年：栄養のバランスを考えて食べよう つくし・すみれ学級：お正月を楽しもう</p>   

- 食に関する体験活動（作物の栽培や調理）
 - 1年：きゅうり・ミニトマト・かぼちゃなどの栽培、ほうとうづくり
 - 2年：ひとり一鉢野菜作り、大豆の栽培、とうふづくり
 - 3年：もも博士になろう、大豆の栽培
 - 5年：バケツ稻、落花生の栽培、チャレンジキャンプ
 - 6年：じやがいもについてもっと知ろう
つくし・すみれ：野菜を育てよう、とれた野菜で調理しよう
 - 児童会活動：さつまいもの栽培
- 保健給食集会「めざせ！おやつ選びの達人」 7月 7日
- 月別指導資料を活用した指導



じやがいもについてもっと知ろう



豆腐作り



ほうとうづくり



保健給食集会

- ④ 実践資料集の作成と配布：実践中心校での研究内容を市内小中学校へ紹介し、食育の推進を図る。

テーマ2 学校給食を「生きた教材」として食に関する指導を充実させるための取り組み

- ① 「給食の時間における食に関する指導の年間指導計画」の作成
- ② 地場産物を取り入れた献立研究・学校給食への活用
献立学習会：月1回
甲州市産の食材の活用例：さくらんぼ・ぶどう・ぶどうジュース
にじます・まいたけ
- ③ よりおいしく安全な給食を提供するための研究会
7月29日 学校給食調理講習会および試食会の開催



テーマ3 家庭や地域と連携した食育の取り組み

- ① 食生活アンケートの実施
1回目：6月に奥野田小学校の全児童、家庭を対象に実施
2回目：12月に奥野田小学校の全児童を対象に実施
- ② 給食試食会、学習会等の開催
 - 1年生保護者対象の給食試食会、学習会：6月5日
 - 食育学習会：10月22日
文部科学省：子ども生活習慣づくりのための普及啓発事業
「早寝早起き朝ごはんキャラバン隊」
紙芝居やクイズで楽しく早寝早起き朝ごはんの大切さを
学習することができた。
 - 親子料理教室
6月26日（お好み焼き、ゼリー）4年
10月15日（ホットケーキ）2年
10月30日（こねこねほうとう）1年
11月13日（炊飯器でつくるさつまいもケーキ）5年



- 食育講演会：1月19日
「子どもの“気”を育てる食育とは」
～元気・やる気・根気・勇気に向けて～
講師：大村直己先生（食育コーディネーター）

- ③ 食育だより、レシピ集等の発行による情報発信、啓発活動

- ④ 甲州市の食育関連行事へ参加協力

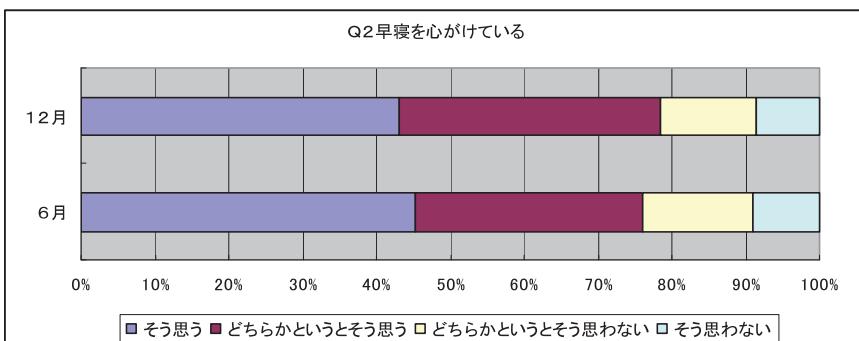
- 食育まつり…各校での食育の取り組みを紹介したパネル展示
- CATVの食育番組



テーマ1～3に共通する具体的な計画

* アンケート集計により見えてきた傾向

【食生活アンケート 対象：奥野田小学校全児童 実施時期：第1回6月、第2回12月】

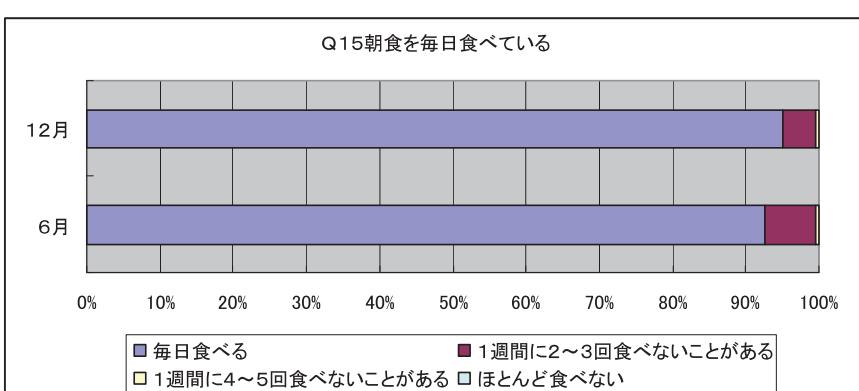
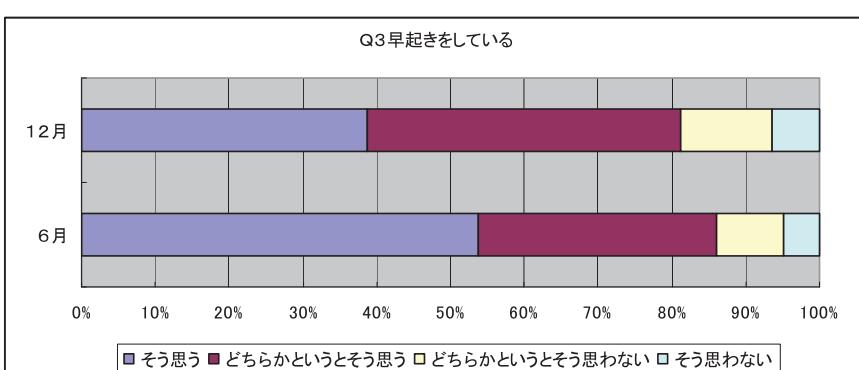


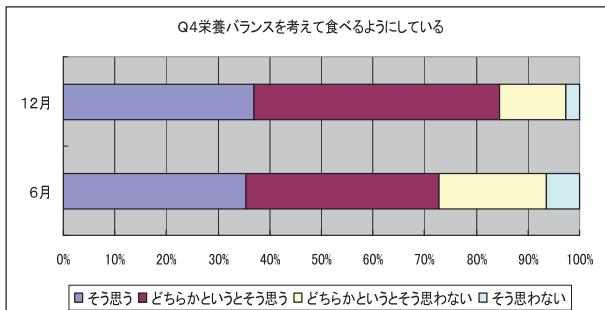
早寝については、「そう思う」「どちらかといふとそう思わない」と答えた児童は6月より増えているが、早起きをしている児童は6月に比べて、12月の方が減っている。調査時期の違いが影響しているとも思われるが、今後も早起きの大切さを指導していきたい。

早寝・早起きについては、「そう思う」と答えた児童が低学年と比べると高学年で低く、高学年ほど夜型の生活になっている傾向がある。

朝食については毎日食べている児童は、6月が92.6%、12月が95.2%と増加し、ほとんどの児童が毎日食べできている。

10月に行った朝食アンケートの結果から、朝食の内容を見ると、おかずがなく「主食だけ」「主食とのみもの」という児童が多く食事内容の充実が課題となっている。



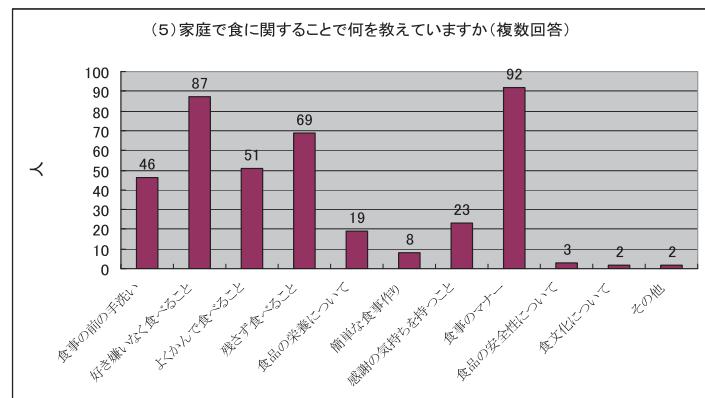


「栄養バランスを考えて食べるようしている」では、「そう思う」「どちらかといふとそう思う」と答えた児童が増えてきている。今年度の様々な取り組みの成果があらわれてきたと思われる。食品別に見ると、野菜に比べ、魚や豆類の摂取意欲が低かった。魚や豆・豆製品の良さを見直し、意識を高める取り組みが必要である。

【食生活アンケート

対象：奥野田小学校保護者 6月実施】

食品の使用頻度では、海藻類、いも類、魚介類が低かった。児童の調査でも、魚、豆類で意識が低く、親子とともに、日本人の食文化を支えてきた海藻、いも、魚介、豆類への意識を高めていきたい。家庭では「食事のマナー」や「好き嫌い」について教えている保護者が多く、「食文化」「食品の安全性」「簡単な食事作り」についてはあまり教えていない。



数字で変化のあった事項について

朝食の摂食状況：「毎日食べる」 92.6% (平成21年6月) → 95.2% (平成21年10月)

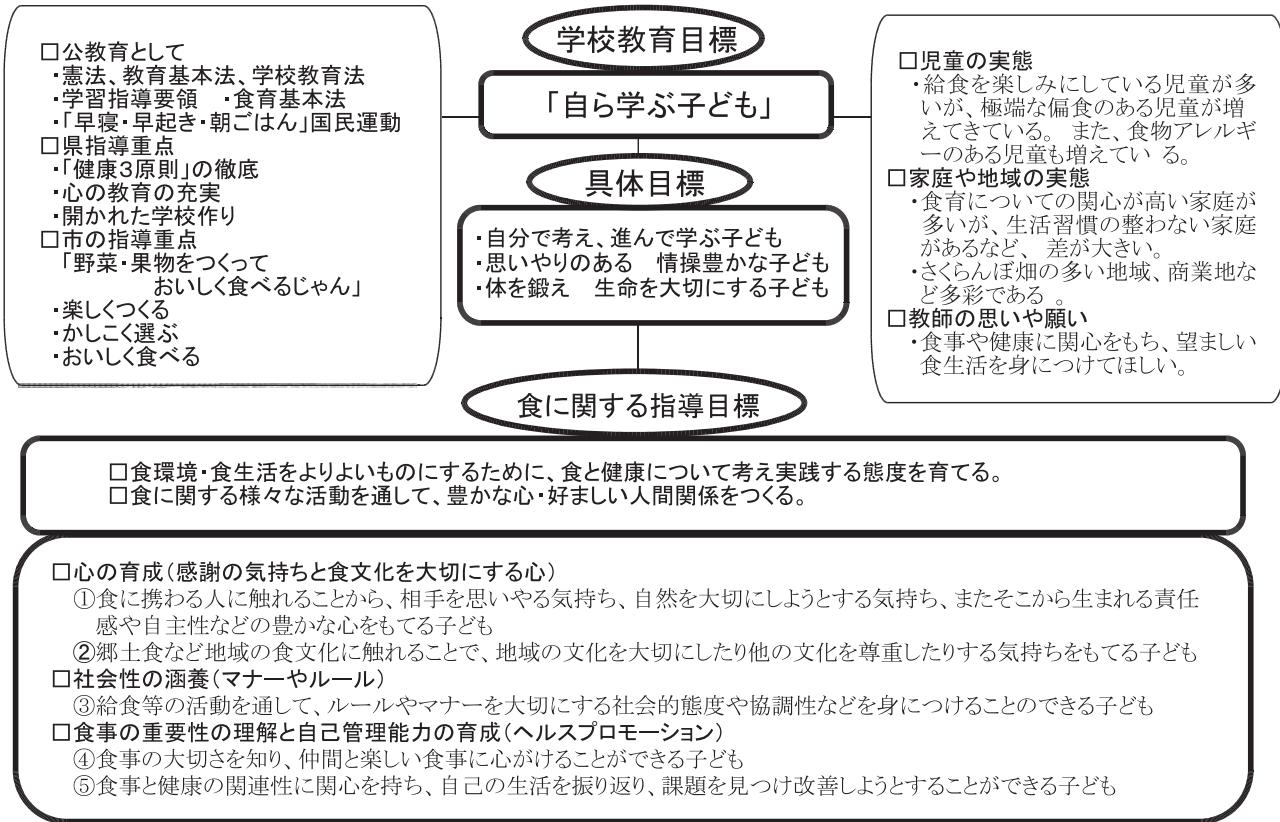
事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

- 「食に関する年間指導計画」を作成し、計画的に、系統的な指導が行われ、学校全体で食育を進めることができた。
- 担任と栄養教諭とがTTを組むことにより専門性を生かした指導ができた。また豊富な資料や教材教具の工夫により学習意欲が高まり、効果的な指導となった。
- 食に関する授業や体験活動を行うことにより、子どもたちが食に関心を持ち、食生活を見つめる機会となつた。
- 授業当日、学習内容にそった「食育だより」を家庭に配付したり、親子で行う活動を取り入れたことにより、家庭との連携も図ることができた。
- 食育学習会や親子料理教室等を行うことにより、家庭での食育のきっかけ作りになった。
- 食育だよりやレシピ集を市内小中学生の家庭（2500世帯）へ配付し、家庭への情報発信を行い、食育の大切さを伝えることができた。

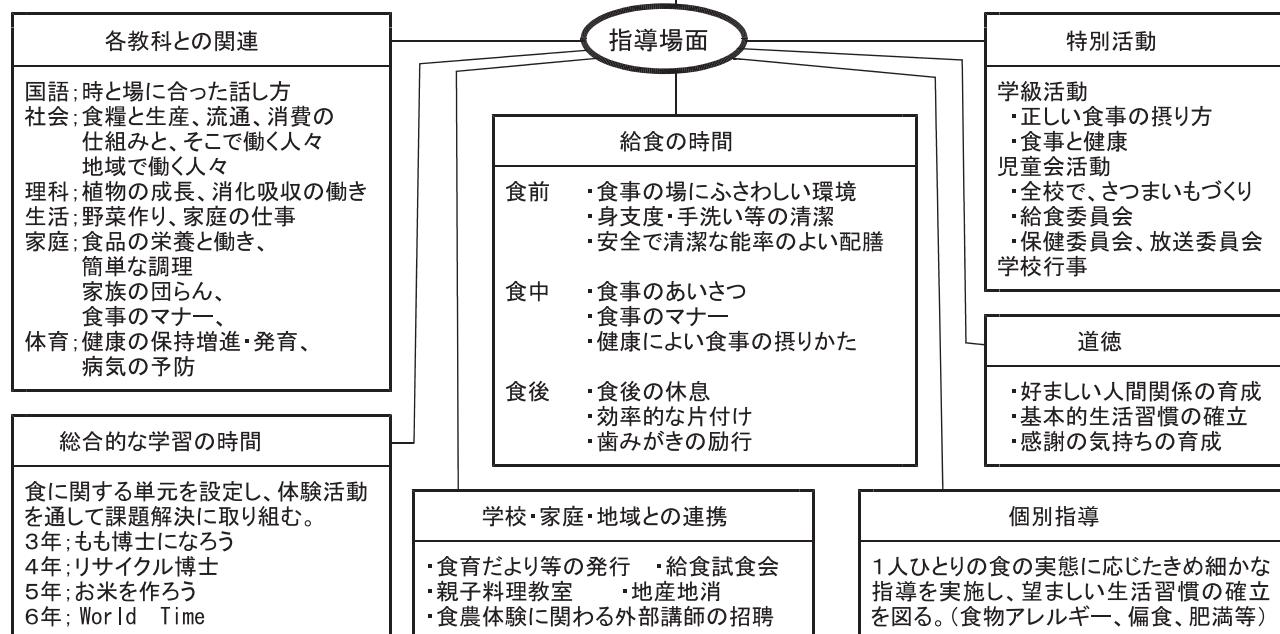
今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

- 授業により、授業直後は実践意欲が高まるが、それをどのように持続させ定着させていくかが課題である。
- 低学年からの系統的な指導により食への意識は高まっていく。今後も食に関する年間指導計画をもとに、指導を続けていく必要がある。
- 食に関する授業で学んだことを日常生活の中で実践し、習慣化させるためには、家庭との連携協力が不可欠である。食に関する授業を保護者に公開するなど、家庭との連携をさらに深めるための取り組みが必要である。
- 今年度の取り組みにより、保護者の関心が高まっているが、家庭により食に対する意識にも差が見られる。すべての家庭で子どもたちの心身の健康を考えた食育に取り組んでもらうための働きかけを続けていくことが大切である。
- 実践中心校での実践内容を広め、市内の各学校で「食に関する指導の全体計画・年間指導計画」が作成され、計画的、継続的な食教育が行われるようにしていきたい。

平成21年度 食に関する指導の全体計画 奥野田小学校



主な目標	低学年	中学年	高学年
心の育成 [いただきますの気持ち]	・給食に関わっている人に感謝の気持ちを持つ。 ・食物を大切に扱う。	・給食に関わっている人に感謝の気持ちを持つ。 ・食物を大切に扱う。	・給食に関わっている人に感謝の気持ちを持つ。 ・食物を大切に扱う。
社会性の涵養 [進んで仕事] [マナーを守る]	・配膳・片付けの仕方を覚える。 ・給食の基本的なマナーを守り、食事を楽しむ。	・協力して配膳・片づけをする。 ・マナーに気をつけて、食事を楽しむ。	・協力して配膳・片づけをする。 ・時と場に応じたマナーや言葉遣いをして、食事を楽しむ。
自己管理能力の育成 [食事と健康]	・何でも食べようとする。 ・よく噛んで食べようとする。	・食事の大切さを知って、何でも食べようとする。	・健康と食事との関わりについて考え、自分の食事を見直す。



平成21年度 食に関する指導 年間指導計画

奥野田小学校 栄養教諭との連携										
学年	月	5月		6月		7月		9月		
		主題	楽しい給食	食事作法	じょうぶな骨や歯	健康によい食事 (夏の食生活)	規則正しい食生活	バランスのよい食事	10月	
特別活動 指導 内容	ねらい ができる ができます	給食の決まりについて理解する 進んで当番の活動	基本的な食事の作法を身につける	夏を健康で過ごすための習慣を身につける	じょうぶな骨や歯をつくるための食生活を心がける	夏を健康で過ごすための習慣を身につける	規則正しい食生活の大切さがわかる	食べ物の働きを知り、バランスよく食べることができる	食べ物の栄養(①野菜・果物・いも・米) (冬の食生活)	
	1年	給食の決まり	基盤的食事のかた	牛乳を飲もう	おやつのとり方	おやつのとり方	食事の大切さ	食べ物の大切さ	食べ物の栄養(①野菜・果物・いも・米) (冬の食生活)	
	2年	給食の決まり	はしの使い方	よくかんで食べる	上手なおやつのとり方	朝食を食べよう	食品の3つの仲間	食品の3つの仲間	食べ物の名前	
	3年	給食の決まり	和食のマナー	カルシウムの働き	夏の食生活	3度の食事	野菜の2つの仲間	野菜の2つの仲間	魚を食べよう	
	4年	給食の決まり	食事のあいさつ	夏の食生活	夏の食事の効果	朝食の大切さ	野菜によく食べる	野菜によく食べる	魚を食べよう	
	5年	楽しい給食の工夫	食事のマナー	カルシウムのとり方	夏の飲み物とおやつ	生活のリズム	野菜の2つの仲間	野菜の2つの仲間	大豆の栄養	
	6年	楽しい給食の工夫	会食のマナー	骨粗しあう症	おやつの選び方	栄養・運動・休養	バランスのよい食事	バランスのよい食事	海藻の栄養	
	児童会活動と 学校行事		給食試食会 給食委員会(通常)		さつまいもの栽培		大豆を使って作ろう		給食の反省	
	1年	生活	ぐんぐんそだて	ぐんぐんそだて	サラダパーティをしよう	サラダパーティをしよう	花から実へ	落花生を知ろう	魚を食べよう	
	2年	理科	植物を育てよう・植物のからだを調べよう	植物の発芽と成長	生命の誕生	生き物のくらしこんきょう	生き物のくらしこんきょう	生き物のくらしこんきょう	魚を食べよう	
	3年	社会	動物のからだのはたらき	植物のからだのはたらき	花から実へ	調べてみよう自然を生かした仕事(もやぶどうづくり農家を見直そう)わたしたちのくらし (買い物調べ・店舗に行こう・じょうずに買い物をしよう)	調べてみよう自然を生かした仕事(もやぶどうづくり農家を見直そう)わたしたちのくらし (買い物調べ・店舗に行こう・じょうずに買い物をしよう)	調べてみよう自然を生かした仕事(もやぶどうづくり農家を見直そう)わたしたちのくらし (買い物調べ・店舗に行こう・じょうずに買い物をしよう)	魚を食べよう	
	4年	教科	こみはどこへ	こみはどこへ	昔のくらし	昔のくらし	昔のくらし	昔のくらし	魚を食べよう	
	5年	家庭科	食料生産を支える人々(農業、水産業、これからの食料生産)	食料生産を支える人々(農業、水産業、これからの食料生産)	食料生産を支える人々(農業、水産業、これからの食料生産)	食料生産を支える人々(農業、水産業、これからの食料生産)	食料生産を支える人々(農業、水産業、これからの食料生産)	食料生産を支える人々(農業、水産業、これからの食料生産)	魚を食べよう	
	6年	保健体育	1日の生活をみつめよう	かいたかな整理をしてみよう	花から実へ	かいたかな整理をしてみよう	かいたかな整理をしてみよう	かいたかな整理をしてみよう	魚を食べよう	
	6年	他教科	生活を見直そう	朝の生活を見てみよう・朝食に合うおかずを作ろう	花から実へ	朝の生活を見てみよう・朝食に合うおかずを作ろう	朝の生活を見てみよう・朝食に合うおかずを作ろう	朝の生活を見てみよう・朝食に合うおかずを作ろう	魚を食べよう	
	道徳	総合	3年: もも博士になろう・大豆を育てよう	4年: リサイクル博士	5年: お米を作ろう	チャレンジキャンプ	6年: ジャガールももをもつと知ろう	World Time	魚を食べよう	
	個別指導	偏食	肥満・瘦身	食物アレルギー	スボーツ栄養等	(担任、養護教諭、保護者)	5年: お米を作ろう	チャレンジキャンプ	魚を食べよう	
	家庭・地域との連携	献立表、給食により、食育により、学年により、給食試食会、食育教室、料理教室、食生活実態調査、地産地消	献立表	献立表	献立表	献立表	献立表	献立表	魚を食べよう	
	献立計画	教科・学級活動に対応した献立	行食	郷土食	旬の食材	地場産物	地場産物	地場産物	魚を食べよう	

第3学年学級活動授業案

授業者 T1 武井 麻子
T2 早川 貞子

1 題材名 「畑のお肉、そのひみつ」

- (2) 日常の生活や学習への適応及び健康安全
キ 食育の観点を踏まえた学校給食と望ましい食習慣の形成

2 題材について

現在の食生活では、食事の欧米化やファーストフード食品の台頭により、栄養価の高い食事や時間の短縮など便利になった反面、肉製品やインスタント食品の摂取が多くなり、生活習慣病の予備軍と言われる子どもたちが増えていることが問題になってきている。

そんな中、今、植物性たんぱく質や植物性脂肪・食物繊維などを含む大豆が見直され、体力・抵抗力・持久力の増強に役立ち生活習慣病を予防する食品として、注目されてきている。昔から日本人は、大豆や大豆の加工品から多くのたんぱく質を摂取してきた。そのままでは消化の悪い大豆を、加工することにより、消化吸収のよい食品を作りかえ、味噌や醤油など調味料をはじめたくさんの大蔵加工食品を食卓にのせ、バラエティーに富んだ豊かな食生活をしてきた。栄養価が高く、健康維持に大切な働きをする大豆の良さを学習することは、成長期の子どもたちにとって、肉料理に偏りがちな食生活を見直させるのによい機会と考える。

折しも、この時期、国語科で「すがたをかえる大豆」「食べ物はかせになろう」の単元を学習する。この教材は、大豆やその加工食品について書かれたもので、身の回りにあふれている食品を扱うことから子どもたちにも身近な内容である。大豆の加工食品は、見ただけでは大豆からできているとは思われないものも多く、子どもたちは意外性を持って知ることの喜びを感じられ、導入としても有効であろう。

1学期に子どもたちは、「カルシウムの働きを知ろう」の学習をし、カルシウムを含む食品をもっと食べようとする気持ちが出てきて、食品の栄養についての関心が高まりつつある。ここで、今回たんぱく質である大豆を取り上げることで、子どもたちは、新しい栄養素を知り、自分が食べている物について関心を寄せ、大豆を進んで食べようとする意欲を持たせるのに効果的であろう。

以上のような理由から本題材を設定した。

指導に当たっては、まず、大豆は私たちの成長や健康維持のために欠かせない食品であることを理解させ、その栄養価の高さや働きから「畑の肉」と呼ばれていることを知らせる。次に、大豆製品の実物に触れさせたり、給食の献立の中で探したりと体験的な活動を通して、大豆は昔からいろいろな加工品に姿を変え、日々の食事の中に取り入れられてきた食品であることに気づかせたい。まとめとして、大豆をもっと食べるための作戦を考えさせ、それを家庭に持ち帰り、実行させることで、家庭も巻き込んでいきたい。それによって、子どもたちに大豆や大豆の加工食品の良さを実感させ、好き嫌いをせず、進んで大豆食品を食べようとする気持ちを持たせていきたい。さらに自分の食生活を見直し、自分が食べている物への関心を高めるきっかけとしたい。

3 目標

- 大豆に关心を持つとともに、大豆のよさを理解し、進んで食べようとする意欲を持たせる。

4 食育の視点

- 食品にはそれぞれ栄養的な特徴があることを知る。(心身の健康)
○健康に過ごすためには食事が大切なことがわかる。(心身の健康)

5 本時の学習

- (1) 日時 平成21年11月9日(月) 5校時
(2) 場所 3年教室
(3) ねらい

- ・大豆は「畑の肉」と呼ばれ、体をつくったり、体を丈夫にしたりする大切な食品であることを理解する。
- ・大豆はいろいろな食品に加工されていることを知り、大豆を使った食品を進んで食べようとする意欲を持つことができる。

(4) 展開

	学習活動	学習活動◎と児童の反応（・）	指導上の留意点	資料・教具
1: 50 分 導入	<p>1 大豆の苗を見て、大豆は畑で育つことを知る。 •これは、3年生の畑からとってきました。何の苗かがわかりますか？</p> <p>•では、早川先生に答えを聞いてみましょう。</p> <p>*枝豆も大豆も正解です。 *大豆は畑で育つのです。</p> <p>2 学習課題を知る。 •前に5つの豆の中から大豆はさがしたことがありましたね。すごいことにはほとんどの人が大豆を当てることができました。実はその大豆には、すごいひみつがあるんです。きょうは、それを勉強しましょう。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;"> 大豆のひみつを知ろう </div>	<p>◎大豆の苗を見て「大豆」を想起する。 •大豆 •枝豆 •まめ</p> <p>◎課題を知る</p>	<p>・大豆の苗を見せるながら発問する。</p> <p>T 1 T 2 T 1</p> <p>・課題カードを提示する。</p>	大豆の苗 大豆 課題カード
1: 53 分 展開	<p>3 大豆からできる食品について知る。 ひみつ1 大豆は○○○○する。</p> <p>①○○の言葉を考える。 •○には何という言葉が入るのでしょうか。考えて発表しましょう。 •では、早川先生に答えのヒントを見せてもらいましょう。</p> <p>②大豆からきな粉ができる様子を見る。</p>	<p>◎言葉を考える •せいちよう •わからない</p>	<p>・無理に答えは求めない。</p> <p>T 1 T 2</p> <p>*実際にきな粉をミキサーを使って使ってみせる。</p>	ひみつカード ミキサー 皿煎った大豆

	*これは、何でしょう？	◎大豆が変わった物を答える。 ・きな粉 ・答えはへんしんだ		
2: 00	*大豆がきな粉にかわりました。 そう、答えはへんしんです。 ③知っている大豆製品を発表する。 ・他にも大豆がへんしんした食べ物はたくさんあります。知っている物はありますか? ・たくさん出ましたね。 ・早川先生まだ、ありますか?	◎知っている大豆製品を考えて発表する。 ・豆腐 ・もやし ・納豆 ・味噌 ・醤油 ・油揚げ	*児童の反応を見ながら答えを教える。	T 1 T 2
2: 05 (5)	*湯葉 高野豆腐 大豆油 がんもどき おから 厚揚げも大豆からできた食品です。 ④味見をする。 ・味見をしましょう。今日は、ゆでた大豆・豆腐・湯葉・きな粉・醤油・味噌の6つの食品を食べてみます。では、早川先生に味見の仕方を聞いてみましょう。	◎班ごとに6つの食品を食べて味を確かめる。	・知っている大豆製品を発表させる。 *実物で製品を見せる。	T 1 T 2 実物
2: 15	*どんな味か確かめるつもりで食べてみましょう。 (試食は5分) ・味はどうでしたか? *大豆の味が残っている食品もあれば、醤油や味噌のように違う味の食品もあります。	・へんしんすると味も変身して違う ・おいしい ・似てる ・味がない	・班に配る ゆでた大豆・豆腐 湯葉・きな粉・醤油・味噌 ・食品ごと1つ1つ味見をさせる。	T 1 T 2
	4 大豆の栄養や体の中での働きについて知る。 ひみつ2 大豆は畑の〇〇と 呼ばれている			ひみつカード

2: 20	<p>①○○の言葉を考える。 ・○には何という言葉が入るのでしょうか。考えて発表しましょう。</p> <p>・では、早川先生に答えのヒントを教えてもらいましょう。 *みんながよく食べるものが入ります。</p> <p>*畑のにくと呼ばれています。 ・大豆がどうして肉とよばれるのでしょうかね。そのひみつも教えて欲しいですね。</p> <p>②栄養面のよさを知る。 *大豆は肉や魚と同じ赤の仲間の食品です。 *畑の肉と呼ばれている訳は、同じ栄養だからです。</p> <p>③健康面のよさを知る。 *体をつくる *おなかの中をきれいにする *骨を丈夫にする *病気になりやすい体をつくる *血をさらさらにする</p>	<p>◎言葉を考える。 ・まめ ・かみ（神） ・肉</p> <p>・肉だ ・答えは肉だよ</p> <p>◎資料をみて説明を聞いて栄養面のよさを知る。</p> <p>◎資料をみて説明を聞いて健康面のよさを知る。</p>	<p>*ヒントを出して「にく」を出やすくする。</p> <p>◎給食のメニューから探して赤で囲む。</p>	T 1 T 2 T 1 T 2	大豆の栄養の絵カード 大豆の働きの絵カード
2: 25	5 給食には大豆や大豆製品が工夫されて出されていることに気づく。 ・今日の給食にも大豆がありましたが気づきましたか？	・かりかり大豆		T 1	
10 分	・給食には大豆からできた食品があります。先週と今週の献立表から探してみましょう。 ・大豆や大豆からできた食品の名前を赤で囲みましょう。（2分）	・カードを配る。			献立・作戦カード
2: 30	*給食には、大豆からできた食品がほとんど毎日でて	*献立表を示しながら、毎日の給食	T 2		料理の写真や絵

	います。	にいろいろな形で出されていることに気づかせ、食べようとする意欲を持たせる。		
6 本時の学習を振り返り、まとめる	・大豆のひみつをまとめましょう。 大豆はへんしんする 大豆は畑のにくと呼ばれている ・大豆をもっと食べる作戦を考えてましょう。 作戦が浮かんだ人は発表しましょう。 ＊いい作戦を考えました。 でも醤油や味噌は塩が入っているので食べすぎには注意しなければいけません。 ・ではカードに書きましょう。 ・作戦を発表しましょう。 ・みんなの作戦はどうですか？ ＊とてもよいですね。健康な体のために毎日食べて欲しいです。 ・作戦カードを家に持って行って実行しましょう。	◎カードの○○に言葉を入れる。 ◎大豆をもっと食べる作戦を考えてカードに書く。 ・毎日食べる ・納豆を食べる	・学習を振り返り、大豆のひみつをまとめます。 ・作戦が書けるようにヒントとして2～3人発表させます。	T 1 T 2
		・作戦を考えてカードに書かせる。 ・良い子を2～3人言わせる。	T 1 T 2	
		・作戦カードを家庭に持ち帰り、大豆をもっと食べる作戦を実行するように伝える。	T 1	



おひなさま！

食育だより

2009.10
～甲州市立小学校 食育研究会 特別号～

**新米の季節！
お米のよさを見直してみましょう。**

うちの食育だよりの内面は、「日本食の上品」について考えてみましょう。今日はその日本食の中心となっているごはん（米）について考えてみましょう。

◆お米の栄養◆
ごはんには、からだと肌を整えるにエネルギーとなる炭水化物を中心とした質、ビタミン、ミネラルなどさまざまな栄養が含まれています。

新米文化
エネルギーのものになる。
※じゃがいも、3種分と同じ。

ごはん1杯分（150g）の栄養
エネルギーのものになる。
※新米1杯分同じ。
※新米1杯分同じ。

糖質 0.5g
エネルギーのものになる。
※新米1杯分同じ。
※セロリ1杯と同じ。

食物熱エネルギー 0.5g
糖の働きをよくして、便通を整えるなど同じ。
※セロリ1杯と同じ。

ビタミンB群 0.03mg
ビタミンをエネルギーに変える。
便通を整えるなど同じ。
※キーパイの量 1~2枚と同じ。

ビタミンE 0.2mg
血液のものになる。
不足すると貧血になる。
※はりえんそうの量1~2枚と同じ。

ごはん1杯分（150g）のカロリー
エネルギーのものになる。
※新米1杯分と同じ。

ごはん1杯分（150g）のカロリー
エネルギーのものになる。
※新米1杯分と同じ。

ごはん1杯分（150g）のカロリー
エネルギーのものになる。
※新米1杯分と同じ。

うちの食育だよりには、通常に欠かせない食育がこんなに含まれています。

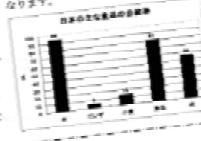
◆ごはんは本当にいい◆
米粒に水を加えて蒸すことは、米のわりにエネルギーが保たれます。また、ごはんはパンやうどんよりもむしろおのれでできるもので消化吸収されます。そのため、食事中がよく血糖値もゆらぐのに土居し、インスリンも働き分かれます。食べすぎ注意をともなら、把尿防止と便秘予防につながります。

◆いろいろなおかげにあう◆

ごはんは、既成の味などでお食いだけでなく、調理法など、どんなおかげで何食も楽しむことができます。料理はばかり、いろいろな食事や料理が合わせることができるので、自然と栄養のバランスがとれた献立になります。

◆日本の国でかかるる食料◆

日本の農林省給出率40%。主要先進国の中では最低です。65%の先進国の中では最も高い。日本人は米を最も多く食べる入浴にたつていますが、実は日本人が生べん量を全国范围内で作ることができます。



◆ごはんの米食◆

- わざわざごはんを炊いているお母さんは、人気なし。うららかなごはんは、
- お米がうとうとう出る？ Aとんこつ、おとことビックリ
- 白いにはんこ、これに豆とビックリ、なぜおいしい？
- あたたかく炊けて美味しい。日本食が美味しい。ごはんを煮られない？
- スペインの食事はごはん？ ハバニョフ、ブリット、ビアンチャ
- 朝ごはんを炊き出す？ あらわし、白もん、白むぎ
- 朝ごはんを炊くの？ あらわし、白もん、白むぎ
- お米は朝ごはんの炊飯器の匂い？ Aとんこつ、おとこと白むぎ
- お米の炊飯器が使われていて本物？ Aとんこつ、白むぎ
- お米が朝ごはんとされている？
- おはんが朝ごはんとされています。Aとんこつ、おとこと白むぎ
- おはんをどう？ Aとんこつ、白むぎ、おしゃまじ

◆ごはんの米食◆

食育だよりは、甲州市内の小中学生の家庭に配付

～いわしのチーズサンドフライ～

【材料】

- ①いわしは筋について、くさみをとる。
- ②チーズは薄紙に切る。
- ③いわしの上にチーズを重ねて、その上にチーズを乗せる。
- ④それをよく焼く。どちらかのようにつけ
- ⑤おじやで焼める。
- ⑥小葱、ときね、パン粉の糊に衣をつけて油で揚げる。
- ⑦ケチャップまたはソースをかけて食べる。

～さつまいもごはん～

【材料】5人分

- さつまいも 300g
- (1本からり 小さじ1
- みりん 小さじ2
- みりん
- せいりこま

【作り方】

- ①さつまいも皮をむき、1.5cm角に切る。
- ②おにぎらしてあくをぬき、水気を切る。
- ③油で炒め、おにぎらを加えて炒めに炒め上げる。ごはんをつぶさくと混ぜ、間に盛って蒸ご飯をふる。
- ④おはんをつぶしたらさくさくと混ぜ、間に盛って蒸ご飯をふる。

～かぼちゃのキャラブーケ～

【材料】

- 馬鈴芋・マドレーヌカップ(2個)・ホットケーキミックス(2個)・(つぶしたもの)
- 牛乳 100g
- 卵 1個
- 小麦粉 100g
- バター 10g
- マドレーヌカップ
- かぼちゃのキャラブーケの場合は、牛乳が少ないので牛乳代わりに牛乳をかぼちゃで代用してください。
- ①かぼちゃは種を取り、一口大に切る。ラップをかけて電子レンジでやからかくならまで加熱する。皮を取り除き、マッシュ。
- ②ボウルに卵をとぎはぐし、小ぼんやりを加えて混ぜる。牛乳、ぐくしたバター、牛乳をキャラブーケに入れて混ぜる。
- ③牛乳をカップに分けて、180度のオーブンで20分くらい焼く。牛乳をさして牛乳がついてこなければ出来上がり。



食育だより

2009.10.22
～食育学習会特別号～



～おはんの会場～
文部科学省の「食育学習会開催ごはん」キャラバン隊を聞いて、食育研究会が開かれました。県内の大学生による相談室やクイズなどで楽しく「平野原町おはん」の大変さを学びました。よしやうし、保護者の皆さんにも参加していただきありがとうございました。この機会に実際に施設で食育環境を実践してみましょう。

「早寝 早起き 朝ごはん」キャラバン隊を招いての食育学習会

「早寝 早起き 朝ごはん」 キャラバン隊がやってきた！

第1問
わたしたちの体の手には時計がある。
Qか わたし

わたしたちの体の中にも体時計がある。「体内時計」と呼ばれるものがあります。この時計が働くこと、「寝起き」「起きた時間だよ」と知らせ、寝になると「寝た時間だよ」と声を出させて、「寝くなるわめめ、寝になると寝る」という1日のリズムをととのえてくれるのです。これだけは・・・○

第2問
体内時計を正しくおおむるために必要なものはなんでしょう？

わたしたちの体の中にも体時計がある。寝起きの時間は、寝起きの時間よりもよくよく約2時間の周期でリズムを保っています。そこで施設時間の2~4時間の時計を止めると寝起きしなければならないのです。そのためには、寝起きの時間の「寝の光」です。寝の光をあびることでからだに入れた光に反応して脳の体内時計に信号が入り、2~4時間に合わせることができます。寝起きの光をあびないといと体内時計がリセットされ、遅れがでて、寝起きの時計ボックスのうながす間になってしまいます。

さらに、体内時計は脳だけでなく体のいろいろな臓器にもあるので、朝ごはんを食べることで体内時計にスイッチを入れることができます。

こたえは・・・朝の光、そして朝ごはん。

第三問
寝なければ成長が止くなる。
Qか わたし

わたしたちの体が成長するために必要なのは寝る時間です。成長ホルモンは、寝ていてすぐの寝起きのときに分泌されます。そこでわからから、「寝るときは寝つづけ」といわれるのです。これえは・・・×

睡眠は及んでいますか？

日本の子どもたちは、日常生活にみて睡眠が寝たいといわれています。睡眠不足のまま過ごしているとさまざまな影響ができます。

◆だるいしわかれやすい、食欲がないなど体質が悪くなります。

◆朝ごはんを食べる時間が早い、食欲がないという理由から朝ごはんを食べない習慣になってしまいます。

◆運動力が弱めで筋肉の衰弱がよくあります。

