

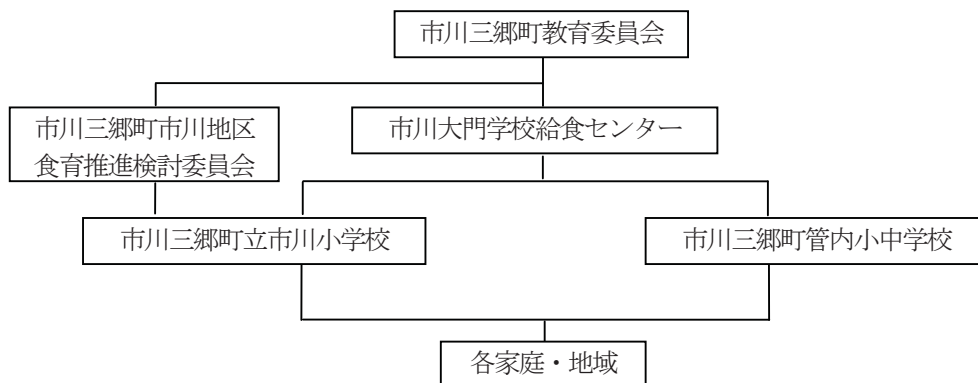
「栄養教諭を中核とした食育推進事業」

- ・ 推進地域 市川三郷町**
- ・ 事業委託先 市川三郷町教育委員会**
- ・ 実践中心校 市川三郷町立市川小学校**

栄養教諭を中核とした食育推進事業 事業報告書

都道府県名	山梨県
推進地域名	市川三郷町

1. 事業推進の体制



2. 具体的取組等について

テーマ1	教育課程における食に関する指導の充実のための取り組み
<p>① 自ら「見つけ、調べ、まとめ、表現する」子ども達の育成をめざし、学級活動や各教科において、栄養教諭と連携した食育指導の充実・実践に取り組んだ。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 第1学年 学級活動「たべもののひみつ」：10月実施 研究授業 ・ 第4学年 学級活動「地場産物の大塚にんじんのひみつを探ろう」：11月実施 研究授業 ・ 第2学年 生活科「わたしとさんぼまち～春～ ～冬～」 「わたしの野菜をつくりたい」 ・ 第3学年 社会科「見直そう 私たちの暮らし」 ・ 第5学年 家庭科「家族とお茶を楽しもう」「料理って楽しいね！おいしいね！」 ・ 第6学年 家庭科「まかせてね！きょうのごはん」など。 	
<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>1年の授業「たべもののひみつ」</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>4年の授業「大塚にんじんのひみつを探ろう」</p> </div> <div style="text-align: center;">  </div> </div>	
<p>② 外部から講師として、山梨学院短期大学准教授深沢早苗先生を招き料理教室を開催した。</p>	
<p>③ 食育推進年間指導計画の実践と検証に取り組んだ。 児童の「生きる力」を培うために、食育指導の根源となる各学年ごとの食に関する指導の年間計画に基づき、実践に取り組み、計画の見直しを行った。再度、食育と関連できるような各教科、学級活動の内容等も洗い出しを行った。</p>	

- ④ 食農体験(栽培活動)では、第2学年生活科で、ピーマンやきゅうり、なす、落花生、大豆、とうもろこしなど、4年生理科でゴーヤを栽培した。第5学年でバケツ稲を栽培し、食べ物の尊さ、自然のありがたさを感じた。



- ⑤ 学校に隣接している給食センターへ、1年生が生活科「学校探検」で見学した。調理員さん達の働いている姿にふれることで、残さず食べることや感謝の心も芽生え始めた。

- ⑥ 食に関する指導に関わる学習会を実施した。校内研究の一環として山梨学院短期大学教授松本晴美先生をお招きし、本校児童の食生活の実態調査結果より考察や今後の指導の方向性などについて、研究を深めた。

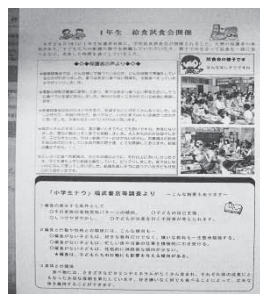
テーマ2 学校と家庭との連携による食に関する指導の充実のための取り組み

家庭に対する効果的な働きかけの方策に関する調査

- ① 食生活や食に関する基本的な生活習慣等を見直すための実態調査を、児童と保護者を対象に実施した。6月に本校独自の調査項目を掲げ実施し、考察し、実践の重要な資料としている。

- ② 食育に関する資料、研究・実践した内容等について、学校から家庭や地域に向けて、「食育だより」として配布し、理解を深める機会とした。

- ・食育だより1号…食育とは何か、今後の食教育の取り組み、食育の授業風景など
- ・食育だより2号…児童の食の実態調査結果、給食試食会や食育の授業参観の様子など
- ・食育だより3号…保護者の食の実態調査結果、親子料理教室、朝食の効用、調理研修会
- ・食育だより4号…校内研究研究授業、母親部主催給食試食会、食育の授業風景、お知らせ
- ・食育だより5号…「早ね・早おき・朝ごはん」キャラバン隊、食育の授業風景など



- ③ 親子で食について興味関心を持ち、コミュニケーションの広がりや家でのお手伝いのきっかけとなるよう、7月に親子料理教室を開催した。また、保護者に学校給食を理解していただくため、児童の給食配膳や食べている様子を参観する試食会を実施した。

- ・「いちかわキッチン」～親子で手軽にできる おやつづくり～
実習料理…キャベツもち、簡単バナナパイ、ソーダのゼリー



- ・給食試食会の開催

6月24日 1年生の保護者を対象に試食会を実施した。

10月22日 母親部会主催で全校の希望者を対象に実施した。
試食後、保護者対象に朝ごはんの大切さや食事内容などについて学習会を開催した。



- ・学校給食の献立より料理を選び、カード式の料理集を作成した。家族と一緒に給食の味を家庭でも楽しく調理できるよう作成した。

④ 食に関する授業参観などを行った。

- ・6月の日曜学校や7月の授業参観にかむことの大切さについて「めざせかみかみ名人」として実施した。保護者にも実際に児童と同じ食べ物のかみ比べを体験していただいた。



- ・1月に文部科学省の「早寝 早起き 朝ごはん」キャラバン隊を招き、全校集会を実施した。早寝、早起きの大切さ、なぜ朝ごはんを食べるのかなどについて、紙芝居やクイズなどで、児童や保護者で楽しく学習した。



テーマ3 学校と地域との連携による食に関する指導の充実のための取り組み

- ① 地場産物を学校給食へ取り入れるため、地教委が中心となり、地元生産者との検討委員会を何回か開催した。その結果、秋頃から学校給食へ地元の野菜を少しずつ導入することができた。



- ② 児童に地場産物の栽培の様子や食べ物の大切さなどを知らせれば、感謝の心や郷土愛が育つであろうと考え実践した。

- ・11月に地元農業生産者のかたを招き、大塚にんじんの栽培や「のっぷい」という土や、生産者の思いについて学ぶことができた。
- ・2月に食生活改善推進委員のかたに、ほうとうの作り方を授業参観で保護者も一緒に教えていただいた。
- ・給食を通して、地域(郷土)・旬を大切にしたい食の指導を栄養教諭が中心になって行った。

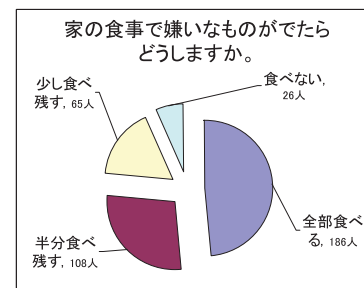
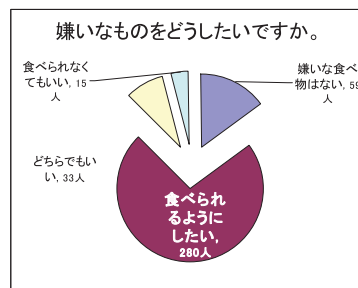
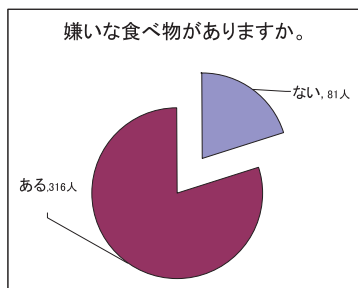


- ③ 学校での食育の取り組みや食に関心を持ってもらうため、年に数回発行する「食育だより」を、地域へ回覧板を通して情報発信を行った。

テーマ1～3に共通する具体的計画

※実態調査結果より、傾向と課題 「全校児童と保護者を対象にした結果より(7月に実施)」

- ・食べ物の好き嫌いがある児童が、とても多い。
- ・児童は、学校や家庭で嫌いな食べ物がでて時は、食べる努力や改善しようという意識は高い。
- ・朝食を「必ず食べさせる」家庭がほとんどを占めていた。本校は5年前から学力向上に取り組み、「家庭学習」「睡眠」「朝食」の大切さについて実践しているので、定着している。しかし、わずかに朝食について「時々食べなくてもよい」や「考えたことがない」という家庭もあったので、朝食の重要性や食事内容についても考えていきたい。
- ・子どもの好き嫌いは、それぞれの家庭の考え方を大きく反映しているのではないかと考えられる、興味ある結果だった。
- ・学校給食で8割近い保護者が「好き嫌いはなくなる、どちらかというとなくなると思う」と回答していた。給食への期待の大きさを感じる。学校給食に望んでいることは、食品への知識や食への関心が上位を占めていた。その他、しっかり食べさせること、基本的なマナーなど多岐にわたっていた。これらをふまえ、毎日の給食時間を大切にしながら、食に関する指導を実践していく。



数字で変化のあった事項について

地場産物の納入 5品目(平成20年度)→ 11品目(平成21年度)

好き嫌いをしないようにしている 68%(平成21年7月)→ 73%(平成21年12月)

赤・黄・緑の食品がそろった夕食を食べることが多い 82%(平成21年7月)→ 86%(平成21年12月)

事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

○栽培活動や調理活動等体験活動を取り入れながら、食育活動を推進した。これらの活動を通して子どもたちに少しずつではあるが、食に対する興味や関心がでてきて、食べ物を大切にする心も芽生えつつある。これは、給食の残菜の量にも現れてきており、教職員はもちろん、子どもたちのなかにも食育についての理解が深まってきているのではないかと考えられる。

○栄養教諭との連携により、より効果的な充実した内容の食育指導の展開ができた。

今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

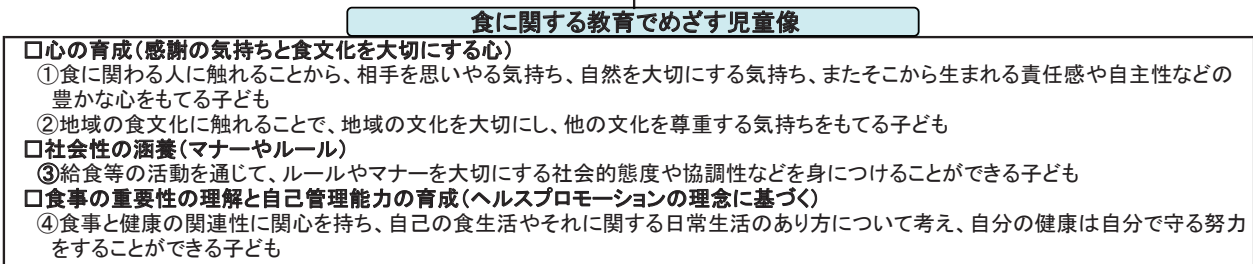
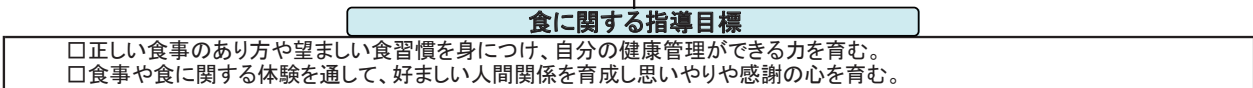
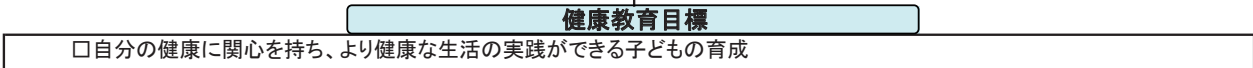
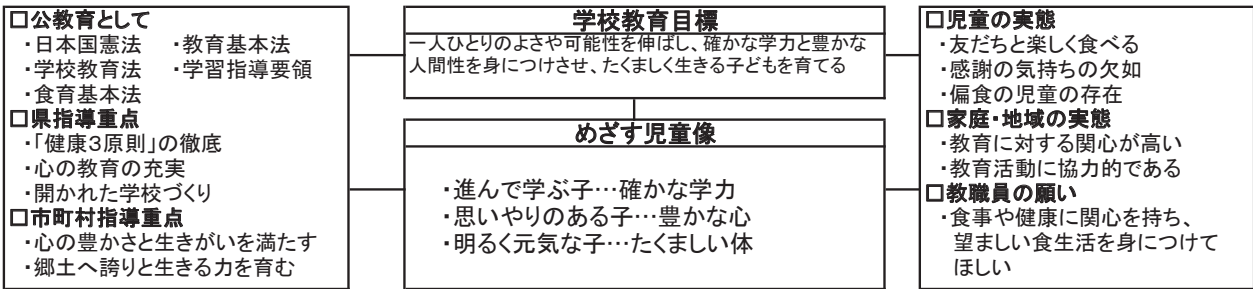
○今後、教育課程の中にどのように食育指導を位置づけていくのか、また効果的な指導の在り方等について研究を深めていくことが課題として考えられる。

○正しい食生活や食習慣を学習しながらの健康な心と体を育む教育は、家庭や地域の温かい協力が必要である。これからも各種活動を通して、啓培の活動を展開していくことが重要である。

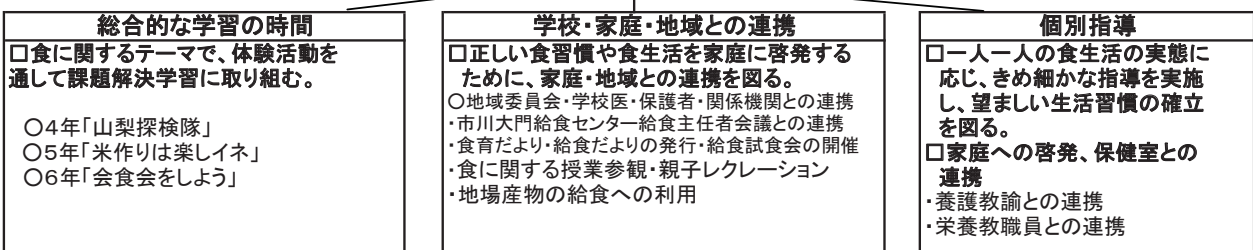
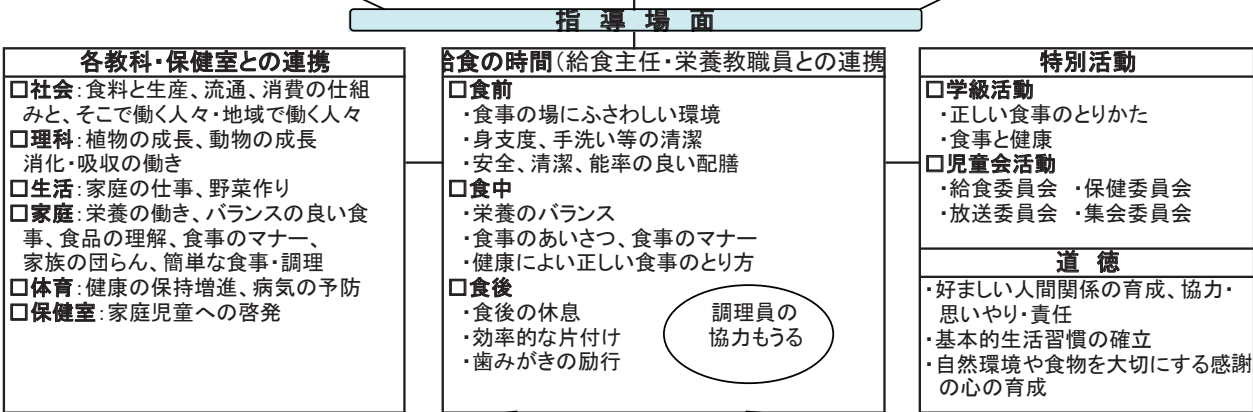
○生産者との話し合いの場を持ち、学校給食への地場産物導入ができたことは大きな成果である。児童が生産に携わる体験活動ができると、より地域との関わりの食への関心が深まるのではないかと考える。

食に関する指導全体計画 (平成21年)

市川小学校



主な目標	低学年	中学年	高学年
豊かな心の育成	・給食を作ってくれる人に感謝の気持ちをもつ	・食物の生産等に関わる人や、給食を作ってくれる人に感謝の気持ちをもつ	・自然や人・食文化との関わりを通して、感謝の気持ちをもつ
あいさつをきちんとする			
社会性の涵養	・友達と協力して、配膳やかたづけをする ・基本的なマナーを守り、友達と仲良く食べる	・自分の責任を果たして、準備や片付けをする ・場に応じたマナーを身につけ、楽しく食べる	・奉仕の心もち、給食の活動に参加する ・時と場に応じたマナーや心づかいをし、楽しく食べる
準備・片付けをしっかりとる、マナーを大切にする			
自己管理能力の育成	・何でも食べようと心がける ・よくかんで食べる	・バランスよく食べる ・食べ物と自分の健康の関係を考え、行動する。	・バランスよく食べる ・自ら食に関する問題点を見つけ、改善方法を考え、健康的な生活に努める
バランスのよい食事、丈夫な体			



項目	月	4月	5月	6月	7月	
健康教育目標		健康診断を正しく受けよう	自分の体を知ろう	歯の健康について考えよう	夏を健康に過ごそう	
給食目標		食事のマナーを身につけよう	健康は身体をつくる食事(食品群)	よくかんで食べよう 衛生について	暑さに負けない食生活について	
特別活動	給食の時間の指導	給食の決まりについて	手洗いについて	歯によい食べ物について	夏の食生活について	
	学級活動	1年	給食の支度と片付け TT	楽しい給食 TT	大切な6歳臼歯	初めての夏休み
		2年		正しい食事の仕方	むし歯の原因	暑さに負けない食べ物
		3年	給食のきまり	食べ物の3つの働きと主な栄養素	歯のしくみとはたらき 食事のマナー	夏休みの過ごし方を考えよう
		4年	よい食べ方	衛生と正しい食事	歯並びとかむ力	夏休みの過ごし方を考えよう 夏の栄養
		5年	給食のきまり	正しい食事の仕方	むし歯のすすみ方	夏休みの過ごし方を考えよう 夏の栄養 肥満
		6年			食事のマナー バランスよい食事 むし歯や歯肉の病気が及ぼす影響	夏休みの過ごし方
教科の関	保健	3年				
		4年				
		5年				
		6年			病気の予防	けがの防止
	社会	3年		見つめよう私たちの町		
		4年				
		5年	農業の盛んな地域	水産業の盛んな地域		
		6年	大昔の暮らしをのぞこう			
	理科	3年	種をまこう	植物の育つ様子	植物のからだのつくり	花から実へ
		4年	身近な植物(春)		身近な植物(夏)	
		5年	植物の発芽・養分	→	生命の発生・成長	→
		6年		生き物と養分		→
生活	1年	わたしとがっこう	野菜の栽培(植え付け)		野菜の栽培(収穫・夏)	
	2年					
家庭	5年		家族とお茶を楽しもう	一日の食事を調べよう	簡単な調理をしよう	
	6年	見直そう! 毎日の食事	→			
総合学習	3年			古くからあることを調べよう	1	
	4年					
	5年			米作りは楽しいイネ		
	6年					
道徳	1年	あかるいあいさつ				
	2年		あいさつがきれいな王様	サバンナの子ども		
	3年	エチケットしんだん	ひなをひろわないで	お姉ちゃんのメロンパン		
	4年					
	5年					
	6年		残されたえびになみだ	世界が純し100人の村だったら		
特活	児童会活動	給食のきまり	正しい手洗い	残菜調べ・結果報告	おやつを取り方	
	学校行事	健康診断 入学式、授業参観、 学年・学級懇談会	修学旅行・避難訓練 1～4年遠足	体力テスト・林間学校 体重測定	授業参観 学級懇談会	
個別指導		食物アレルギー指導 肥満・るい瘦・偏食指導				
家庭・地域(給食センター)等との連携		給食だより PTA総会		給食試食会 (1年保護者)		

※毎月19日は、食育の日

※虫歯予防デー 歯の衛生週間

項目	月	8 月	9 月	10 月	11 月	
健康教育目標		けがの防止につとめよう		目の健康について考えよう	寒さに備えて体調を整えよう	
給食目標		生活リズムと食事の関係を知ろう		何でも食べる習慣をつけよう	感謝して食べよう（食べ物の大切さ）	
特別活動	給食の時間の指導	3つの基礎食品について		塩分のとりすぎについて	朝食の大切さについて	
	学級活動	1年	規則正しい生活		好き嫌いをなくそう TT	冬の健康生活
		2年			食べ物の通り道	
		3年	食べ物の大切なわけと偏食をしないこと TT		目の競・じょうぶなからだ	
		4年	偏食 TT			
		5年				
6年	偏食と栄養の欠乏・感謝して食べよう			食べ物への感謝 感謝して食べよう		
教科との関連	保健	3年	毎日の生活と健康（睡眠・環境）		目のしくみと働き	
		4年				
		5年				
	社会	3年			カレー作りにチャレンジ	私たちの県とまち作り 自然を生かしたくらし 戦争と人々のくらし
		4年				
		5年				
理科	3年	実がじゅくしたよ		身近な植物（秋）	からだのつくりと働き	
	4年	身近な植物（夏の終り）				
	5年	植物の実や種子のでき方				
生活	1年				野菜の栽培（収穫・秋）	
	2年					
	3年					
家庭	5年	なぜ食べるのか考えよう TT		おかずづくり TT		
	6年	まかせてね！きょうのごはん				
総合学習	3年	古くからあることを調べよう 2				
	4年	山梨探検隊			郷土料理 TT	
	5年			稲刈り		
道徳	1年	お父さんのカレーライス				
	2年					
	3年	かねつきどう			しつれいおばさん	
	4年				日本のお弁当	
	5年	良いあいさつがよい出会いをつくる		さざんかの花		
	6年			五目そばをおいしく食べたい		
特別活動	児童会活動	給食委員会献立放送 食べ物の仲間分け			残菜調べ・結果報告	
	学校行事	発育測定・避難訓練		運動会・校外学習 陸上記録会	授業参観・体重測定	
個別指導	食物アレルギー指導 肥満・るい瘦・偏食指導					
家庭・地域（給食センター）等との連携	給食だより			試食会		

項目	月	1 2 月	1 月	2 月	3 月	
健康教育目標		冬を健康に過ごそう	かぜやインフルエンザを予防しよう	心の健康について考えよう	健康生活の反省をしよう	
給食目標		寒さに負けない食事について	学校給食の歴史について	食べ物と病気について(生活習慣病)	健康な身体づくりと食事	
特別活動	給食の時間の指導	冬の食生活について	学校給食週間 学校給食について知ろう	かぜをひかないために	1年間のまとめと反省	
	学級活動	1 年	楽しい冬休み			給食の反省をしよう TT
		2 年	冬休みの計画		上手な食べ方と健康	
		3 年	冬休みの過ごし方を考えよう		感謝の気持ちと食事の 前後の挨拶 TT	
		4 年	冬休みの過ごし方を考えよう 冬の栄養	郷土の食べ物	希望献立 TT	
		5 年	冬休みの過ごし方を考えよう	郷土食を知ろう		
6 年	冬休みの過ごし方について	日本の食糧事情			楽しい会食 TT	
教科との関連	保健	3 年				
		4 年			育ちゆく体とわたし	
		5 年		脳の仕組み・心の健康		
	社会	3 年				
		4 年				
		5 年		自然を生かしたくらし	環境を守る	環境を守る
	理科	3 年				
		4 年		身近な植物(冬)		
		5 年				生き物と養分
	生活	1 年				
		2 年		地域の行事		
		3 年				
家庭	5 年					
	6 年			伝えよう! ありがとうの気持ち		
総合学習	3 年	← 古くからあることを調べよう 2 →				
	4 年					
	5 年					
	6 年	旅立ちの日に向けて			→	
道徳	1 年	ゆきのないみち				
	2 年	ふえをふいて				
	3 年			大きなテーブル		
	4 年					
	5 年					
	6 年					
特別活動	児童会活動	← 冬の食べ物の取り方	学校給食の歴史と郷土食 給食集会	給食委員会献立放送 かぜの予防と栄養 風邪予防ビデオ放送	→ バランス良い食事	
	学校行事	個別懇談 スケート教室	スキー教室 発育測定	授業参観・学年懇談 体重測定・一日入学	卒業式	
個別指導		食物アレルギー指導 肥満・るい瘦・偏食指導			→	
家庭・地域(給食センター)等との連携		給食だより アレルギー児童保護者 ・学校・教育委員会・ センターとの話し合い			→ 食物アレルギーの来入 児保護者との話し合い	

※ 1月学校給食週間

第4学年 学級活動学習指導案

指導者 末木 護 T 1：学級担任
半田裕子 T 2：栄養教諭

1 題材 食べ物への感謝 ～地場産物の大塚にんじんの秘密を知ろう～

2 題材について

近年、子ども達を取り巻く社会環境が大きく変化し、中でも野菜の摂取不足や朝食の欠食などのような「栄養の偏り」や「食習慣の乱れ」、また、将来の生活習慣病につながる危険を有する「肥満」等、食をめぐる問題が大きく取り上げられている。そうした中、平成17年7月に「食育基本法」が施行され、学校現場を中心に広く食に関する指導を行う食育がはじまった。

本校では、これまで校内研究で学力向上に取り組んできた。研究を通じて「食生活は児童の学力に大きく影響を与える」と考え、家庭と連携しながら、朝食をとること、バランスの良い食事をとることを呼びかけてきた。今年度は、食育を研究の中心にし、子ども達の成長を支援していきたいと取り組んでいる。

4年生は、今までに学級活動で「食べ物の大切なわけと偏食をしないこと」について学習し、バランスの良い食生活について学習してきた。今回は、年間計画の中から地場産物の大塚にんじんを取り上げ「食べ物に感謝」する気持ちを育てる。

市川三郷町では、大塚地区において大塚にんじんが生産されている。大塚にんじんは形状に特色があり、その食味は甘く、料理の食材として県内外から人気がある。しかし、香りが強い、歯ごたえがある、一般の商店での扱いが少ないという点から、児童の家庭で日常的に使われることは少ない。

今回は授業当日の給食に出された食材の中から大塚にんじんに着目し生産のルーツを探る。地元の農家がどのような工夫をして、大塚にんじんを育てたのか話を聞くことで、自分たちの食生活が農家の人々の努力に支えられていることに気づかせたい。また、生産された農作物は多くの人の手を経て食卓に届くことを知り、それらの人々に感謝するとともに、地元の農産物を使うことは流通において大きなメリットがあることにも気づかせたい。今回の学習が、子ども達の食への関心を深めるきっかけになることを期待している。

3 児童の実態

30名のクラスである。明るく素直な子どもたちである。調べ学習など自分たちの知りたいことについて、前向きに取り組む姿勢をみせる。将来の食習慣を育てるためには4年生の段階では、より多くの食材にふれることが大切だと考え、給食の時間には食缶を空にして返す完食に取り組んできた。アレルギーがでる食品は除き、自分が嫌いな食べ物も減らしながらも全部食べようと頑張っている。減らす量も最大半分までとし、徐々に少なくしようと声かけをしてきた。学年はじめに比べると給食の配り方が上手になったことに加え、クラス全体で取り組んでいるという意識が根付き、再配分する量が少なく済むようになってきている。苦手な食材も進んで食べようとしている自分たちに誇りを感じている様子も見られる。しかし、個々に見ていくと相変わらず野菜嫌い、魚嫌いといった部分は残っている。20分間の食事時間の中では余裕を持って食べきっていることから食事の量としては適正だと考えられるので、苦手な食品も食べる量を増やしていけるように取り組みたい。

本校で今年度実施した食に関する意識調査では、児童への調査から

- Q.『嫌いな食べ物がありますか』 ない4名。ある26名。
 Q.『給食で嫌いなものがでたらどうしますか』 全部食べる16名。半分食べ残す11名。
 少し食べ残す3名。
 Q.『嫌いな食べ物をどうしたいですか』 嫌いな食べ物はない4名。食べられるようにしたい25名。
 どちらでもいい1名。

ここからも、子ども達が嫌いな食べ物も頑張って食べよう、食べていこうとする姿がみられる。また、保護者への調査から、自分の子どもは魚が嫌い、野菜が嫌いといった見方をしている家庭が多いという実態が明らかになっている。今後、食材をより身近に感じられるような支援が必要だと考える。

4 本時の学習

- (1) 日時 平成21年11月9日(月) 6校時(2:40~)
 (2) 場所 市川小学校2Fホール
 (3) 目標 ・昔の人の知恵と工夫で考え出された地域の産物や料理があることを知る。
 ・自然の恵みに感謝し、食べ物を大切にする気持ちを持つ。

(4) 展開

流れ	学習活動	指導者	指導上の留意点・支援	備考
導入 5	1 今日の給食のなかから地元でとれた食材を探す。	T1	<ul style="list-style-type: none"> 今日の給食のメニューを思い出す。 ※盛り付け表で確認していく。 今日の献立のなかでは、じゃがいも・たまねぎ・にんじんが地元の食材です。 ※盛り付け表の中に書き込んでいく。 今日は大塚地区で作られている大塚にんじんの秘密を探っていくことを確認する。 	ホワイトボード 盛り付け表(拡大版)
「大塚にんじん」の秘密を知ろう				
展開 35	2 大塚にんじんについて知る。	T1 GT	<ul style="list-style-type: none"> 大塚にんじんクラブの三神さんの紹介。 実物の大塚にんじんを見た感想を発表させる。「長い・細い・色が違うなど」 ※出た意見をホワイトボードに書いていく。 <ul style="list-style-type: none"> ○生産者の話から大塚にんじんの秘密を知る。 ・普通のにんじんとの違い ・土の違い(のっぺい) ・作業の様子・生育の状況 ・由来について。 ・町のひとは、どんな食べ方をしているのか。 ・苦労・願い ※場面ごとに画像をプロジェクターで紹介 	にんじん実物 ホワイトボード 大塚の土、普通の土 にんじんの種 資料1(別紙) 特徴をまとめたカード 写真・にんじん畑、種まき、収穫、栄養や働きのカード
	3 大塚にんじんの栄養素について知る。	T2	<ul style="list-style-type: none"> ○栄養の秘密を知る。 ・栄養の話・郷土食の話・食べ物に感謝の話 ※T1とかけあいしながら。 	資料2(別紙)

	4 試食	T 2	<ul style="list-style-type: none"> 実際に食べてみる。 ※アルミの小カップに少しずつ用意した「にんじんめし」を用意 	にんじん飯
	5 学校給食の献立にも郷土食で取り入れられていることを知る。		<ul style="list-style-type: none"> 11月25日(水)にも給食に大塚にんじんが使われることを知る。 	
まとめ 5	6 感想を発表する。	T 1	<ul style="list-style-type: none"> 大塚にんじんの秘密について感想を発表する。 ※数人に発表させる。 	

(5) 評価

- 昔の人の知恵と工夫で考え出された地域の産物や料理があることを理解することができたか。
- 自然の恵みに感謝し、食べ物を大切にする気持ちを持つことができたか。

研究討議より

- 4年「食べ物への感謝」の教育課程に合致していた。地場産物や郷土食を取り上げたことにより、児童は食に関心を持つことができた。
- ゲストティーチャーや担任、栄養教諭が連携した指導方法は効果的であった。
- 自然の恵みや生産者への感謝の気持ちを育てることができた。
- 児童の活動の内容が多様でももしろかった。聞く場面は多かったが、児童は飽きずに出来た。
- 資料がいろいろあり良かった。実物の大塚にんじん、栽培の様子がわかるプロジェクターでの映像、のっぴいと呼ばれる土、にんじんの種、にんじんの栄養など子どもたちが生き生きと学んでいた。
- 生産者の思いは、また別の機会にしたらどうか。1時間内容ではもったいないので、総合的な学習の時間にかけてみてはどうだろうか。

研究授業の様子



取り組みの様子

〈栽培活動〉



枝豆



きゅうり なす



バケツ稲

〈地域との連携〉

〈料理体験活動〉



研究授業



なすやピーマンの料理



だんごづくり



学校開放授業参観



おにぎりづくり

〈広報活動〉

