

教えて食育Web

vol.16

～ろう特別支援学校の食育～
聴覚に障害のある幼稚部から高等部までの子どもたちに給食を提供しています。卒業後に自立する子どもたちが、食事管理できるように各学年に応じた食育の取組を目指しています。

神奈川県小田原市産レモンの香りを楽しむ体験 給食を活用し、給食室の様子を全校に伝えました!

【小田原市の特産物 レモン】

神奈川県西部ではみかんやレモンなどの柑橘類が栽培・収穫されています。冬でも雪が降らず、温暖な気候が柑橘類の栽培に適しています。11月から2月に収穫期をむかえます。

【実物のレモンの観察、嗅覚を使った体験】

聴覚を補い、視覚・嗅覚など他の感覚で実際の食材について、より深く理解できるようにするため、レモンの実物を用いた体験学習を実施しました。



切る前の形がわかるように縦と横両方に切り、香りをより強く感じられるようにしました。



すごくいい香り!!



神奈川県内でレモンがとれるんだ!!

【当日の給食献立】

- ソフトフランス
- 鶏肉のグリル
- ミネストローネ
- こふきいも 牛乳



【給食を食べてみて 高等部の生徒からの感想】
生のレモンはとてもいい香りがしました。鶏肉にレモンをのせて焼いた料理は、お肉のうまみがレモンによって引き出されているように感じました。給食室での調理過程の写真を見て、作る量が家庭とは違うことがわかり、給食をどうやって作っているのか見るのができたのがよかったです。

【当日の展示・掲示物の工夫】

レモンが栽培されている様子の写真と神奈川県内の小田原市と横浜市の位置がわかる地図、レモンの実物を展示しました。当日は全校に給食室での調理の様子を知らせました。

【当日の掲示資料】



幼稚園から高等部の生徒が一目で内容を理解できるように、ひらがなでの表記にし、文字数を減らしました。

給食室の様子が詳しくわかるように調理工程ごとに写真を載せて紹介しました。

きょうの きゅうしょくの れもんは おだわらしで とれました！

かながわけん
神奈川県

おだわらし
小田原市

よこはまし
横浜市

れもんを きりました。

きゅうしょくじつ の ようすです。

おーぶんで やきました。

とりにくに あじを つけて れもんを ちらしました。

おんどを かくにんしました。

できあがりです。

【今後の活動について】

今年度は、小学部低学年で5月の給食で「ゆでそらまめ」を味わう前に、国語の読書の時間で絵本『そらまめくんのベッド』の読み聞かせしました。より言葉を豊かにするため、実物のそらまめを観察したり、そらまめが栽培されている写真を確認したりして、言葉で感想を伝え合う学習を行いました。

今後も給食献立や食材の実物、給食室での調理過程の動画等視覚教材を活用し、幼児児童生徒の興味・関心をひき出せるような活動を行いたいと考えています。また、自立活動や各教科の内容と食育を関連させた活動も行っています。