

【取組内容①】「個別最適な学びと協同的な学びの一体化を実生活につなげる実践」
～授業で検討した給食メニューが実際に提供されることによる“切実感”をもたせる取組

第1学年家庭科『栄養バランスのとれた希望献立を考えよう』

望ましい栄養や食事のとり方を考えながら、給食1食分の献立メニューを生徒一人ひとりが考えます。

指導者は紫波町の栄養教諭。いわゆる“出前授業”です。

栄養バランスのとれた献立を考えるためには、主食・主菜・副菜・汁物をそろえることが大切で、確かめるためには、食品群を点検することがよいことを学習します。

食品群と献立のエクセルシートは、生徒がタブレットにダウンロード。

給食1食分の予算は330円。生徒は和洋中のメニューから望ましい

献立を考え、シートをクリック。栄養バランスは？季節感は？

生徒は、友達と意見交換をしながら、考えを深め、献立が完成。

授業の振り返りは二次元コードを使い、シートに記入。給食センターが集約し、センターは今後の運営に活かします。

生徒一人ひとりが考えたメニューの中から、実際に1人のメニューが採用され、紫波町の全小中学校で提供されます。

誰のメニューが採用されるのか……生徒はワクワクしながらその日を待っています。



望ましい献立を考えます



友達と意見交換。考えを深めます