



乙島っ子

令和3年度 NO. 49

令和4年 2月 3日 倉敷市立乙島小学校

「食育」の本質は、…「感謝」かな

「学校給食週間」には、給食委員会による探究的な学びの成果も、お昼の放送で発表がありました。追究した内容は、「牛乳、大豆」「地場産物、栄養素」「調理設備、給食室」…、児童は、こうした「もの」の追究を通して、「生産する」「献立作成」「衛生管理」といった「こと」に気付き、さらには、「こと」の追究から、「農家の人たち」「栄養教諭」「調理場の先生」という「ひと（の思いや願い、生き方）」に気付いていくのです。



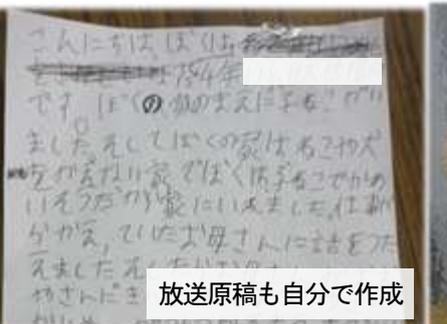
「ひと」に気付いた児童は、その思いに報いようと、その後の生活において「残さず食べる」など「実践」しようとしています。そこに、「感謝」という「食育」の本質が垣間見えるのです。

「もの」の追究 大豆と米は相性◎～
大豆に欠かせない栄養素はリタンといふ
アミノ酸が不足しています。一方で、大豆のたんぱ
く質にはそのリタンが多く含まれるので、大豆と米
を一緒に食べることで、足りない部分を補いあっ
てくれます。
鼻から食べられてきたごはん
相性の良
大豆の追究
ちさんちしょうとはちい
きでせいさんされたさま
ざまなせいさんぶつやし
げんをそのちいきでしよ
うひすることです。
地産地消の追究
体の調子を整える役割を
もっているのが…
・ビタミン
・ミネラル
・食物せんいです。
野菜や海そう、きのこなど
もです。
栄養素の追究



これぞ、「リアル」な探究的な学びの姿！

2月2日（水）のお昼の時間、4年生児童による「飛び入り」放送が行われました。自宅で保護してきた猫を飼ってもらおうと、自分でプレゼン計画を立て、原稿を作成し、「実践」を果たしました。すばらしい「探究」の姿です。



※ カラー版を Web ページに掲載しています。ご覧ください。→http://www.kurashiki-oky.ed.jp/otoshima-e/letter_3_2_2_3.html