

## 「おこない」づくり（自己管理能力の育成）取組事例

学校名	山形市立第一中学校
実施期間	令和2年10月12日（月）～16日（金） 12月7日（月）～11日（金）
<p>〈12時50分いただきますキャンペーン〉</p> <p>素早い身支度、給食室への出発、当番以外の生徒の着席などを呼びかけ、クラス全員が給食の準備、後片付けに関わろうとする姿勢をつくること、食事時間20分を確保することを目指した。給食室に入るときのあいさつは感謝の気持ちを込めて代表の生徒のみとし、他は会釈で表すようにした。委員会では、給食の準備に関わってくださった方々に感謝を表すために感謝のメッセージを作成し、給食センターの方々と給食パートの方々に贈った。</p>	

学校名	天童市立天童南部小学校
実施期間	通年（特設期間：令和3年1月25日（月）～29日（金））
<p>〈「たのしいきゅうしょく」の実践：1年生 学級活動・道徳〉</p> <p>給食開始の時期に、みんなで準備をしたり、楽しく会食したりするための学習をした。多くの人の力で給食が作られていることを知り、しっかり食べようとする気持ちを持った子も多かった。</p> <p>〈給食クイズ：委員会の活動〉</p> <p>今年度は交流給食を実施できなかったため、特設期間の間に、給食委員会で給食クイズを行った。給食について興味・関心を持ってもらおうと、クイズ形式にして廊下に貼りだした。クイズに参加した人には参加賞として、食べ物に関するしおりをプレゼントした。給食委員も意欲的にクイズづくりに参加できたし、沢山の人が参加して盛り上がった。</p>	

学校名	寒河江市立高松小学校
実施期間	令和3年1月18日（月）～22日（金）
<p>〈アルファ化ごはんの体験〉</p> <p>各教室で、担任よりアルファ化米に水を入れて作ってもらい、給食時にはお湯を入れて作ったアルファ化ごはんを味比べをした。体験することで災害時もスムーズに対応できると考えた。栄養教諭より給食時、リモートで調理師がお湯を入れてアルファ化ごはんを作っている様子の写真を見せたり、学校の防災倉庫にもアルファ化米等の防災食があることも紹介したりした。</p> <p>〈給食委員による「食べ物クイズ」や「給食一口メモ」の紹介〉</p> <p>給食時の放送で、給食委員が作成した食べ物に関するクイズを発表したり、福島、岩手、宮城の料理や特産物を紹介したりして、被災地に関心を持たせた。</p>	

学校名	寒河江市立陵東中学校
実施期間	令和2年11月2日（月）～12月4日（金）
<p>〈弁当づくりの実施〉</p> <p>弁当作りに先がけて、給食主任が栄養バランスやいろどりなどを考えた4つのポイントについてキーワード「お・い・し・そ・う」を給食時、全校一斉放送で解説を行ったことで、作り方に対する具体的なイメージを持つことができた。</p> <p>栄養バランスをいろどりで考えたり、つめ方の工夫や調理の順番を考えたりしてマイ弁当の計画を立て、買い物や前日の準備等計画的に弁当を作ることができた。</p>	

学校名	寒河江市立陵西中学校
実施期間	令和2年11月24日（火）～28日（土）
<p>〈弁当づくりの実施〉</p> <p>1年生には卵料理、2年生は炒め物、3年生は煮物を課題の一品として作成した。28日（土）の朝に自分で作った献立に基づき、昼食用の弁当を作り学校に持参し食べた。各自の弁当を写真に撮り、計画報告書に貼付し各階の教室前に展示した。弁当作りでは準備から保護者の協力を得ることができ、報告書にも作った弁当への感想を記入してもらうことで家庭でも「食」を話題にする機会となった。学年が上がるにつれ、調理の実践力が高まってきている。</p>	

学校名	河北町立北谷地小学校
実施期間	令和2年12月7日（月）～11日（金）
<p>〈食事マナーがんばり表の実施〉</p> <p>正しいマナーで食べる習慣を身につけるため、1週間「食事マナーがんばり表」を活用し、自分のマナーについて確認した。</p> <p>正しい箸の持ち方のイラストを掲示したり、いただきますの前に毎日放送委員会による「パチパチ運動」を行ったりすることで、正しい箸の持ち方を意識づけた。</p>	

学校名	尾花沢市立福原中学校
実施期間	令和2年12月7日（月）～11日（金）
<p>〈朝食摂取状況の把握〉</p> <p>個人の健康観察の項目に朝食摂取状況の欄を追加し行った。朝食を食べてくるだけでなく、「主食+おかず3品」を目標に栄養面での充実を呼びかけた。自らのからだづくりについて考え意識できるようになった。</p>	

学校名	米沢市立興譲小学校
実施期間	令和2年12月7日（月）～14日（月）
<p>〈委員会の活動〉</p> <p>「給食キャラクターコンクール」を実施し、給食委員会で賞を決めて、廊下に掲示した。食べ物について考える機会となった。</p> <p>〈セレクト給食の実施〉</p> <p>自分で料理を選ぶ楽しさを体験し、個々に応じた料理を選択する判断力を養うために、セレクト給食を実施した。今年度はデザートのみの実施とした。</p>	

学校名	長井市立致芳小学校
実施期間	令和2年11月30日（月）～12月4日（金）
<p>〈「弁当の日」の実施〉</p> <p>PTA活動とタイアップして、子どもたちが自分で弁当を作る。</p> <p>1, 2年生は、家族が炊いたごはんでおにぎりをにぎる。</p> <p>3, 4, 5年生は、自分で米をといでごはんを炊き、おにぎりをにぎる。</p> <p>6年生は、献立を考え買い物をして、米をといで全部自分で弁当を作る。</p> <p>〈「めざせ！パーフェクトカード」への取組み〉</p> <p>日頃の食生活を振り返り、自分の設定したためあてを達成できたらカードにシールを貼り、正しい食事のマナーやバランスの良い食事の仕方などが身に付けられるようにする。</p>	

学校名	川西町立中郡小学校
実施期間	令和2年11月30日（月）～12月4日（金）
<p>〈食事マナーに関する活動〉</p> <p>箸の持ち方や姿勢、食器の置き方について、それぞれ動画を作成し、各学年で給食の前に動画を見て学習する場を設けた。</p> <p>食事マナーについて、全校一斉に〇×クイズ形式で放送した。食事のマナーについてより深く理解するために、回答後にはマナーについて解説した。</p>	

学校名	庄内町立余目第四小学校
実施期間	令和2年11月30日（月）～12月7日（月）
<p>〈新しい給食マナー〉</p> <p>新型コロナウイルス感染症予防の手立てとして、「手指のアルコール消毒」「全員が前を向いて」「会話は控えて」「静かな会食」「ハンカチは机の上」「後片付け時はマスク着用」と、新しい生活様式を取り入れての、「新しい給食マナー」が身につくようにした。</p>	

学校名	酒田市立黒森小学校
実施期間	令和2年11月16日(月)～20日(金) 12月15日(火)～16日(水)
<p>〈クリスマスデザートコンテストの実施〉</p> <p>親子レシピ「クリスマスデザートコンテスト」(11/16～11/20)</p> <p>親子でクリスマスデザートを考案してもらった。児童と職員が投票して、優秀賞作品を給食のデザートとして提供した。</p>	

学校名	遊佐町立遊佐中学校
実施期間	令和3年1月25日(月)～29日(金)
<p>〈給食委員会の活動〉</p> <p>給食委員が立てた「カルシウムが豊富なバランスの取れた献立」を実施し、献立作りで工夫した点や栄養ひとことメッセージを紹介した。</p> <p>〈庄内浜文化伝道師による調理実習〉</p> <p>1年生は、庄内浜文化伝道師を講師として迎え、調理実習を行った。地元で水揚げされた鮭のすり身を使った「鮭のみそちゃんこ鍋」を作り、試食した。また、「イカ」のさばき方を学んだ。</p>	

学校名	新庄市立日新小学校
実施期間	令和3年1月18日(月)～22日(金)
<p>〈最上传承野菜と旬の地場産物を知ろう〉</p> <p>最上传承野菜と地場産物を使った給食を味わいながら、最上传承野菜や新庄でとれる旬の食材について知らせた。</p> <p>最上传承野菜給食「くるみ豆入りドライカレー」・「最上かぶのサラダ」</p> <p>地産地消給食「山形牛の牛丼、和風サラダ、きのこのみそ汁」</p> <p>* 伝承野菜の実物の展示や総合的な学習で作成した伝承豆のパンフレットを掲示した。</p>	

学校名	最上町立向町小学校
実施期間	令和2年12月7日(月)～11日(金)
<p>〈後片付けコンクール〉 *相手のことを思いやり、きれいに後片付けができる。</p> <p>給食の後片付けの基準を設け、最終日に実施。得点が高かったクラスには主菜リクエスト券を贈呈した。</p> <p>〈正しい箸使い！豆つかみ大会！〉 *正しい所作で食事ができる。</p> <p>正しい箸使いを紹介する。希望者は豆つかみ大会に参加し、町内1位決定戦を行う。町内1位の児童には主菜のリクエスト券を贈呈した。</p>	

学校名	米沢養護学校
実施期間	令和2年11月24日（火）～27日（金）
<p>〈全国の郷土料理の実施〉</p> <p>「ふるさと知事ネットワーク学校給食交流事業」から、青森県と山形県の郷土料理を、その他、愛知県、岡山県の郷土料理を給食で提供した。</p> <p>事前学習として日本地図と郷土料理の写真を掲示することで、子どもたちは初めて聞く料理をイメージすることができ、当日抵抗なく給食を食べることができた。その内容は給食日より家庭にも紹介した。</p> <p>新型コロナの影響でなかなか他県の郷土料理を食べることができないこともあり、児童生徒の食の経験を広げるいい取組みとなった。</p>	