

いたばし学校給食を通じた食育の取組紹介

板橋区立志村第一中学校

志村第一中学校では、学校経営方針「重要課題」の一つに「ICTを積極的に活用した授業改善に努める」を掲げています。それに基づき、食育の観点から学校栄養士が「給食ができるまで」をテーマにして、ナレーションを入れた17分間の動画を作成、電子黒板に投影して授業を行いました。

取材当日は第3学年6クラス202名が一斉に視聴しました。ICT機器を活用することで、第1学年と第2学年も別日に同じ授業を受講できます。

【動画の内容】

- ◆調理員の人数、作っている食数、栄養士の仕事内容、調理員と栄養士からのメッセージ
- ◆調理員の身支度の整え方
- ◆食材納品時の確認事項
- ◆食材の皮むき、洗浄、切裁
- ◆専用機器の紹介
- ◆加熱、温度確認、冷却
- ◆食缶等への盛付け
- ◆給食当番への引渡し
- ◆食器や食缶などの洗浄 など

各場面の時間や食材の数量のほか、各作業を行う理由の説明、そして時折クイズがありました。



野菜を包丁で切っている場面が映ると「食材は全部、機械で切っていると思っていた！」と驚きの声が上がっていました。

生徒がタブレットで入力したアンケートには「衛生管理がとてつもなく徹底されていることがわかった」「どれだけの人がどれだけの時間や手間をかけて作っているかを知った」「材料の重さや作業時間など想像を絶する大変さで、感謝の気持ちがより深まった」「給食当番のときは責任をもって配膳したい」といった感想が集まりました。



校内では、給食室の機器をクイズ形式で紹介しているっつい♪
問題が書いてある紙をめくると、答えと説明があるっつい！

板橋区食育キャラクター
いたばちい

