

平成30年度和歌山県食育推進月間（10月）中の取組内容集計表

No.	学校名	特記事項
1	海南高等学校	<p>【海南校舎】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・3年生選択授業「生活文化Ⅱ」において、食品群別摂取量を考慮しながら肉とほうれん草を使った弁当献立を作成するとともに調理実習を行った。 <p>【大成校舎】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・生活習慣病予防のための食生活や高齢期の望ましい栄養摂取について学び、人生100年時代の食生活について考えさせた。 ・アルファ米を紹介し、米の性質について学び、防災学習につなげた。
2	有田中央高等学校	<ul style="list-style-type: none"> ・3年生の総合的な学習の時間「リンクアップゼミ」において、高校卒業を前に食生活の自立に向けての授業をパワーポイントを用いてクラス単位で行った。
3	有田中央高等学校清水分校	<ul style="list-style-type: none"> ・家庭科の食物の授業で、タイからの留学生と3年生がタイ料理（グリーンカレー・トムヤムクン等）を作り、試食した。
4	田辺高等学校	<ul style="list-style-type: none"> ・和医大名誉有田教授の協力のもと生活習慣病予防の取組として塩分排泄量検査を実施するとともに生活習慣病と食事の関係について保健だよりで全校生徒に周知した。 ・1学年の「家庭基礎」において、清涼飲料水の実験実習を通して糖分の摂取量と水分の適切な摂取について授業を行った。
5	南部高等学校龍神分校	<ul style="list-style-type: none"> ・地域住民を交え、地元食材を用いたハンバーガーを制作した。（今後、地域活性化のため、地元の食堂で販売する予定。）
6	神島高等学校	<ul style="list-style-type: none"> ・経営科学科2年生の家庭科科目「生活環境」及び普通科2年生「家庭基礎」において、食品の選び方に関して賞味期限と消費期限について学習し、「もったいない」という意識を確認するとともに、食べ残しなどの食品ロスについて考えさせた。また、食料自給率をテーマに取り上げ、フードマイレージの観点から食生活と環境について学習し、地産地消の良さについて見直すとともに、スローフード運動にも触れ、郷土料理を大切に、生徒自身でよりよい食生活を選択できるよう学習の機会を設けた。 ・経過科学科3年生の課題研究「商品開発」において、地元のジビエ料理人を講師に招き、ジビエを使ったソーセージ作りを体験した。
7	熊野高等学校	<ul style="list-style-type: none"> ・アンケート結果に基づき子供たちが食べやすい魚料理を考えさせ、調理実習を行った。 ・地産地消の学習として、学校で栽培した米と野菜を使用して調理実習を行った。
8	海南高等学校定時制	<ul style="list-style-type: none"> ・「家庭基礎」において、食の大切さや健康な体と食生活の関係について、また、「家庭生活」において、朝食の必要性及び一日三食規則正しい食生活を送ることや主食の重要性、五大栄養素の働きと食品の関係を理解した上で栄養バランスのとれた副食を揃えることの大切さなどを理解させた。 ・保健だよりを活用して「食育月間」について周知し食に関する知識や意識の向上を図るとともに、食事バランスガイドを活用した栄養バランスのとれた食事のとり方やメタボリック症候群の診断基準を提示し生活習慣病の予防等について啓発した。
9	紀北支援学校	<ul style="list-style-type: none"> ・地産地消の学習で柿ジャムやみかんジャム、湯浅の醤油作り、みかん作りなど「和歌山の食」について学習したり旬の食材について学習する機会を設けた。
10	和歌山さくら支援学校	<ul style="list-style-type: none"> ・農業班が育てたさつまいもを給食に使用し、児童生徒へ紹介することで感謝の気持ちを育む機会とした。
11	たちばな支援学校	<ul style="list-style-type: none"> ・子供たちに給食を身近に感じてもらえるよう給食室前に「リクエストBOX」を置き、食べたい献立を募集したところ、「チーズダッカルビ・キムチうどん・中辛カレー」などいろいろなメニューの希望があり、それらを10月の献立に取り入れた。
12	みはま支援学校	<ul style="list-style-type: none"> ・成長期の栄養と鉄欠乏についての授業を実施した。 ・高校生のための食育教室として、保健師や食生活改善推進委員による生活習慣病やジュースに含まれる砂糖の量などについての講義と調理実習（ごはん、鮭のムニエル、ひじきの煮物、青菜のおひたし、豆腐の味噌汁）を行った。
13	みくまの支援学校	<ul style="list-style-type: none"> ・中学部の「マグロ料理の調理実習」の事前学習において、地域の特産物であるマグロの料理や栄養などについて授業を行った。 ・県提供の梅干しを給食で提供し、梅干しの加工や特長、栄養について記載したポスターを児童生徒の玄関前及び食堂前に掲示した。 ・給食試食会を開催し、栄養士が作成した「給食ができるまで」の動画を使って保護者や教職員に学校給食への理解を深める機会とした。