

令和5年度運営活動報告及び令和6年度運営活動方針

1 令和5年度運営活動報告

令和5年度において

研究テーマ「食に関する指導の充実～9年間を見通して～」を行った。

①令和5年度研究テーマ

「食に関する指導の充実～9年間を見通して～」の研究を継続して進める。

- ②全体計画・年間指導計画に基づき、全教職員が連携・協働した食に関する指導体制を充実させ、令和4年度に作成した指導案をもとに指導実践を行う。
- ③指導実践した反省を生かし、系統性を意識した指導案の見直しや全体計画・年間指導計画での位置づけを再考する。

【令和5年度】

実施回	内 容	実施日・会場
第1回	令和5年度の方向性について	7月11日 上尾市立中学校給食共同調理場
第2回	年間計画作成について	9月8日 書面開催
第3回	食育指導力向上研究協議会参観	10月24日 上尾市立上平中学校
第4回	授業実施の反省	2月2日 上尾市役所7階大会議室

※ 開催回数 4回

2 令和6年度運営活動方針

全体計画・年間指導計画に基づき、全教職員が連携・協働した食に関する指導体制を充実させ、指導実践を行う。

研究テーマ「食に関する指導の充実～9年間を見通して～」

- ①令和6年度研究テーマ「食に関する指導の充実～9年間を見通して～」の研究を継続して進める。
- ②全体計画・年間指導計画に基づき、全教職員が連携・協働した食に関する指導体制を充実させ、令和4、5年度に作成・修正した指導案をもとに授業実践を行い、各中学校区での食に関する系統性をもった指導を定着させる。
- ③授業実践だけでなく、給食指導や家庭等との連携についてのより具体的な実践例やその成果と課題を小中学校で共有し、自校の実践につなげる。

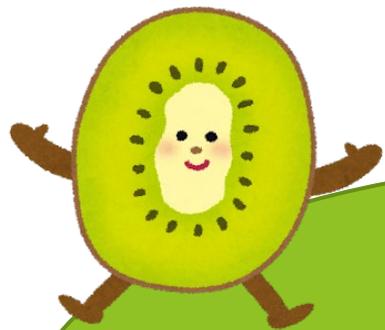
【令和6年度】

実施回	内 容	実施日・会場
第1回	<ul style="list-style-type: none"> ・令和6年度の方向性について ・食育実践にむけて（年間計画から） 	7月11日 上尾市役所7階大会議室
第2回	<ul style="list-style-type: none"> ・学校における給食担当者の役割について ・情報交換 【テーマ】 好き嫌いのなくし方、喫食配膳方法について	8月22日 上尾市役所7階大会議室
第3回	<ul style="list-style-type: none"> ・授業研究会 6月24日実施の食育の授業を各自で閲覧し 研究協議 ※協議の視点は通知文にて提示します	11月7日 上尾市役所7階大会議室
第4回	<ul style="list-style-type: none"> ・授業実施の反省 昨年度、作成・修正した指導案での実践をお願い いたします。今年度はこの指導案をまとめて、令 和4～6年度の成果物として、各校に配布しま す。	2月13日 上尾市役所7階大会議室

※ 開催回数 4回

上尾市の特産物

上尾市の特産物って？



キウイフルーツ



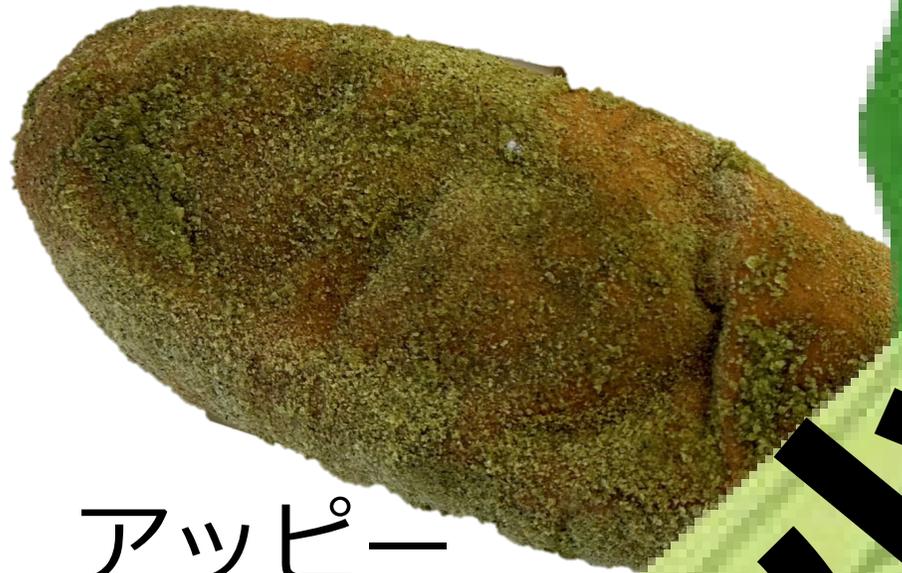
小松菜



梨

地場産品をつかった

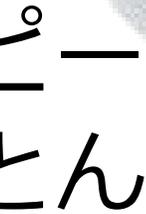
食



アッピー
揚げパン



アッピー



アッピー
すいとん

地産地消

▶ →地域で生産された食材をその地域で消費する

【メリット】

- ・生産者の顔が見える安全・安心
- ・物流距離が短縮されることによる環境保全
- ・文化的・教育的な側面のほか、生産者がニーズを捉えやすくなることによる、地域農業の活性化

小松菜パウダー、給食で揚げパンに 「見た目にびっくりしたけど」

小林未来 2022年12月11日 10時45分



[list](#)

0



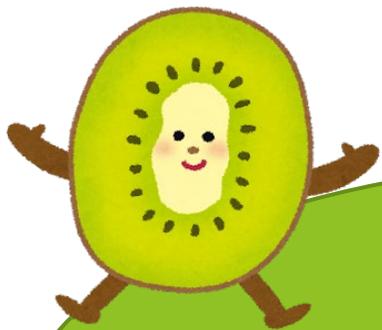
小松菜パウダーを混ぜた揚げパンを食べる子どもたち=11月21日、上尾市立大石小学校 



地元特産・小松菜を保存の利くパウダーに加工し、給食に利用する――。埼玉県上尾市内の小学校で地産地消の取り組みが始まった。

小松菜を生産し、パウダーに加工したのは、市内の農業生産法人ナガホリ。近郊の耕作放棄地を所有者から借り受け、大規模な農地としてよみがえらせる取り組みを約20年前から手がけてきた。

上尾市の特産物って？



キウイフルーツ



小松菜



梨

健康レシピコンクール 入賞作品



キウイとサーモンののり巻き



甘酒とキウイの寒天



くしキウイドーナツ



塩だれキウイの焼き鳥



健康的キウイナチョス



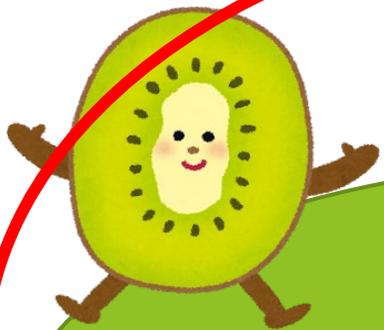
創作ダイニング ばか息子

左から シェフ：大澤潤志郎さん、レシピ発案者：飯倉康介さん、オーナー：江連響さん

上尾市健康増進課が行った「キウイフルーツを活用した健康レシピコンテスト」において上尾キウイフルーツ研究会賞を受賞した飯倉康介さんの「塩だれキウイの」が市内飲食店で提供されています。

上尾駅西口、「創作ダイニング ばか息子」オーナーの江連響さんは、「キウイフルーツで上尾を盛り上げたい」「食から上尾の良さを皆さんにお届けしたい」と、上尾市の特産であるキウイフルー

上尾市の特産物って？



キウイフルーツ



小松菜



梨

梨を使ったレシピを考えてみよう！！

第1回小中学校指導専門委員会ワークシート

学校名 _____

氏名 _____

1 個人研究（5分）

（1）年間指導計画を基に1学期の食育の取り組みを振り返ります。自校で実践できたことだけでなく、もう少しやりたかったことなど、反省を書いてください。

--

（2）2学期以降の食育の取組に向けて、計画を立てましょう。

例

「給食指導」11月 好き嫌いをしないで 残さず食べよう	9月 該当学年と実施内容の確認（ゴールの姿は？給食中指導？家庭への啓発は？） 10月 指導資料の作成・確認

2 情報共有

【目的】

取り組みについてアドバイスを求めたり、他校の取り組み内容を参考にしたりして、2学期以降の実践をより充実したものにする。