

# 神奈川区 菅田の丘小学校 ~ICTを活用した食育の紹介~

## ●授業でのICT活用●

5年生の家庭科「五大栄養素の学習」、6年生の家庭科「1食分の食事」、栄養教諭による給食時間の指導に口イロノートで作成したICT教材を活用しています。

給食の食材をカードにして・・・

→

カードを動かして、黄・赤・緑のグループに分けるICT教材を作成し学習に活用しています。

9月3日のきゅう食を3つのグループにわけてみよう！		
●むぎごはん	●牛乳	●にくじやが
●からしじょうゆあえ	●だいすとじやこのいりに	●だいすとじやこのいりに
むぎごはん	牛乳	にくじやが
ぎゅうにゅう	からしじょうゆあえ	だいすとじやこ
ぶたにく	だいすとじやこ	にくじやが
じゃがいも	にくじやが	ぎゅうにゅう
しらたき	ぎゅうにゅう	ぶたにく
おもにエネルギーのもとになる	おもに体をつくるものとになる	おもに体の調子を整える
にんじん	たまねぎ	だいすとじやこ
たまねぎ	あぶら	ごま
あぶら	さとう	もやし
さとう	こまつな	こまつな
ちりめんじやこ		

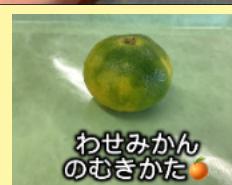
9月3日のきゅう食を3つのグループにわけてみよう！		
●むぎごはん	●牛乳	●にくじやが
●からしじょうゆあえ	●だいすとじやこ	●だいすとじやこ
むぎごはん	牛乳	にくじやが
じゃがいも	からしじょうゆあえ	だいすとじやこ
しらたき	だいすとじやこ	ぎゅうにゅう
さとう	にくじやが	ぶたにく
ごま	ぎゅうにゅう	ちりめんじやこ
あぶら	だいすとじやこ	だいすとじやこ
おもにエネルギーのもとになる	おもに体をつくるものとになる	おもに体の調子を整える

## ●給食時間でのICT活用●

煮魚の食べ方・果物の皮のむき方の動画を作成したり、給食調理の様子の動画を作成したりしてクラスに配信し、食育に活用しています。



イワシの煮魚の食べ方を動画にしたら、手付かずで残される魚が減りました。



学校独自献立の焼き鮭



果物のむき方を動画で配信すると、言葉で伝えるより視覚的にむき方を理解することができ、クラスでの指導がしやすくなりました。皮付きのままのみかんが残されることがなくなりました。



チームコンベクションオーブンという機械で焼き鮭を作りました。なかなか見ることのできない給食調理の様子を動画にとり、配信することで、児童にどのように給食が作られるのかを伝えることができました。