

神奈川県 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ロ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 ●にくじゃが
- からししょうゆあえ ●だいずとじゃこのいりに

おもにエネルギーのもとになる	おもに体をつくるもとになる	おもに体の調子を整える
むぎごはん じゃがいも しらたき さとう ごま あぶら	ぎゅうにゅう ぶたにく ちりめんじゃこ だいず	にんじん たまねぎ もやし こまつな

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
- にくじゃが
- からししょうゆあえ
- だいずとじゃこのいりに

おもにエネルギーのもとになる	おもに体をつくるもとになる	おもに体の調子を整える
むぎごはん じゃがいも しらたき さとう ごま あぶら	ぎゅうにゅう ぶたにく ちりめんじゃこ だいず	にんじん たまねぎ もやし こまつな

●給食時間でのICT活用●

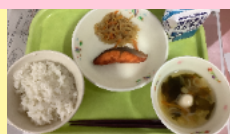
煮魚の食べ方・果物の皮のむき方の動画を作成したり、給食調理の様子動画を撮影したりしてクラスに配信し、食育に活用しています。



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



スチームコンベクションオープンという機械で焼き鮭を作りました。なかなか見ることで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。

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。

