

「アフタースクール」での食育実践内容とその意義

○宮部和男 駒田聡子

岐阜聖徳学園大学附属小学校 岐阜聖徳学園大学教育学部

I. はじめに：食育基本法や学習指導要領で、学校での「食育推進」が明記されている。しかし実際は第5回本学会で駒田が発表したように、現場教員の実情として「食育を行う時間的ゆとりがない」こと、「食は家庭の責任」という意識がまだまだ強いことから、食育実践が児童の生活力向上に結びつくまで行われているとはいえない。そこで本学では、それを補うものとして「アフタースクール」での調理実践を開始した。今回はその実践の中で見える児童の様子・変化を紹介し、継続した食育実践について提案することを目的とした。

II. 方法：(1) アフタースクール調理実践の実際 1) 頻度・時間：毎週2日から4日、放課後4時からの約1時間。2) 参加者：全学年の希望者、前月に日程と献立内容を配布し参加者を募る。3) 講師：大学教員・外部講師 4) 費用：参加者実費 5) 班分け：学年縦割り 6) 手順：調理・試食・片付けは全て原則児童 (2) 献立内容とその留意点 児童の食に対する関心を高め、食を営む力を育成するために献立内容は重要である。作成にあたっては以下の点に留意し、講師が試作を繰り返し完成させる。1) 1年生でも作ることができる。2) 約1時間で調理、試食、片付けができる。3) 素材から作る。(食材だけではなく、だしは煮干し、鰹節・昆布、調味料も本みりん、米酢、日本酒など本物を使用、カレー・パスタもルウやレトルトは用いずーから手作り) 4) 入手しやすい食材を用いる。(特殊な食材は使わない) 5) 地元食材も活かす。(赤味噌・たまり醤油など) 6) 児童の嗜好を考慮。(作って食べてみたいという気持ちを重視) 7) 失敗が少ない。(自分にもできるという自信を育む) 8) 誰が作ってもほぼ同じようにできる、家庭での再現性(家でも手軽に作れる、またやってみようという気持ちを喚起) 9) 献立内容：家庭料理、郷土料理、季節菓子など(五平餅・鬼まんじゅう・おからドーナツ・果物ケーキ・飾り巻き寿司・ちらし寿司・唐揚げとおにぎり・豚汁とご飯・焼きそば・おからバーグ・ミートソース・ピザなど) 3. 実践中の子どもの姿 1) 関わり合い：上級生が進んで低学年に教える。初対面の児童同士が声を掛け合う。2) 分かち合う姿：仕事量・作った料理を班で平等になるように児童同士が考え分け合う。3) 親を思う心：「親にも食べてもらう」と一生懸命に作る。5) その他児童の声：(本物の“おいしさ”に出会うことで)「おいしい!」「家の食事とは違う」「家でパスタは作らない、外食のみ」「唐揚げは粉を使う」「家でも作ってみた」など。4. まとめと課題 以上、調理実践を通じて学年を越え互いに関わり合う力、家族を思いやる力、考えて調理する力が育ってきている。また児童の言葉から、家庭での食実態が窺うことができた。今後の課題としては、1) 家庭と連携を図りこの実践がより児童の生活力向上に結びつくような工夫 2) 外部講師頼らない体制作り 3) 他の学校への情報発信などがある。