

平成30年度 きょうと食いく先生 事例集

京都府農林水産部食の安心・安全推進課

平成31年3月発行

京都府では、子どもたちが「食」について学ぶことを支援するため、農作物の栽培や調理、京都の食品加工等の専門家で、子供たち等にボランティアで食農体験を指導していただける方を「きょうと食いく先生」として認定し、学校での出前授業による食育の取組をすすめています。

●目的・内容

本事例集は学校現場におけるきょうと食いく先生の活用をさらに推進する目的で作成したものです。先生の皆様に具体的に導入場面をイメージしていただけるよう、学年別、教科別に整理し、事例集としてまとめています。

○学年別 表

学年	教科※	実施内容	学校	ページ
小学1年生	生活科	佐波賀だいこん	朝来小(舞鶴市)	2
小学2年生	生活科	サツマイモの植え付け	平盛小(宇治市)	
小学3年生	総合	お茶	加茂小(木津川市)	3
	学級活動	豆腐作り	百々小(京都市)	
小学4年生	総合	九条ねぎ	有都小(八幡市)	4
	総合	万願寺甘とう	池内小(舞鶴市)	
小学5年生	総合	和食・出汁	三室戸小(宇治市)	5
	総合	京丹後市の農業	いさなご小(京丹後市)	
小学6年生	家庭科	調理実習	夜久野学園(福知山市)	6
	総合	和菓子	鳳徳小(京都市)	
中学生	総合	丹後の食	大宮中(京丹後市)	7
	家庭科	フードマイレージ、食品ロス	長岡第二中(長岡京市)	
高校生	総合	お米の炊き方	鴨沂高(京都市)	8
	総合実習	トマトソース作り	農芸高(南丹市)	

※総合は「総合的な学習の時間」の略称になります。

○教科別 表

教科	実施内容	学校	学年	ページ
総合	お茶	加茂小(木津川市)	小学3年生	3
	九条ねぎ	有都小(八幡市)	小学4年生	4
	万願寺甘とう	池内小(舞鶴市)		
	和食・出汁	三室戸小(宇治市)	小学5年生	5
	京丹後市の農業	いさなご小(京丹後市)		
	和菓子	鳳徳小(京都市)	小学6年生	6
	丹後の食	大宮中(京丹後市)	中学生	7
	お米の炊き方	鴨沂高(京都市)	高校生	8
生活科	佐波賀だいこん	朝来小(舞鶴市)	小学1年生	2
	サツマイモの植え付け	平盛小(宇治市)	小学2年生	
家庭科	調理実習	夜久野学園(福知山市)	小学6年生	6
	フードマイレージ、食品ロス	長岡第二中(長岡京市)	中学生	7
学級活動	豆腐作り	百々小(京都市)	小学3年生	3
総合実習	トマトソース作り	農芸高(南丹市)	高校生	8

小学1年生

舞鶴市立朝来小学校

生活科

2コマ(90分)

佐波賀だいこん

食いく先生：田中 まり先生

児童は、地元舞鶴市の特産農産物である佐波賀だいこんを使用したおにぎり作りを行いました。青首大根との違い、育てることの大変さ、調理する喜び等を感じ、学ぶことができました。



小学2年生

宇治市立平盛小学校

生活科

1コマ(45分)

サツマイモの植え付け

食いく先生：荒木 徳雄先生

サツマイモについて、植え付けの注意点について事前に食いく先生から説明がされた後、子ども達は学級園でサツマイモの植え付けを行いました。事前の説明もあり、子ども達はよく理解した上で植え付けを行うことができました。後日、サツマイモは収穫し、給食の食材として活用し、全校で食べました。



小学3年生

木津川市立加茂小学校

総合

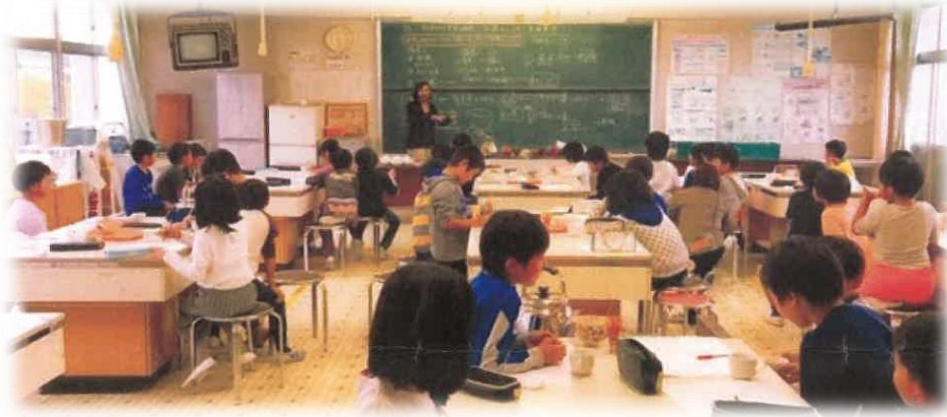
茶畑の見学 2コマ(90分)

お茶の飲み比べ 2コマ(90分)

お茶

食いく先生：山崎 徳哉先生

子ども達は無農薬で造られた茶畑を見学しました。山崎さんに、茶の作り方や加工の方法など、くわしく説明していただきました。また、茶の花や葉、種を観察しました。その後、その茶畑で採れたお茶を急須を使用して味わいました。同じ茶葉でも煎茶、ほうじ茶等、加工の仕方によって色や味、匂いの変化することに子ども達は驚いていました。子ども達は地元加茂のお茶に関して興味・関心を深めることができました。



京都市立百々小学校

学級活動

1コマ(45分)

豆腐作り

食いく先生：永井 増治先生、櫻井 勇先生

豆腐作りの話の後、子ども達はおぼろ豆腐作りを体験しました。豆乳がにがりにより固まっていく様子に子ども達も興味をそそられたようで、「にがりは何からできているのか」といった新しい疑問も抱くことができました。今まで以上に大豆に関心が持てるようになり、充実した学習となりました。



小学4年生

八幡市立有都小学校

総合

2コマ(90分)

九条ねぎ

食いく先生：野井 勝博先生

九条ねぎの栽培、収穫についての話をクイズ等を使ってわかりやすく説明していただきました。その後、子ども達は学級園で九条ねぎの植え付け体験を行いました。



舞鶴市立池内小学校

総合

1コマ(45分)

万願寺甘とう

食いく先生：岡安 賢治先生

万願寺甘とうについて、種まきから収穫、種取りまでの過程等スライドを使用して説明していただきました。実物も見せていただき、類似品との違いについても説明をしていただきました。地元舞鶴市の特産農産物である万願寺甘とうについて子ども達は理解を深め、興味を持つことができました。



小学5年生

宇治市立三室戸小学校

総合

2コマ(約100分)

和食・出汁

食いく先生：左 聡一郎先生

和食、うま味、出汁の材料となる昆布、鰹等について説明していただきました。また、子どもたちは昆布出汁と鰹と昆布の合わせ出汁を試飲し、味の違いを比較することができました。調理実習では、椀物用の飾り野菜、合わせ出汁を作りました。子どもたちにとって身近なものでなかった和食でしたが、季節感、彩り等、和食の奥深さを知ることができました。



京丹後市立いさなご小学校

総合

1コマ(45分)

京丹後市の農業

食いく先生：野木 武先生

京丹後市の米作り、メロン等の果物・京野菜作りについて、生産者としての工夫や努力をお話ししていただいた。児童は、京丹後市での米作りは、地域の良い水を生かしていること、合鴨農法等の工夫について知ることができました。また、メロン作りにはカキの殻を肥料として使用していること等、地元の農業について良く学ぶことができました。



小学6年生

家庭科

2コマ(95分)

福知山市立夜久野学園

調理実習

食いく先生：中島 ふみ子先生、平田 照子先生、石原 由子先生

地元の生活研究グループの食いく先生に御協力のもと、調理実習を行いました。子ども達への事前指導も行っていただき、事前準備から後片付けまで子ども達が主体となって動くことができました。

〈献立〉・ご飯

- ・じゃがいものベーコン煮
- ・ツナポテトオムレツ
- ・添え野菜



総合

2コマ(90分)

京都市立鳳徳小学校

和菓子

食いく先生：上田 孝博先生、上田 悟史先生 他補助者数名

和菓子の歴史、作り方等について学んだ後、みたらし団子作りを体験しました。子ども達は、京都には和菓子や料理等、歴史があり、京都ならではの伝統があることに気付くことができました。家にある食材でみたらし団子が作れるため、子ども達からもまた作りたいとの声が上がりました。



中学生

京丹後市立大宮中学校

総合

1コマ(50分)

丹後の食

食いく先生：宮本 淳子先生

地元、丹後の魅力について丹後の郷土料理・伝統食を通じて学習をしました。生徒達は、食に関する昔からの智慧・長寿食の良さを学ぶことができ、知らなかった丹後地域の魅力に気づくことができました。



長岡京市立長岡第二中学校

家庭科

1コマ(50分)

フードマイレージ、食品ロス

食いく先生：木戸 明美先生、平田 晴美先生

食品と環境の関わりをテーマに、フードマイレージ、食品ロス等について学習しました。地球儀とマスキングテープを用いて身近な食材が運ばれてくる距離を測ることで輸送コストなどをイメージできました。さらに、スライドや動画を活用しながら説明いただくことで、環境への影響について理解を深められたようです。また、生徒たちは、家庭からの食品ロスが、全体の半分を占めていることに驚き、自らの問題としてとらえ、何ができるかを考えることができました。



高校生

京都府立鴨沂高等学校

総合

3コマ(150分)

お米の炊き方

食いく先生：橋本 晃治先生 他補助者2名

「お米の炊き方」についての講義の後、釜を用いて厳選したお米を使用した本格的なご飯作りの実習に取り組みました。美味しく炊きあがったご飯と別の調理実習で漬けた漬物を味わい、生徒達は和食について理解を深めました。



京都府立農芸高等学校

総合実習

3コマ(180分)

トマトソース作り

食いく先生：西田 浩二先生

学校菜園で栽培、収穫したトマトを使用してトマトソースを作り、瓶詰めした。食品加工の技術を持っている食いく先生にお越しいただいたことで、生徒達は、トマトの栽培から加工までの一連の流れを経験することができました。

