

8月28日：「幸脇の食材を使って料理をしよう！」の1日の流れ

時 間	内 容	担 当
8 : 0 0	○ 荒戸さん来校。食材の仕分け等の準備。 (9 : 1 0からは5. 6年生も参加)	荒戸さん (日高先生)
9 : 3 0	○ 日章学園の生徒4人と先生来校。 家庭科室へ案内。	教頭先生 お茶の準備 6 安在
1 0 : 0 0	○ 調理開始	写真・ビデオ 黒木先生
1 1 : 5 0	報道関係来校：宮日・ ケーブルテレビ 等 ○ 招待者来校	対応：教頭先生
1 2 : 0 5	○ 配膳準備 ・図書室で ・バイキング形式の盛りつけ ・少しずつ1. 2年用、 3. 4年用を別に分けておく。	給食指導 黒木先生 内山先生 南田先生 日高先生
1 2 : 2 0	盛りつけ完成！ ○ 給食準備 ・2階1. 2年教室で配膳する。 ・それぞれの教室で食べる。 ☆ 余った給食と食器は食缶のまま図書室へ ・1～4年生は図書室へ見学へ ・自分の給食と、取り分けてもらった料理を少しずついただく。 【その後はいつも通り】	図書室引率 各担任 会食進行 安在
1 3 : 0 0	○ 会食開始 ①あいさつ ②お礼のことば ・食材を提供していただいた方や高校生と会食をする。 ・給食は、お腹具合を見て調節しながら食べる高校生や大人も食べてみても。 ③高校生、提供者からひとこと ④あいさつ	
1 3 : 2 0	○ 見送り・休憩後 片付け	5. 6年

ふるさと学習「幸脇の魅力を発信しよう」

①「幸脇の素材で料理を作ろう」計画案（20時間）			
5．6年児童（4名）			
月	時間	学 習 内 容	人 材 活 用
5月	2	○ オリエンテーション ・ イメージマップ作り ・ まとまりを作る	
	1	○ テーマ設定・計画 ・ 幸脇の海 ・ 幸脇の自然（森林） ・ 幸脇の人	
6月	9	○ 調べる・体験 ・ 幸脇の特産物調べ（ネット・道の駅） ・ 取材（ちりめん・ブロイラー、あゆの是則）	道の駅 村上ちりめん 甲斐さん あゆの是則
7月	2	○ 料理メニューを考える。 ・ 地元の食材を使って	学校栄養士荒戸さん
8月	4	○ 料理を作る。 ・ 日章学園のみなさんの協力 ・ お世話になった人を招いて	日章学園調理科の生徒のみなさん
9月	2	○ 活動をまとめる。	

