

# 学習プログラムを開発しよう

学習目的や目標が  
青少年教育ではなく  
高齢者が主体にたつ  
ている。

グループ 西部D メンバー

1 学習目的 子どもが地域住民の方との交流を通じて、地域への愛着を持つようになる。

地域住民が「地域で」子どもを育てるといふ  
共通意識を持つるように環境を整える

2 学習目標

- ① 高齢者の方から地域の地理・歴史を学ぶことにより、地域に愛着を持つように特産品について学ぶ
- ② 高齢者の方とふれあいを通じてマナーを身につけ、家庭で家族を介するような技能を身につけられるように調理実習を行う。
- ③ 特産品の知識や調理の技能を生かしたメニューを考案

食育になるので  
給食クランプリ

特産品を知ること  
地域への理解が深  
まる。土産地消にもつなぐ

3 プログラム名

目指せ！特産品で給食クランプリ

プログラム名が  
分かりやすい。

4 対象・定員

小学校4～6年生と保護者、定員20名

学校によっては  
リクエスト給食  
があります

5 参加費（受益者負担を原則として、参加費を算定する。なお

する。）

ひろしまで  
生鮮三品  
無料

参加費500円～準備金  
講師料は主催側負担  
でOKにする

講師料、市民  
センター  
主催で予算付  
できるのでは？

★栄養士、  
フードコーディネーター  
とか、講師は多数

保護者は必ず同伴なの

参加者20名が限  
りではない。いろいろ  
方法で20名で切っ  
（若年）、（気が高い時）

対象が111  
小学校の高年  
年からだと  
料理できる  
小学生から  
特産品に  
親しみをもてる

8 学習プログラムの展開

回・日程	学習テーマ	各回の学習目標 (◎) 学習内容	学習支援者	学習場所	評価 (振り返りの方法)
① 9:00 5 12:00	特産品って何がある?  特産品を伴ってメニューを考える事が良いと思う。	◎特産品について学ぶ  調べ学習 給食について 農業体験	講師 農家 学校関係者	石研研修室 畑	特産品クイズで理解度チェック  畑などを見て地域の特産品について直接知ることができる。  地域をよく知ることはとても大切な歴史を学ぶことよ。
② 9:00 5 12:00	子ども料理教室  家族を教える料理は具体的に具体的な方が参加者はくるはず	◎家族を手伝えるような(料理)技術を身につける  調理実習 準備から片付けまで	講師 地域ボランティア 学校関係者(先生)	実習室	家庭でも料理をしてみようと思いませんか? (アンケート)  子どもが家で料理するきっかけになる。
③ 9:00 5 12:00	大開発! オリジナル給食メニュー	◎メニュー考案  発表 展示 応募	地域ボランティア関係者(先生)	石研研修室 学校	応募をした後の事がたくさんある!!  回数を増やしたらいいのでは。(3回)に応募してほしい  最終的に何回かという大きな目標があるのは、モチベーションを上げてくれると思う。  自分たちの考えにメニューが給食に出ると嬉しい。

地域の特産品をうまく利用してメニューを開発することを目指し!!

農業体験は、火田でどんなことをするのでしょか?

地域をよく知ることはとても大切な歴史を学ぶことよ。

家族を教える料理は具体的に具体的な方が参加者はくるはず

家族を手伝えるような技術を身につける事は

地域で子どもを育てる目標から、地域住民の参加の機会をもっと増やそう!!

3回の流れと意識したほかの様に思うが、調理実習メニュー考案の差が大きい気がする。同じ料理に関する授業とは違って、

- ①特産品を学ぶ(素材)
- ②料理を作る(作り)
- ③給食メニュー考案(発表)各展開がスムーズ

3回目でもメニュー考案難しい??  
レシピは不要??  
フレンチングに実際給食のメニューは必要!!

オリジナルメニュー考案は大変だけれど面白いと思う。

3回目でメニューを決めて4回目で作るのかの方がいいのでは。(食材の調達とか必要だから)

最終的に何回かという大きな目標があるのは、モチベーションを上げてくれると思う。

自分たちの考えにメニューが給食に出ると嬉しい。

メニュー作りの勉強を3回めです。