

様式 1 (実施計画)

申請日:2023年 11月 10日

NPO法人食生態学実践フォーラム 様

養成講師名 ○○○○ /No.認定○○○

住所 _____

電話 _____

E-mail _____

担当専門講師名 上原正子

下記のとおり「さかな丸ごと食育」の学習会を開催します

開催予定日時	2023年12月19日(火)
会場	名称 西尾市立福地南部小学校 住所 西尾市熱池町古新田42
学習者	<input type="checkbox"/> に✓チェックください。 年代は(<input type="checkbox"/> 幼児 <input checked="" type="checkbox"/> 小学生 <input type="checkbox"/> 中学生 <input type="checkbox"/> 高校生 <input type="checkbox"/> 大学生 <input type="checkbox"/> 成人 <input type="checkbox"/> 高齢者) 具体的な参加者(西尾市立福地南部小学校 3年) 予定人数50名
支援者	専門・養成講師名/認定No.○○○ ・代表講師名(複数の場合) ・他の講師名 西尾市役所農水振興課 うなぎ養殖業者 学級担任 連携などの協力者
学習プログラム案(様式2)	研修会のテーマ:西尾の地場産物のうなぎのひみつを探ろう ～一色うなぎについて学んでおいしく食べよう～ 料理づくり実習(<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無) 他の実習(<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無) 講義 <input checked="" type="checkbox"/>
※経費(必要な場合のみ掲載)	うなぎのかば焼き 30g×50人=1.5kg 8000円×1.5kg=12000円 米 60g×50人=3kg 400円×3kg=1200円 ちらしずしの素 50人÷人=12袋 450円×12袋=5400円 合計18600円 税込み20080円

必要な資料の送付先・送付希望日

「さかな丸ごと探検ノート 部 サポーターカード 53 枚

その他の資料(地域展開版「ウナギ丸ごと探検ノート」 53 部

住所 _____

氏名 ○○○○ / 電話 _____ E-mail _____

送付希望日 12月8日(金)

様式2

1. 学習の目標(ねらい)

- ① さかなと人間と環境の循環について興味や関心を高める。
- ② 西尾市の地場産物であるうなぎについて、生態・養殖方法、流通や栄養的価値などについて知る。
- ③ うなぎを通し、地域の産物のよさや調理方法を学び、その学びを生かし、調理して食べる体験する。

2. 学習の計画

時間	学習目標	学習者の活動	支援者の活動	準備物等
30分	②	1.西尾市の地場産物にはどんなものがあるか考える 2.うなぎはどこにいるのか考えてみよう うなぎ、抹茶、いちご、あさりなどがあることを知る 海にいるの？川？ うなぎは養殖されている	・タブレットで西尾市のホームページでも調べられることを伝える ・一色地区にはたくさんの養殖場がある ・稚魚を獲っておおきくすることを知らせる	・西尾市の地場産物のパンフレット タブレット ・「うなぎ丸ごと探検ノート」
30分	① ②	3.うなぎの一生について考える どこで生まれどこで大きくなるの 4.うなぎの栄養について学ぶ おいしいけど、どんな栄養があるのかな	・探検ノートを用いて、「丸ごと」の意味を確認する ・「うなぎ丸ごと探検ノート」を活用する ・うなぎの栄養の特徴を知らせる たんぱく質や脂質の他、身にビタミンAがある。	・「うなぎ丸ごと探検ノート」
30分	③	5.うなぎをおいしく食べる方法を調べる かば焼き、うなぎ丼、ひつまぶし、ちらしずし、混ぜごはんがあるよ 6.自分たちで作れる料理を考えよう 協力して作ろう 料理を作る	・うなぎ料理を調べられるようにサイトやリーフレットなどを提示する ・たくさんの料理が出たらその中から今日の実習は「うなぎちら	・タブレット ・うなぎ ・ごはん ・ちらしずしの素 ・ボール、ご飯
50分	③	7.うなぎちらしを作って食べようみんなで味わって食べる ちらしずしならつくれそう	し」を作ることを発表する ・作り方を説明する ・みんなで協力して作ることを話す	しゃもじ、はし、皿
10分	① ② ③	1.振り返りを書く 西尾市の産物であるうなぎについてどんなことが分かったか	・何が分かったのか ・何が分からなかったのか ・これからどうしていきたいのか	ワークシート

2. 評価 (実施後、学習目標が達成できたところとできなかったところを振り返る) にチェック

方法：アンケート、観察記録、スタッフでの振り返り (カンファレンス)

その他 (児童の振り返り)

様式 3 (実施報告)

報告日：2024.1.12

NPO法人食生態学実践フォーラム 様

養成講師名 ○○○○ /認定No.○○○

住所

電話

E-mail

担当専門講師名 上原正子

下記のとおり「さかな丸ごと食育」の学習会を開催しましたので報告します。

開催日時	2023年 12月 19日(火) 9:30～ 12:00																								
会場	名称 西尾市立福地南部小学校 住所 愛知県西尾市熱池町古新田 42																								
学習者	□に <input checked="" type="checkbox"/> チェックしてください。 年代 (□幼児 <input checked="" type="checkbox"/> 小学生 □中学生 □高校生 □大学生 □成人 □高齢者) 具体的な参加者 (西尾市立福地南部小学校 3年児童) 参加人数 小学生 41名、スタッフ 5名。計 46名																								
支援者	専門・養成講師名/認定No.○○○ ○ No.○○○ ・代表講師名 (複数の場合) ・他の講師名 西尾市役所農水振興課 うなぎ養殖業者 学級担任 連携などの協力者 一色うなぎ漁業協同組合																								
学習プログラム ※様式 4 に実施した内容がわかるように記入してください。	研修会のテーマ：西尾の地場産物のうなぎのひみつを探ろう ～一色うなぎについて学んでおいしく食べよう～ 料理づくり実習 <input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 他の実習 <input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 講義 <input checked="" type="checkbox"/>																								
経費(別紙様式 5 に詳細を記入してください)	教材費 (食材費) <table style="width:100%; border:none;"> <tr> <td style="width:20%;">米</td> <td style="width:20%;">1,200 円</td> <td style="width:20%;">うなぎ</td> <td style="width:20%;">14,904 円</td> <td style="width:20%;">のり</td> <td style="width:20%;">527 円</td> </tr> <tr> <td>きゅうり</td> <td>539 円</td> <td>かにかま</td> <td>212 円</td> <td>ちくわ</td> <td>834 円</td> </tr> <tr> <td>卵</td> <td>428 円</td> <td>すし酢</td> <td>603 円</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td style="text-align:right;"><u>合計</u></td> <td><u>19,247 円</u></td> </tr> </table> (振込先) 通帳名義 ○○○○ ゆうちょ銀行 支店名 ○○○ 口座番号 ○○○○○○	米	1,200 円	うなぎ	14,904 円	のり	527 円	きゅうり	539 円	かにかま	212 円	ちくわ	834 円	卵	428 円	すし酢	603 円							<u>合計</u>	<u>19,247 円</u>
米	1,200 円	うなぎ	14,904 円	のり	527 円																				
きゅうり	539 円	かにかま	212 円	ちくわ	834 円																				
卵	428 円	すし酢	603 円																						
				<u>合計</u>	<u>19,247 円</u>																				

様式4 学習プログラム報告

1. 学習の目標(ねらい)

- ① さかなと人間と環境の循環について興味や関心を高める。
- ② 西尾市の地場産物であるうなぎについて、生態・養殖方法、流通や栄養的価値について知る。
- ③ 身近な地場産物であるうなぎを調理しておいしく食べる方法を考えることができる。

2. 学習の実施内容

時間	学習目標	学習者の活動	支援者の活動	準備物等
30分	②	<p>1.西尾市の地場産物にはどんなものがあるか考える。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・うなぎ、抹茶、いちご、あさりなどがあるねえ。 <p>2.うなぎはどこにいるのか考える</p> <ul style="list-style-type: none"> ・海にいるの？川？ ・うなぎは養殖されている？ <p>3.実際に生きているうなぎに触れる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ぬるぬるしていて、つかまえられる。どうしてこんなにぬるぬるしているの。 ・元気ですぐに逃げてしまう。 	<ul style="list-style-type: none"> ・タブレットで西尾市のホームページでも調べられることを伝える。 ・一色地区にはたくさんの養殖場があり、稚魚を獲っておおきくする「畜養」であることを知らせる。 ・順番に生きたうなぎに触れ、その感触を体験させる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・西尾市の地場産物のパンフレット ・タブレット ・「うなぎ丸ごと探検ノート」 ・生きたうなぎ（一色うなぎ漁業協同組合）
30分	① ②	<p>4.うなぎの生態を学び、うなぎのひみつ、うなぎの一生について探る。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・うなぎは、どこで生まれ、どこで大きくなるのかな？ ・うなぎは日本の川で生まれるのではなく、太平洋のグアム島で生まれ、黒潮にのって、日本の川に帰ってくるんだ。 ・養殖はビニルハウスでされている。 ・西尾の気候がウナギの養殖にぴったりなんだ。 <p>5..うなぎの栄養について学ぶ。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・どんな栄養があるのかな。 ・うなぎは赤の食べ物だから体を作るたんぱく質がたくさん含まれる。 ・脂質もいっぱい体を動かすエネルギーになるんだ。 ・うなぎが体にいいのはたくさんの栄養があるからなんだね 	<ul style="list-style-type: none"> ・探検ノートを用いて、「丸ごと」の意味を確認する。 ・「うなぎ丸ごと探検ノート」を活用し、うなぎの一生について考えさせる。 ・うなぎの養殖業者から養殖時の工夫などを聞く。 ・うなぎの栄養の特徴を知らせる。 ・たんぱく質や脂質の他、ビタミンAがあることを押さえる。 ・うなぎの身にビタミンAが入っていて、成長するのに重要な働きをすることを知らせる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・「うなぎ丸ごと探検ノート」 ・うなぎの一生 ・一色うなぎの養殖の工夫 ・うなぎ養殖の未来(うなぎ養殖業者) ・うなぎの栄養パワー（栄養教諭）

30分	③	<p>6.うなぎをおいしく食べる方法を調べる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・かば焼き、うなぎ、ひつまぶし、すし、混ぜごはんがあるよ。 <p>7.自分たちで作ることができる料理を考える。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ちらし入り巻きずしにチャレンジしたい。 ・みんなで協力して作ろう 	<ul style="list-style-type: none"> ・うなぎ料理を調べられるようにサイトやリーフレットなどを提示する。 ・たくさんの料理が出た中から今日の実習は「うなぎ入り巻きずし」を作ることを知らせる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・タブレット
50分	③	<p>8.うなぎ入り巻きずしを作る。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・身支度、手洗いをする。 ・自分の巻きずしは自分で作るんだよ。 <p>9.みんなで味わって食べる。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・作り方を説明する。 ・自分の分は自分で作ることを説明する ・衛生管理として、エプロン、バンダナ、マスクの着用を確認する。手洗いは石鹸とアルコール消毒をしっかりとさせる。 ・うなぎには骨があるから気を付けることを伝える。 	<ul style="list-style-type: none"> ・タブレット ・うなぎの蒲焼き ・食材の準備
10分	① ③ ②	<p>10.振り返りを書く。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・西尾市の産物であるうなぎについてどんなことが分かったか。 ・これからもおいしい西尾のうなぎがたくさん食べられるように今の自分たちにできることを考えよう。 	<ul style="list-style-type: none"> ・西尾の産物であるうなぎについて何が分かったのか。また、何が分からなかったのかについて書けるように支援する。 ・自分が西尾のうなぎに何ができるかを考えられるよう支援する。 	<ul style="list-style-type: none"> ワークシート

3. 評価

方法(□にチェック)：アンケート、観察記録 スタッフでの振り返り (カンファレンス)
その他 (児童の振り返り)

内容：1. 各学習目標について、学習者の達成状況を記述してください

学習目標① さかなと人間と環境の循環について興味や関心を高める。

・「うなぎ丸ごと探検ノート」を示しながら「うなぎは、どこで生まれ、どこで大きくなるのかな？」という発問には「うなぎは日本の川で生まれるのではなく、太平洋のグアム島で生まれ、黒潮にのって、日本の川に帰ってくるんだ。」と資料を確認しながら話し合う様子が見られ、うなぎの生態、一生について高い関心を示していた。「でも西尾では養殖だよね。」「養殖のためのビニルハウスがあるよね」の発言もみられた。

・「循環の図」には「この図にはうなぎが見えないけど、どこにいるのかな？」を発問すると、「川だよ!」「養殖の池を書くといいよね」などの発言がみられ、さかなへの関心が高まる様子が見られた。

学習目標② 西尾市の地場産物であるうなぎについて、生態・養殖方法、流通や栄養的価値について知る。

・既に社会科で地場産物である一色うなぎの生産については学んでいたもので、養殖方法等について理解がさらに進んだ。児童の振り返りから、「うなぎの養殖はたくさんの作業があって大変だということが分かった」「社会科で勉強したことより、たくさんの方が知れてよかった」「うなぎは苦手だったけど一生懸命育てていると知って、苦手だけど食べたいと思ったし、もっといろいろなことを知りたい」などの感想があった。

これらの振り返りから、この体験を通して、社会科での学びが、生産者から話を伺うことで、今まで身近なことではなかった西尾の地場産物のうなぎが一気に身近な食材として考えることができるようになった、西尾の地場産物であることは知っていたが、うなぎについてもっと知りたいという気持ちをもつことができたと考える。

・一色うなぎ漁業協同組合から生きたうなぎに触れる体験を通して、うなぎの命に触れることができた。児童の振り返りから、「生きたうなぎを触ったことがなかったので、触れてよかった」「うなぎがぬるぬるしていることが分かった」「ぬるぬるしていて、怖かった」「つるつるしていた」「ぬるぬるしていき嫌いだった」等の感想があった。

これらの振り返りから、実際にうなぎに触れたり、つかまえたりしたことで、うなぎをより身近に感じるようになることができたように考えた。

学習目標③身近な地場産物であるうなぎを調理しておいしく食べる方法を考えることができる。

・タブレットを使って、いろいろなうなぎ料理を調べることができた。その中で特にこの地域のお祭り等で食べられている巻きずしを自分たちで作って食べるすることができた。

児童の振り返りから、「うなぎがとてもおいしかったので、もっと一色うなぎについて知りたい」「もっといろいろな食べ方でうなぎを食べてみたい」「家族におしえてあげたい」「苦手だったうなぎが食べられるようになった」などの感想があった。

これらの振り返りから、うなぎを扱った食材の中で、この地域で昔からよく食べられている巻きずしを作ったことで、うなぎ料理はスーパーなどで見かける「うなぎの蒲焼き」以外にも「うなぎの蒲焼きを使った料理」があることに気づくことができたと考える。

・うなぎが西尾市の特産物であることは理解していたが、実際に家でうなぎをよく食べるかというと、高価な食材であるがためなかなか口にすることは少ないことが児童の話しからわかった。高価な食材であるが、昔からこの地域ではお祭りなど「ハレの日」などで食べていたことを知らせた。

・調理実習という自分たちで作って食べる経験は児童にうなぎの生態や養殖、栄養なのに興味をもたせるだけでなく、うなぎをどうやったらおいしく食べることができるか等うなぎ料理に興味関心をもたせることにつながったと考える。

2. 準備や実施の流れについて振り返り、気がついたところを記述してください

①西尾市役所農水振興課の全面協力を得られたことから、生きたうなぎの用意から実際に触れるという体験をすることができた。これは、今までの授業ではできなかったことであった。う

なぎの養殖業者の方を招くことも、市役所の農水振興課が紹介してくれた。学校では、知りえない人材を紹介してもらえたことはこの授業が成功した大きな要因だと考える。

②食材の準備は、すべて栄養教諭（養成講師）が行ったが、授業に関しては担任とチームティーチングで行うことで、よりその効果を上げることができたと思う。

3. 今後に向けて

①今回は半日日程で行ったが、2日間に分けて行うことも考えられる。一日目は、「うなぎの生態、養殖、栄養」について行い、体験としてうなぎに触れることを行う。また、家庭学習として、「うなぎ料理」を調べてくる。二日目は、調べたうなぎ料理を発表し、みんなで共有する。そして、自分たちで作ることができる「うなぎ料理」の調理実習を行い、みんなで食べる。こうした体験学習により、うなぎがより身近に感じられるようになるようにカリキュラムを組むことができるのではないかな。

②社会科の授業で西尾市の地場産物についてすでに学んでいたことから、授業ではここまで詳しく行えなかった内容（生態や栄養等）を行うことができたので、教科の学びをよりより深めることができた。教科と食育をつなぐことができた内容になったのではないかな。そう考えると5年生社会科で漁業について学ぶのだが、社会科の発展授業として「さかな丸ごと探検ノート」を使って学を深めることができると考える。

4. 写真（3-4枚程度）や資料を添付してください



「うなぎ丸ごと探検ノート」を活用して学習している児童



「うなぎ入り巻きずし」を作っている



でき上がった「うなぎ入り巻きずし」



おいしく食べている様子

様式 1 (実施計画)

申請日：2023 年 10 月 8 日

NPO法人食生態学実践フォーラム 様

養成講師名/認定No. ○○○○ No.○○

住所 〒

電話

E-mail

担当専門講師名. 平本福子

下記のとおり「さかな丸ごと食育」の学習会を開催します

開催予定日時	2023 年 11 月 9 日 (木) 10:00 ~ 12:30 連続講座 (3回) の最終回
会場	名称 仙台市桂市民センター 調理実習室 住所 宮城県仙台市泉区 3-19-1
学習者	<input type="checkbox"/> に✓チェックください。 学習者は (□幼児□小学生□中学生□高校生□大学生□成人 <input checked="" type="checkbox"/> 高齢者) 具体的な参加者(男性料理サークルメンバー) 予定人数 12 名
支援者	専門・養成講師名/認定No. ・代表: ○○○○ / No. ○○ ・○○○○ / No.○○、△△△△ / No. ○○ 連携などの協力者 ・認定栄養ケア・ステーション 管理栄養士 ○○○○
学習プログラム ※様式 2 に学習プログラムの全体がわかるように記入してください。	研修会のテーマ: サンマの下処理&調理と環境を学ぶ 料理づくり実習(<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無) 他の実習(<input type="checkbox"/> 有 <input checked="" type="checkbox"/> 無) 講義 <input checked="" type="checkbox"/>
※経費(必要な場合のみ掲載)	教材費 13,000 円 その他 7,000 円 合計 20,000 円

必要な資料の送付先・送付希望日

すでに送っていただいているので必要ありません。

住所 〒

氏名/電話

送付希望日

)

様式2

1.学習の目標(ねらい) ※内容ごとに箇条書きにする。

- ① さかなと人間と環境の循環について興味や関心を高める
- ② さんまの3枚おろしを学び、魚をさばく楽しさを知る
- ③ 魚の栄養について学に、旬や栄養をふまえた食事を意識する。
- ④ ゴミの出し方を確認する。

2.学習の計画

時間	学習目標	学習者の活動	支援者の活動	準備物等
20分	①	講座の趣旨を確認する。 (課題をとらえる)	・講座の趣旨を説明し、学習内容、スケジュールを伝える ・「探検ノート」のコンセプトを説明し、p2-3, p16を使用した講話により料理だけではなく、食の循環について考えてもらえるようにする。	「探検ノート」
80分	②	調理実習 調理デモで作り方を詳しく確認する グループ毎調理 ・さんまの下処理 →塩焼き ・さんまの三枚おろし →蒲焼き ・野菜を選ぶ →具沢山味噌汁を作る *衛生面に気をつけた調理 試食、片付け	・調理デモンストレーション① ウロコ・頭・内臓の除去、3枚おろし、生ゴミの処理・まな板の洗浄 ・調理デモンストレーション② 塩の付け方・焼き方、蒲焼きの作り方、盛り付けの仕方、骨せんべいの提案 ・実習のサポート 全員が各調理工程を体験できるようサポートを行う ・おろす際の包丁、まな板の洗い方、生ゴミの処理の仕方をフォロー	器材確認 レシピ・資料 食材・調味料の購入、準備 消毒用アルコール
10分	③	魚の栄養について知る	さんまの栄養・魚食の栄養の講話	資料
10分	④	ゴミの出し方を確認する	前回講座からの振り返り 今回の生ゴミの扱いを確認	仙台市ゴミ分別資料
15分	①	振り返り さかな丸ごと探検のセルフチェック	「探検ノート」p26, 31で魚と環境の再確認をする 日頃どんな料理を作っているか質問し、自宅でさらにどんなメニューを取り入れていけるかを考えてもらう。	探検ノート

3. 評価方法 (□に☑チェック)

- アンケート 観察記録 スタッフでの振り返り (カンファレンス)
 その他 () () 具体的な内容を記入してください。

様式 3 (実施報告)

報告日：2023 年 11 月 16 日

NPO法人食生態学実践フォーラム 様

養成講師名/認定No. ○○○○ No.○○

住所 〒

電話

E-mail

担当専門講師名 平本福子

下記のとおり「さかな丸ごと食育」の学習会を開催しました。

開催日時	2023 年 11 月 9 日 (木) 9:00 ~ 13:00
会場	名称 仙台市桂市民センター 調理実習室 住所 宮城県仙台市泉区 3-19-1
学習者	<input type="checkbox"/> に✓チェックください。 学習者は年代は (<input type="checkbox"/> 幼児 <input type="checkbox"/> 小学生 <input type="checkbox"/> 中学生 <input type="checkbox"/> 高校生 <input type="checkbox"/> 大学生 <input type="checkbox"/> 成人 <input checked="" type="checkbox"/> 高齢者) 具体的な参加者(男性料理サークルメンバー) 参加人数 10 名
支援者	専門・養成講師名/認定No. ・代表：○○○○ No. ○○ ・○○○○ /No.○○ 、△△△△ /No.○○ 連携などの協力者 ・認定栄養ケア・ステーション 管理栄養士 ○○○○
学習プログラム ※様式 4 に実施した内容がわかるように記入してください。	研修会のテーマ：サンマの下処理&調理と環境を学ぶ 料理づくり実習(<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無) 他の実習(<input type="checkbox"/> 有 <input checked="" type="checkbox"/> 無) 講義 <input checked="" type="checkbox"/>
経費(別紙様式 5 に詳細を記入してください)	教材費 13,000 円 その他 7,000 円 合計 20,000 円 (振込先) 通帳名義 銀行名 支店名 口座番号

様式 4

1. 学習の目標(ねらい) ※内容ごとに箇条書きにする。

- ① さかなと人間と環境の循環について興味や関心を高める
- ② さんまの3枚おろしを学び、魚をさばく楽しさを知る。
- ③ 魚の栄養について学び、旬や栄養をふまえた食事を意識する。
- ④ ゴミの出し方を確認する。

2. 学習の実施内容

時間	学習目標	学習者の活動	支援者の活動	準備物等
15分	①	講座の趣旨を確認 (課題をとらえる)	講座の趣旨を説明し、学習内容、スケジュールを伝えた 「探検ノート」のコンセプトを説明し、P2～3、P16による講話をした。	「探検ノート」
85分	②	調理実習 調理デモで作り方を詳しく確認 グループ毎調理 ・さんまの下処理 →塩焼き ・さんまの三枚おろし →蒲焼き ・野菜を選ぶ →具沢山味噌汁を作る *衛生面に気をつけた調理 試食 片付け	・調理デモンストレーション① ウロコ・頭・内臓の除去、3枚おろし、生ゴミの処理・まな板などの洗浄について説明した。 ・調理デモンストレーション② 塩の付け方・焼き方、蒲焼きの作り方、盛り付けの仕方、骨せんべいを作った。 ・実習のサポート 全員が各調理工程を体験できるようサポートした。 ・包丁、まな板の洗い方、生ゴミの処理の仕方をフォロー ・片付け	器材確認 レシピ・資料 食材・調味料の購入、準備 消毒用アルコール
10分	③	魚の栄養について知る	さんまの栄養・魚食の栄養についていねいに説明した。	資料
10分	④	ゴミの出し方を学ぶ	前回講座からの振り返り 今回の生ゴミの扱いを確認した	仙台市ゴミ分別資料

20分	①	振り返り さかな丸ごと探検のセルフチェック	「探検ノート」P26、P31を使用し、魚と環境について再確認した。 日頃さんまでどんな料理を作っているか質問し、自宅でさらにどんなメニューを取り入れていけるかを考えてもらった。	「探検ノート」
-----	---	--------------------------	---	---------

3. 評価（実施後、学習目標が達成できたところとできなかったところを振り返る）□にチェック

方法：□アンケート、□観察記録、スタッフでの振り返り（カンファレンス）□その他（ ）

具体的な内容を記入してください。

1) 学習者（学習目標）について

評価方法：スタッフでの事後カンファレンス

各学習目標の達成状況など

学習目標①さかなと人間と環境の循環について興味や関心を高める。

連続講座の3回目の開催となり、循環図の趣旨が伝わり料理だけでなく、買い物、環境への意識が高まってきている。探検ノート、まるごと食育のコンセプトに共感している参加者がみられる。

学習目標②サンマの3枚おろしを学び、魚をさばく楽しさを知る。

魚をおろすことに楽しみを感じている様子が見られた。一方、高齢になり手に力が入りづらいため、きれいにおろすことが困難になっている参加者もみられた。

学習目標③魚の栄養について学び、旬や栄養をふまえた食事を意識する。

魚の栄養を意識して毎日食べている参加者が多く、旬や栄養についての理解度も高かった。

学習目標④ゴミの出し方を確認する。

普段、料理をしていない参加者は、少しもたついたが、スタッフや他の参加者のフォローでゴミの出し方の確認ができていた。

2) 学習会の準備や実際の運営などについて

支援者で「探検ノート」、レシピ、資料の使い方を事前に打ち合わせをし、支援のポイントを確認したのでよかった。会場の魚焼きグリルが小さかったので、調理道具の事前確認が必要であった。サンマが中程度の大きさだったので、3枚おろしの初心者にとっては身が薄くなってしまったが、骨せんべいを作ることで無駄なく食べることへの提案ができた。

4. 今後に向けて

前回の7月の講座以降、自宅で魚をさばくことにチャレンジした方がほぼいなかった。また、魚は毎日食べているが、種類、調理法などに偏りがみられるようであったことから、自宅で実践しやすいメニューを提案していくことが必要だと考えられた。

。

5. 写真（3-4枚程度）や資料を添付してください



記入例③

様式 1 (実施計画)

申請日：2023 年 11 月 20 日

NPO法人食生態学実践フォーラム 様

養成講師名/認定No. ○○○○ No.○○

住所

電話

E-mail

担当専門講師名 高橋千恵子

下記のとおり「さかな丸ごと食育」の学習会を開催します

開催予定日時	2023 年 12 月 9 日 (土) 10:00~13:00
会場	名称 「豊海おさかなミュージアム」 食事づくり実習室 住所 東京都中央区豊海町 5-9
学習者	<input type="checkbox"/> に✓チェックください。 学習者は(<input type="checkbox"/> 幼児 <input checked="" type="checkbox"/> 小学生 <input type="checkbox"/> 中学生 <input type="checkbox"/> 高校生 <input type="checkbox"/> 大学生 <input type="checkbox"/> 成人 <input type="checkbox"/> 高齢者) 具体的な参加者(「豊海おさかなミュージアム」子ども食育セミナー参加者) 予定人数 19 名
支援者	専門・養成講師名/認定No. ・代表講師名 (複数の場合) ○○○○ No.○○ ・他の講師名 △△△△ No.△△ 連携などの協力者 食育リーダー、東京○○会スタッフ
学習プログラム案 (様式 2)	研修会のテーマ：オリジナルのかまぼこを作ろう！ 料理づくり実習(<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無) 他の実習(<input type="checkbox"/> 有 <input checked="" type="checkbox"/> 無) 講義 <input checked="" type="checkbox"/>
※経費(必要な場 合のみ掲載)	教材費 円 その他 円 合計 0 円 (他の事業費を活用するため必要ありません)

「さかな丸ごと探検ノート」の送付先・送付希望日

手持ちの「かまぼこ丸ごと探検ノート」を使用するので、送付の必要はありません。

住所 〒

氏名/電話

送付希望日

様式2

1. 学習の目標(ねらい)

- ① さかなと人間と環境の循環について興味や関心を高める
- ② かまぼこ加工場と同じ手順で、自分でもかまぼこが作れることに気づく
- ③ 多様なかまぼこを見つけたい、食べたい気持ちが高まる
- ④ 今日の学習（かまぼこの作り方、かまぼこの味など）を周りの人に伝えることができる

2. 学習の計画

時間	学習目標	学習者の活動	支援者の活動	準備物等
30分	①	1. 「食の循環」の視点で今日の学習の内容とねらいを知る 2. かまぼこができる過程、かまぼこの事例を見て、作りたいかまぼこを考える	・「食の循環」の流れでかまぼこが食卓に届くこと、今日は「加工場」の作業を行うことを伝える ・作りたいかまぼこをイメージできるように飾るかまぼこのpptを見せる	・「かまぼこ探検ノート」 P2～3 ・飾るかまぼこのppt ・すり身、型抜き、飾る具材
60分	② ③	3. 身支度、手洗い 各班の年長者が1人分のすり身をカップに計量する 4. かまぼこづくりの実習 ①型抜きしたニンジンなどを飾り蒸し器に入れる ②すり身を小判型に丸める 5. スタッフが準備した主食・副菜を盛りつけ、かまぼこ（主菜）と一緒に食卓を整える	・すり身を配る（1人140g、揚げ・蒸し両方に使用） ・班単位に蒸し器で蒸す ・スタッフが全員分を1か所で揚げる ・盛りつけと配膳を促す ・料理カード用の写真を撮影	・エプロン、三角巾 ・スケール、カップ ・ニンジン、枝豆、チーズ、蒸し器 ・ご飯、けんちん汁、お茶 箸、ランチョンマット
60分		6. あいさつし共食する 7. あいさつ後、片づけ	・今日の主食・主菜・副菜の確認をする	・実物大料理カード
30分	④	8. 振り返り かまぼこの料理カードとアンケートの記入 料理カードを持ち帰る	・料理カードに写真をはり、記入を促す(持ちかえり家族に見せ学習内容を説明するよう伝える) ・アンケートを読み上げ記入を促す	・自分が作ったかまぼこの写真、料理カード、アンケート、筆記用具

30分			・担当スタッフでカンファレンスの実施	コピーした料理カード、回収したアンケート
-----	--	--	--------------------	----------------------

3. 評価 (□にチェック)

方法：アンケート 観察記録 スタッフでの振り返り (カンファレンス)
その他 () 具体的な内容を記入してください。

様式 3 (実施報告)

報告日：2023 年 12 月 26 日

NPO法人食生態学実践フォーラム 様

養成講師名/認定No. ○○○ No.○○

住所

電話

E-mail

担当専門講師名 高橋千恵子

下記のとおり「さかな丸ごと食育」の学習会を開催しました。

開催日時	2023 年 12 月 9 日 (土) 10:00~13:00
会場	名称 「豊海おさかなミュージアム」 食事づくり実習室 住所 東京都中央区豊海町 5-9
学習者	<input type="checkbox"/> に✓チェックください。 学習者は (<input type="checkbox"/> 幼児 <input checked="" type="checkbox"/> 小学生 <input type="checkbox"/> 中学生 <input type="checkbox"/> 高校生 <input type="checkbox"/> 大学生 <input type="checkbox"/> 成人 <input type="checkbox"/> 高齢者) 具体的な参加者(「豊海おさかなミュージアム」子ども食育セミナー参加者) 参加人数 小学生 15 名 スタッフ 7 名 計 22 名
支援者	専門・養成講師名/認定No. ・代表講師名 (複数の場合) ○○○○ No.○○ ・他の講師名 △△△△ No.△△ 連携などの協力者 東京○○会 3 名 (うち 2 名は養成講師) ボランティアスタッフ 3 名 (うち 1 名は養成講師)
学習プログラム ※様式 4 に実施した内容がわかるように記入してください。	研修会のテーマ：オリジナルのかまぼこを作ろう！ 料理づくり実習(<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無) 他の実習(<input type="checkbox"/> 有 <input checked="" type="checkbox"/> 無) 講義 <input checked="" type="checkbox"/>
経費(別紙様式 5 に詳細を記入してください)	教材費 円 その他 円 合計 0 円 (振込先) 通帳名義 銀行名 支店名 口座番号

様式 4

1. 学習の目標(ねらい)

- ①さかなと人間と環境の循環について、興味や関心を高める
- ②かまぼこ加工場と同じ手順で、自分でもかまぼこが作れることに気づく
- ③多様なかまぼこを見つけたい、食べたい気持ちが高まる
- ④今日の学習（かまぼこの作り方、かまぼこの味など）を周りの人に伝えることができる

2. 学習の実施内容

時間	学習目標	学習者の活動	支援者の活動	準備物等
30分	①	1. 「食の循環」の視点で今日の学習の内容とねらいを知る 2. かまぼこができる過程、かまぼこの事例を見て、作りたいかまぼこを考える	・「食の循環」の流れでかまぼこが食卓に届くこと、今日は「加工場」の作業を行うことを伝えた ・作りたいかまぼこを具体的にイメージできるように飾りかまぼこの ppt を見せ支援した	・「かまぼこ探検ノート」P2～3 ・飾りかまぼこの ppt ・すり身、型抜き、飾る具材
60分	② ③	3. 身支度、手洗い 各班の年長者が1人分のすり身をカップに計量する 4. かまぼこづくりの実習 ①型抜きしたニンジンなどを飾り蒸し器に入れる ②すり身を小判型に丸める 5. スタッフが準備した主食・副菜を盛りつけ、かまぼこ（主菜）と一緒に食卓を整える	・すり身を配る（1人140g、揚げ・蒸し両方に使用） ・班単位に蒸し器で蒸した ・スタッフが全員分を1か所で揚げた ・盛りつけと配膳を促す（全員分整っているかを確認） ・料理カード用の写真を撮影	・エプロン、三角巾 ・スケール、カップ ・ニンジン、枝豆、チーズ、蒸し器 ・ご飯、けんちん汁、お茶 箸、ランチョンマット
60分		6. あいさつし共食する 7. あいさつ後、片づけ	・食卓に並んだ料理で、主食・主菜・副菜の確認を全員でした	
30分	④	8. 振り返り かまぼこの料理カードとアンケートの記入 料理カードを持ち帰る ・料理カードを持ちかえる	・料理カードを家族に見せ、学習内容を説明するよう伝えた。 ・アンケートは記入もれがないように、項目を読み上げ、一緒に記入するようにした	・自分が作ったかまぼこの写真、料理カード、アンケート、筆記用具

30分			・担当スタッフでカンファレンスを実施した	コピーした料理カード、回収したアンケート
-----	--	--	----------------------	----------------------

3. 評価（実施後、学習目標が達成できたところとできなかったところを振り返る）□にチェック
 方法：アンケート、観察記録、スタッフでの振り返り（カンファレンス）その他（ ）
 具体的な内容を記入してください。

1) 学習者（学習目標）について

評価方法：アンケート、スタッフによるカンファレンス

学習目標①さかなと人間と環境の循環について興味をもつ

「かまぼこが魚からできていることを知り、びっくりした」などの回答が6名みられた。また、「どのようにかまぼこができて食卓に届くか話したい」との記述もみられたことから、興味関心が高まったことが確認された。

学習目標②かまぼこ加工場と同じ手順で、自分でもかまぼこが作れることに気づく

「どうやって作れるかがわかった、自分で作ったことや作り方を伝えたい」など5名、作ったことについて「もっと知りたい」が2名みられ、半数以上に気づきのみられた。

学習目標③多様なかまぼこを見つけたい、食べたい気持ちが高まる

「スーパー等ではかまぼこを見つけたいか」の問いに対して、「とても思う（7名）」「少し思う（5名）」であった。また、「いろいろなかまぼこがある」「かまぼこは何にでもなれる」との回答もみられ、今後、多様なかまぼこを見つけ、調理し、それをきっかけに魚や水産加工品に関心が高まり、食べることに繋がっていく可能性が確認できた。

学習目標④今日の学習（かまぼこの作り方、かまぼこの味など）を、周りの人に伝えることができる

伝えたい内容として「かまぼこの作り方、飾りつけや丸めたこと（7名）」「どんな魚からできているか（5名）」「かまぼこの種類（1名）」など具体的な記述がみられ、伝えられると考えた。

2) 学習会の準備や運営などについて

前日に、同じ学習内容で、地域住民（成人）を学習者とした学習会を実施した。そこで気づいた問題点をスタッフ間で共有し、改善しながら本学習会にのぞんだため、ゆとりをもって実施できた。子どもの活動として年長者にすり身の計量をしてもらうなどしたが、スタッフから「子ども全員が活動できる作業を増やした方が良かった」という意見がきかれた。

4. 今後に向けて

学習者全員が「楽しかった」と回答し、「次回は動物みたいにしたい、枝豆が取れないようにする、きれいに飾りつける」など、6名が次回への期待を記していた。今後さらに子どもの想像力が発揮できるかまぼこづくりを検討したい。また、全量食べられない低学年生に、うまく噛み切れない姿がみられたことから、「噛む力をつける（覚える）」のに、コシが強く、噛み応えがある手づくりかまぼこは効果的な食材だと気づかされた。学習目標の評価をするためにアンケートを準備したが、評価につながらない項目がみられたことから、今後、学習目標の確認ができるように項目の再検討が必要だと考える。

5. 写真（3-4枚程度）や資料を添付してください



「かまぼこ探検ノート」を
活用して学習した



カップに入れたすり身に
飾りつけをしている



自分のかまぼこの皿に
揚げかまぼこを盛りつける