

琴芝小 実践③	学校保健安全委員会(味覚教室)		
実施日時	9月10日(火) 3・4校時	実施場所	教室
対象	4年生・保護者	指導者	栄養教諭・担任・(山口大学奥田教授/ル・マルカッサン五十嵐オーナーシェフ)
視点	・食事の重要性 ・感謝の心 ・心身の健康 ・社会性 ・食文化 ・食品を選択する能力		
ねらい	味覚教室の授業参観と食や味覚についての情報交換会を行い、学校・家庭が連携しながら児童の心身の健康について考える。		
内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 味覚教室(ル・マルカッサンオーナーシェフ 五十嵐 攻 様) <ul style="list-style-type: none"> <li>・五感を活用しながら、五味(甘味・塩味・酸味・苦味・うま味)について体験的に学ぶ。</li> </ul> </li> <li>○ 食や味覚についての情報交換会(保護者と教職員) <ul style="list-style-type: none"> <li>講師(山口大学大学院創成科学研究科 教授 奥田 昌之 様)</li> <li>(ル・マルカッサンオーナーシェフ 五十嵐 攻 様)</li> <li>・味覚教室の感想を発表する。</li> <li>・学校での食育の取組を栄養教諭が発表する。</li> <li>・家庭での食育等、情報交換する。</li> <li>・奥田教授より「我が国における塩分の高摂取と死亡との関係について」「食材・食事を選択することで健康的な生活を送ることができる能力を養う」など講話をいただく。</li> </ul> </li> </ul>		
保護者の感想	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 「味覚はトレーニング」という言葉をきき、子どもの時に味覚の幅を広げることがとても重要であることを知りました。</li> <li>○ 「一口でも食べてみる」ことや「いのちの大切さ」「感謝の気持ち」について子どもと話し一緒に考えながら食事をしようと思います。</li> <li>○ 大人になって健康でいられるようにこのような教育はとても良いことと思います。</li> <li>○ 学校と家庭との連携の大切さを改めて感じました。1週間の5/21が子どもの給食だと思うととてもありがたいと思うし、塩分など規制のある中メニューの決定は大変だと思いました。ありがとうございます。</li> </ul>		
成果と課題	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 児童の味覚が決定するこの時期に保護者の方に参加していただき、家庭でさまざまな味を体験することの重要性を理解される姿が見られた。</li> <li>○ また、お二人の専門家の先生からは、塩分の摂取や食の経験を豊かにすることや、味の基本は幼い時の家庭の味にもどるなど、家庭での食育の重要性についてご教示いただいたことで、今後継続して、家庭と学校が連携し、情報交換ができる場を設定し、食育の推進が図られるようにしていきたい。</li> </ul>		

