



1年生が家庭科の授業で「『なりたいカラダ』をつくる1日分の献立を考えよう」というテーマで学習をしています。子どもたちは、それぞれ「風邪をひかない」「記憶が良くなる」「視力が良くなる」「痩せる」「美肌」「筋肉をつける」等の願いをもち献立作りに取り組みました。

献立	材料	6つの食品群					
		1群	2群	3群	4群	5群	6群
鶏肉の炒め物	鶏肉、玉ねぎ、キャベツ、トマト、パプリカ、醤油、塩、油	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
豚肉の炒め物	豚肉、玉ねぎ、キャベツ、トマト、パプリカ、醤油、塩、油	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
牛肉の炒め物	牛肉、玉ねぎ、キャベツ、トマト、パプリカ、醤油、塩、油	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
鶏肉の煮物	鶏肉、玉ねぎ、キャベツ、トマト、パプリカ、醤油、塩、油	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
豚肉の煮物	豚肉、玉ねぎ、キャベツ、トマト、パプリカ、醤油、塩、油	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
牛肉の煮物	牛肉、玉ねぎ、キャベツ、トマト、パプリカ、醤油、塩、油	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
汁物	豆腐、人参、白菜、鶏肉、醤油、塩、油	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
その他	...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



今日は、学校の栄養士の先生が授業に参加し、子どもたちの献立にアドバイスをしていました。なんと、子どもたちの献立が来年の給食献立に採用されるそうです。2時間続きの授業でしたが、休み時間になっても子どもたちの学びは止まりません。あちこちで献立を見ながら対話する姿見られました。