

【様式2】

②食育月間以外の月の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	三重県															
取組市町村名	三重県立特別支援学校伊賀つばさ学園															
取組団体・企業名																
取組の名称	ぎょぎょっと新発見！～魚料理はどうやってできるの？～															
実施時期	11月21日（金）3・4限目															
	<table border="0"> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> 1 みんなで楽しく食べよう</td> <td><input type="checkbox"/> 2 節ごはんを食べよう</td> <td><input type="checkbox"/> 3 バランスよく食べよう</td> <td><input type="checkbox"/> 4 太りすぎないやせすぎない</td> <td><input type="checkbox"/> 5 よくかんで食べよう</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> 6 手を洗おう</td> <td><input type="checkbox"/> 7 災害にそなえよう</td> <td><input type="checkbox"/> 8 食べ残しをなくそう</td> <td><input type="checkbox"/> 9 産地を応援しよう</td> <td><input checked="" type="checkbox"/> 10 食・農の体験をしよう</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 11 和食文化を伝えよう</td> <td><input checked="" type="checkbox"/> 12 食育を推進しよう</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	<input checked="" type="checkbox"/> 1 みんなで楽しく食べよう	<input type="checkbox"/> 2 節ごはんを食べよう	<input type="checkbox"/> 3 バランスよく食べよう	<input type="checkbox"/> 4 太りすぎないやせすぎない	<input type="checkbox"/> 5 よくかんで食べよう	<input checked="" type="checkbox"/> 6 手を洗おう	<input type="checkbox"/> 7 災害にそなえよう	<input type="checkbox"/> 8 食べ残しをなくそう	<input type="checkbox"/> 9 産地を応援しよう	<input checked="" type="checkbox"/> 10 食・農の体験をしよう	<input type="checkbox"/> 11 和食文化を伝えよう	<input checked="" type="checkbox"/> 12 食育を推進しよう			
<input checked="" type="checkbox"/> 1 みんなで楽しく食べよう	<input type="checkbox"/> 2 節ごはんを食べよう	<input type="checkbox"/> 3 バランスよく食べよう	<input type="checkbox"/> 4 太りすぎないやせすぎない	<input type="checkbox"/> 5 よくかんで食べよう												
<input checked="" type="checkbox"/> 6 手を洗おう	<input type="checkbox"/> 7 災害にそなえよう	<input type="checkbox"/> 8 食べ残しをなくそう	<input type="checkbox"/> 9 産地を応援しよう	<input checked="" type="checkbox"/> 10 食・農の体験をしよう												
<input type="checkbox"/> 11 和食文化を伝えよう	<input checked="" type="checkbox"/> 12 食育を推進しよう															
取組内容	<p>中学部全学年（生徒34名）を対象に、石川魚店、石川さんを講師にお招きし、「魚料理はどうやってできるの？」をテーマに食育の授業を実施しました。</p> <p>はじめに、今日の給食の魚は、石川魚店さんから納品していただいていることを知りました。次に、ぶり解体ショーを見学しました。目の前で石川さんの無駄のない手捌きに「おおー！すごい！」と拍手が起こっていました。生徒一名が代表で、石川さんと一緒に丸あじの三枚おろしを教えていただきました。次に一人ずつ丸あじを三枚おろしにする体験をしました。苦戦しながらも真剣に取り組んでいました。ぶりはお刺身に、丸あじは網で焼き、魚の命をいただくことへの感謝の気持ちをもって、おいしくいただきました。</p>															