

## 【様式2】

## ②食育月間以外の月の取組

提出都道府県名	三重県
政令指定都市名	
取組市町村名	伊勢市立修道小学校
取組団体・企業名	
取組の名称	しょうゆのひみつ 体は食べたものでできている
実施時期	11月、12月
取組内容に該当する食育ピクトグラム (複数選択可)	<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 checked="" 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 type="checkbox"/> 6 手を洗おう <input type="checkbox"/> 7 災害にそなえよう <input type="checkbox"/> 8 食べ残しがなくそう <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 checked="" type="checkbox"/> 11 和食文化を伝えよう <input checked="" type="checkbox"/> 12 食育を進進しよう
取組内容	<p>3年生では国語「すがたをかえる大豆」に関連し、日本醤油協会からしょうゆ博士を招いて、「しょうゆのひみつ」について教えていただきました。子どもたちは、ホットプレートで熱した醤油の香りをかいだり、「もろみ」「生醤油」「製品の醤油」の味を比較したりすることで、発酵による味や香りの違いを体感しました。目や耳だけでなく、鼻や口を使うことで、日本の食文化を支える調味料の一つである醤油の奥深さを楽しく理解することができました。</p> <p>5年生では、「体は食べたものでできている」をテーマに、伊勢市のクロフネファームさんから腸活のお話をいただきました。楽しく過ごすためには、健康が不可欠で、発酵食品や食物繊維の摂取が大切であることを学びました。授業の後、クロフネファームさんの子ども食堂の事業として児童全員におにぎりが提供され、健康への意識と食への感謝を深める貴重な機会となりました。</p>  