



4/26 シェフと相談してみんなで作るメニューを決めます



スープカレー



ポテトサラダ

10/13 にみんなでつくるメニューが決定!
さあ野菜をおいしく育てよう!!



クラムチャウダー



クレープ

農業のプロである「畑の先生」に教わりながら料理の食材を農園で育てます



うね切り



植え付け

「料理の哲人に学ぶ食農教育」

シェフが地場産の食材を生かしたランチを作ってくださいます



調理のお手伝い・食材の提供など保護者・地域に支えられた取組です

【6月20日のメニュー】

- ・野菜とソーセージのミネストローネスープ
- ・鶏肉と大豆のトマト煮込、ジャガ芋のグラタン添
- ・アスパラとゆで卵のサラダ
- ・きびの入ったご飯



6/20 料理の哲人に学ぶ食農教育第1回目

ふるさとを愛し、地域づくりに貢献する人材の育成

- ☆プロの味による味覚への刺激
- ☆地場産食材の良さから故郷への誇り
- ☆働く人へのあこがれ
- ☆受信力の向上 ☆感謝の気持ち
- ☆課題解決へのモチベーションUP!



フードバレー・スクール 帯広市立愛国小学校



土よせ



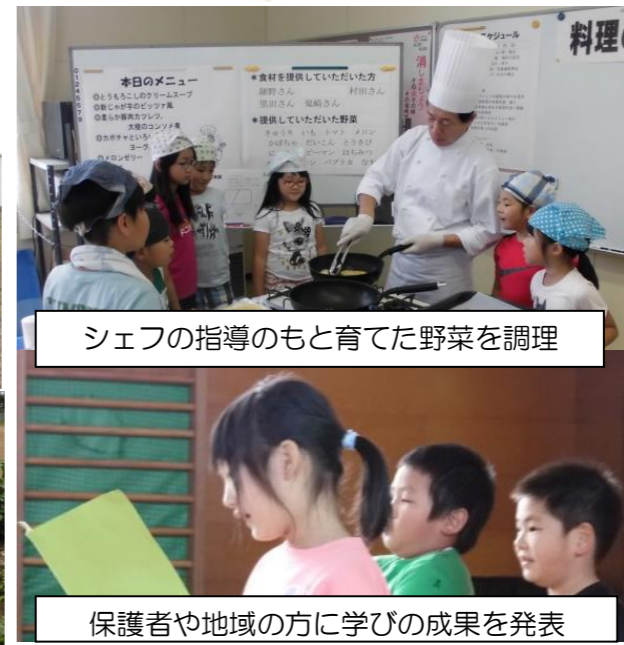
間引き



8/23 料理の哲人に学ぶ食農教育第2回目



野菜の収穫



シェフの指導のもと育てた野菜を調理

保護者や地域の方に学びの成果を発表

10/13 料理の哲人に学ぶ食農教育第3回目

本校では、『生きる事の最も基礎的な要素である「食」と、それを支える「農業」の重要性を料理や農業の専門家から学んだり、地場産の食材を使った料理から地域のよさや、ふるさとへの誇りを感じたりすることにより、地域づくりに貢献する実践力の素地を育てる。』という目的のもと「料理の哲人に学ぶ食農教育」を展開しています。

学習の大まかな流れは次の通りです。

- ①秋の収穫発表会で作り発表する料理を決め、その食材となる野菜を学校農園で栽培する。
 - ②料理の決定への助言や、調理の指導について、全日本司厨士協会帯広支部のシェフの皆さんにご協力をいただく。
 - ③6、8、2月に、地場産の食材を生かしたランチをシェフの皆さんに調理していただき、味わいながら食や農にかかわるお話を聞かせていただく。
 - ④10月には収穫発表会を開催し、シェフの皆さんに教えていただきながら目標としてきた料理の完成を目指す。また、それまでの学習の過程についてグループ毎にICT機器を活用し、発表する。
- ☆体験から得た情報を出力し、言語能力を高めます。

学習の振り返り
次年度の計画



2月料理の哲人に学ぶ食農教育 第4回目

農園の後片付け