

事業実施報告書

- I スポーツ及びオリンピック、パラリンピックの意義や歴史に関する学び
- II マナーとおもてなしの心を備えたボランティアの育成
- III スポーツを通じたインクルーシブな社会（共生社会）の構築
- IV 日本の伝統、郷土の文化や世界の文化の理解、多様性を尊重する態度の育成
- V スポーツに対する興味・関心の向上、スポーツを楽しむ心の育成

道府県・政令市名【 宮城県 】

1 実践テーマ	【 I・IV 】
2 実施対象者	宮城県立視覚支援学校 全校児童生徒 (小学部, 中学部, 高等部普通科, 高等部保健医療科, 専攻科)
3 展開の形式	(1) 学校における活動 ③その他 (給食時間)
4 目標 (ねらい)	食に関する指導において、オリンピック・パラリンピック開催地の料理を給食に取り入れ、開催地や競技等に関する話や献立・食材の説明等をとおして世界の文化に興味を高める。
5 取組内容	<p>1 食に関する実態把握と分析 視覚障害のある児童生徒と教職員の給食時間中の様子の観察と食に関する聞き取り調査を行った。弱視や盲等の視覚障害のある児童生徒は、視覚からの情報を得ることが難しい。そこで安心して楽しみながら食することができるように食材やメニュー等について、丁寧な説明による情報保証を行うことが必要と考えた。</p> <p>2 「オリ・パラ給食」の実施 体育科では、オリンピック・パラリンピック教育をとおして、視覚障害者スポーツに親しみ、学力や体力、道徳性の向上に主体的に取り組む生徒の育成を図ったり、視覚障害者への理解を深めたりする指導実践に取り組んでいた。そこで、「オリ・パラ給食」と題して、世界各国のオリンピック・パラリンピック開催地の料理を給食に取り入れ、その国について紹介した。体育科の教員は、オリンピック・パラリンピックの目指す精神や競技種目について説明したり、競技中継の実況を聞かせたりして、児童生徒の興味関心を高める取り組みを行った。当日は、パラリンピック中継に耳を傾けたり、メニュー紹介に耳を傾けながら楽しく給食を食べる姿が見られた。</p> <p>表1 オリンピック・パラリンピックの説明（抜粋）</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>2020年に東京をメイン会場にオリンピック・パラリンピックが開催されます。過去に行われたオリンピックの実況をお聞き下さい。わずかな点数差で3チームがひしめき合う中、最終演技者の富田の鉄棒の着地シーンの実況でした。「伸身の新月面が描く放物線は、栄光への架け橋だ〜！」というアテネオリンピック男子体操団で、NHKのアナウンサーが絶叫した名セリフ。そして、ゆずがうたう「栄光の架け橋」がヒットした2004年オリンピックアテネ大会でした。</p> </div>

表2 「オリ・パラ給食」献立紹介

2017/6/9 (金)

メニュー：ツイストパン、ムサカ、ホリアティキサラダ、レンズ豆のスープ、オレンジ、牛乳(777kcal)

◎ギリシャは地中海の一部、エーゲ海に突き出た半島と無数の島々からなります。温暖で乾燥した地中海式気候のため、美しい景色とは裏腹に大地はあまり豊かではありません。耕地面積は国土のわずか30%、年間降水量も日本の1/3~1/4程度です。そのためオリーブやオレンジ、レモン、ぶどうなどの果実類の栽培が農業の中心となっています。また、山間の牧草地では牧畜もさかんで、羊や牛がいたるところで放牧されています。



写真 ムサカ、ホリアティキサラダ、配膳の様子

◎今日は変形パンといって普通のパンにひねりを加えた、食べやすいツイスト型のパンにしました。

◎ギリシャの人々に古代から好んで食べられているのが羊肉。最もポピュラーなお惣菜に、羊肉のひき肉と薄切りのなすを交互に敷き、ホワイトソースをかけてオーブンで焼いたムサカがあります。今日は宮城県産のなすをたっぷり使って豚の挽肉でムサカに挑戦してみました。紀元前4世紀に黄金時代を迎えたギリシャ。ここに生まれた料理技術や食生活は、イタリア料理、フランス料理のルーツとなっています。様々な材料、調味料などを上手に使い、よりおいしく仕上げる“料理”はオリンピック同様古代ギリシャが発祥の地なのです。

◎ホリアティキサラダは、田舎風ギリシャサラダです。オリーブとフェタチーズの入ったシンプルな味わいのサラダです。フェタチーズは羊の乳から作られるギリシャ特産のチーズです。今日は残念ながら手に入らずプロセスチーズで代用しました。

◎ギリシャでよく食べられているレンズ豆やひよこ豆のスープは、驚くほどシンプルで豆のうまみを生かした素朴な味わいのようなです。今日は給食流に野菜を加えたスープにしてあります。ギリシャの人々は、タヴェルナとよばれるカジュアルな食堂で語らいつつワインを飲みながらゆっくりと食事を楽しみます。今日はオリンピック発祥の地ギリシャに思いをはせながら食べてください。

<p>6 主な成果</p>	<p>給食に外国料理のメニューを取り入れ食材や献立，説明等の工夫を行った。その結果，児童生徒が地域の食や自然，産業や文化等について理解を深め，視覚で得られにくい情報を詳しく丁寧に説明したことで，情報保障につながったのではないかと考える。</p> <p>以前は，盲の生徒が箸で食材の感触や大きさを恐る恐る確かめて口に運んでいたのが，説明を聞いてからはどんな食材なのかと興味を示しながら食べている姿が見られた。</p>
<p>7 実践において工夫した点 (事業の特色)</p>	<p>将来の社会生活に必要な食事に関する生活スキルやマナーを学んだり，食材やメニュー等に関する情報保障を行ったりすることによって食への興味関心を高め，豊かな社会生活へつながるのではないかと考え，以下のような指導の工夫を行った。</p> <p>(1) 食材やメニュー・説明等の工夫 (2) 体育科との連携</p>
<p>8 主な課題等</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・視覚障害のある児童生徒の見え方は一人一人異なるため，実態に応じたよりよい食に関する指導の在り方を探りたい。 ・「食材やメニュー，説明等の工夫」「食器の工夫」「保護者や他教科との連携」という指導の方策について，一層具体的な取り組み例を明記した実践例を蓄積したい。
<p>9 来年度以降の実施予定</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・本校の栄養士，給食指導部等と連携して，2020年東京オリンピック・パラリンピック競技大会開催まで，継続していきたい。