

魚の骨選手権

SAKANANOHONESSENSYUKEN

問題

骨のある魚を綺麗に食べる日本人が減少してきている！

今の日本では「骨なし魚」となるものが販売されています。骨があるから魚が嫌いという子供にも人気なのだそうです。しかし、給食では魚を嫌う子供は多いです。骨なし魚は食べるように、魚が嫌いなのわけではありません。骨の処理が面倒なのです。

魚の骨選手権では

正しい魚の食べ方を教えて美味しく食べること

を実現します！

内容

魚の骨選手権って？

子供たちは競う事で興味を持ちます。何かができるようになることで、興味を持ちます。その気持ちを利用して、クラス単位の「魚の骨選手権」を開催します。選手権を通して楽しく正しく魚を食べる子供が増え、骨があるから魚は嫌いという子供が減るのではないのでしょうか。

選手権 1 週間前

給食で「魚の骨選手権」のテーマが発表されます。例えば「さんま」とかです。そして、担任の先生から魚の綺麗な食べ方、正しい箸の持ち方の指導を受け、選手権の準備をします。また、献立表などにも綺麗な食べ方やコツを掲載し、学習意欲を高めます。

家庭では

きっと家族で話題になりその魚が食卓で出てきます。お父さんやお母さんは、もしかしたら子どもから綺麗な魚の食べ方や、正しい箸の持ち方などを教わるかもしれません。

毎月、魚を変えて選手権を実施

その時期旬の魚を選手権に出す事で、子どもは魚を通して、季節の食材や食べ物について興味を持ちます。また、様々な魚を選手権に使用すれば、食べられる魚の種類が増えたり、いろんな調理法なども学んでいく事が可能になります。

選手権当日

給食の時間で魚を食べます。速さではなく、綺麗さを競い、担任の先生は食べる姿勢、箸の持ち方、残った骨などから、「サンマ部門金賞」等の賞を与えます。

まとめ

魚を食べることが楽しいと感じる子供が増えれば、魚が好きな子供が増えるのではないのでしょうか。そして、魚は肉よりヘルシーで栄養価も高いですから、きっと今より健康な子供が増えます。私たちは、魚を綺麗に食べることは社会にとって多くのメリットがあると考えています。

