

市制 20 周年記念



出合い・つながり

～御菌町の食材を通して～



御菌小学校

令和 6 年度 3年生の取組

米農家 前村さんの話を聞いて

社会科の学習で校舎の屋上へ上がった。南には国道23号線がありたくさんの店が並んでいる。しかし、北の方角に見えたものは田や畑が多く、「みそのでも米作りがされているんだな」と気づくことができた。学校の近くの田で米作りをされている前村さんに話を聞いた。

話を聞かせていただき、新聞にまとめた。子どもたちは、その日から給食のご飯を大切に食べたり、米の成長を気にしたりしている様子が見られた。



<前村さんのお話>

米を作ることはとても大変で、稲刈りの時は8月後半なのでとても暑いです。稲刈りをした後のとれたてのお米はとてもおいしくて、自分の家族に食べさせてあげたいので続けています。



クロフネファーム案浦さんのお話を聞いて

保護者の方で、クロフネファームを経営する案浦さんからお話を聞いた。

＜案浦さんのお話＞

給食は赤黄緑のバランスをとって食べることが大切です。趣味や楽しいことをしようと思うと体が元気じゃなければできません。体を元気に健康にすることが大切です。そのために、腸が大切です。どんな生き物も腸がなければ生きていけません。腸が元気になるために、善玉菌が悪玉菌をやっつけなくてははいけません。食べると腸が元気になる食べ物は発酵食品です。

発酵食品とは、みそ汁、つけもの、ヨーグルト、納豆、チーズなどがあります。そのような発酵食品をとると体が元気になります。

ごはんを食べることはなぜ大事かというと、腸を元気にして、体を健康に保つためです。健康だと、いつもより楽しく過ごしたり、頑張って勉強ができます。

腸を元気にするために、体を元気に過ごすためにしっかり食べましょう。

児童はお話を聞いて、苦手な野菜を食べようと思う、ごはんを食べるのは大切だ、といった感想を持つことができた。



野菜農家 辻村さんの話をきいて

校区で数年前から野菜農家をしてみえる辻村さんの畑を見せていただいた。辻村さんはこだわりのミニトマトを育ててみえる。その畑を見せていただき、農家の大変さや、仕事にやりがいがあることなどのお話を聞くことができた。



<辻村さんのお話>

ミニトマトを作ろうと思ったのは、自分の子どもが、トマトが好きだったのがきっかけです。10月に苗を植えて、12月の終わりころからお店に出します。私が作るトマトはおいしさに自信があるので、トマトが嫌いな子もぜひ食べてほしいです。



ベリーみその店の見学

校区にあるショッピングセンターのベリーみそのに見学に行った。入ってすぐのところには旬の食べ物が並んでいた。おすすめのものが紹介されていたり、見やすいところに大きな看板があったり、お店の工夫を見つけることができた。地元の食材のコーナーもわかりやすいところにあった。



<店長さんのお話>

おすすめのものをたくさん紹介しています。
たくさんの人においしく食べてほしいです。お
客さんの笑顔を見るとうれしくなります。



地元食材を調べよう

地元の食材を用いた献立作りをすることにより、ひとつひとつが大切に作られていることや献立を作るときの苦労や工夫を知り、感謝する気持ちを持たせたいと考えた。

まず、「ケログ毎日朝ごはんプロジェクト」に参加し、赤黄緑の食材を学習した。そして、地域の農家の方々にお話を聞いたり、保護者にも協力をあおぎ、自分達で地元の食材についての調べ学習をした。

さらに、その調べてきた食材を栄養職員の話を聞きながら赤黄緑に分けて献立作りをした。

