

村上小食育新聞

第7号

毎月19日は

食育の日です。



三面川の居線網漁 いぐりありよう



4年生は、総合的な学習の時間で鮭の学習をしています。そこで、三面川の鮭の孵化場や割烹新多さんを訪問しました。新多さんからは、色んな鮭料理や鮭は余すことなく食べられること、鮭用語などを教えていただきました。児童は、村上の鮭を大切にしたいという気持ちが高まったようです。



6年生と4年生は、八藤後清さんを講師に迎え、鮭の塩引き作り体験をしました。中には家で塩引き作りをしたことのある児童もいて、その手際の良さに驚きました。



1年生は、新潟市にある食育・花育センターに出かけました。味覚体験や模型を使った調理体験などで、食について楽しく学ぶことができました。



体験活動の秋

10月から11月にかけて各学年で、様々な食に関する体験活動がおこなわれました。



こんにちは ネギネギ〜

2年生は、ねぎの収穫体験にできました。鋤物師にある佐藤裕介さんの畑には、ねぎの他にもブロッコリーや人参などの野菜も育てられていて、児童はたくさんの野菜とふれ合うことができました。収穫したねぎは家に持ち帰り、みそ汁や焼きねぎなど色々な調理法で食べたようです。ねぎが甘くておいしかったという感想が多く寄せられました。

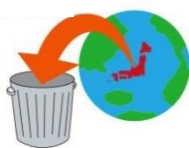
5年生は、新潟市にある海洋研究所にでかけました。ここでは、新潟県の海に生息している魚を調べたり、その魚を使った加工食品を研究したりしています。食料自給率について学習している5年生にとって、食への関心を深めるよい機会になりました。



5年生 学級活動

「給食の食品ロスを減らそう」

日本は外国からたくさんの食料を輸入している一方、賞味期限切れで捨てられたり、食べ残したりするなどの「食品ロス問題」を抱えています。5年生は、食品ロス問題について知り、自分たちに一番身近な給食の食品ロス、つまり残量を減らすために自分のできる取組を考えました。



800万トン

日本では、一年間に八〇〇万トンの「食品ロス」がでます。これは、一年間に日本でもれる米の量と同じ量です。



苦手な食べ物を食べるための工夫や、給食時間の過ごし方などについて、たくさん意見がでました。



健康標語で優秀賞！

村上市の健康標語募集応募総数三〇五作品の中から、六年一組 小田駿汰郎さんが、優秀作品に選ばれました。選ばれた健康標語は今後、市の健康づくりの啓発に活用されるということです。

村上市 健康標語 優秀作品

朝食は 元気パワーの みなもとだ

六年一組 小田駿汰郎

PTA保健体育部主催

「わくわくクッキング教室」

文化祭当日には、PTA保健体育部主催の「わくわくクッキング教室」が開催されました。講師は新潟県栄養士会村上支部の本間てるみさんです。本間さんからは、野菜たっぷりのチヂミ、小松菜のムースの2品についての作り方を教えていただきました。低学年でも、意欲的に包丁を使って野菜を切っている様子が印象的でした。



5年生 味覚の授業



野菜ソムリエの木村正晃さんと、料亭能登新の山貝誠さんを迎え、5年生が五感を使って食べ物を楽しむことの楽しさを学びました。児童からは、「味は舌だけでなく、臭いや音でも感じることを初めて知りました。」などの感想が聞かれました。



新潟県学校給食優良校に表彰されました

村上小学校の学校における食育の取組と、安全でおいしい給食づくりの努力が認められ、平成27年度新潟県学校給食優良校として表彰されました。保護者の皆様からも、学校の食育の取組にご理解とご協力をいただき、感謝申し上げます。

