

村上小食育新聞

第5号

毎月十九日は
食育の日です。

一年生 食育・花育センターへ

みんなでGO!!

一年生は十月一日(水)に新潟市の食育・花育センターに行ってきました。写真は「五感を使った食材あてクイズ」をしているところで、見て、聞いて、触って、においを嗅いで、そして味わって、様々な食材について学んできました。

センターの方からは、村上小の一年生は「砂糖と塩を触って、塩はザラザラしていると思います」となど食材名を使って感想を話すことに大変驚いたとお褒めの言葉をいただきました。毎日の食卓で旬の食材について話題にすることで、食に関する興味関心が高まるのだと実感した一日でした。



二年生 町探検へ

生活科の学習で町探検に出かけ、市場で買い物をしてきました。

児童の感想には「旬の食べ物だから安かった」や「旬の食べ物がいっぱい並んでいておいしそうだった」と食べ物の旬を意識している児童がいました。スーパーに行けば、一年中たくさんの食べ物が出回り「旬」を意識することは少ないですが、旬の食べ物は安くて、おいしいと一学期に習ったことを市場でも感じたようです。



一・二年生 収穫体験 うれしい大豊作!!

一・二年生は九月三十日(火)に芋掘りへ、二年生は十月八日(水)になすの収穫体験に行きました。

昨年にも増してさつまいもは大豊作で、掘った芋はそれぞれの家に持ち帰ったり、三日の給食に「キャラメルポテト」にしたりしておいしくいただきました。またなすの収穫体験をした児童の感想文には、「私も野菜を育てるプロになりたい」や「一度野菜を植えた所には同じ種類の野菜を植えてはいけなから、来年別の種類の野菜畑を見に来たい」などと野菜に興味関心をもっていることがうかがえます。苦手な児童が多いですが、自分で育て成長過程を見たり、収穫体験をしたりすることで、親しみをもち、抵抗なく食べられるようになってほしいです。

五年生 稲刈り体験

五年生は十月九日(木)に稲刈り体験をさせていただきました。

田植えや稲刈りでお世話になった方々へ宛てた児童からの手紙には、「田植えでは腰が痛くなるし、稲刈りでは腕が痛くなるし、お米を大事にしたい」と書かれていました。お米には八十八もの苦労があつてようやく食べられると言われているますが、その苦労をごく一部ではあるものの、体感することで、うれしい実りの米を大事にしたいと感謝の心を育んだようです。



四年生 村上の鮭料理調べ

総合的な学習の時間に四年生は村上の鮭料理調べをしました。はらこ丼、焼き漬、塩引き鮭、なわた汁、こかわ煮、酒びたしなど伝統的なものから、鮭のソーセージや△ニエルなど様々な料理を調べました。

こかわ煮を調べてきた児童は「身をすりつぶして、はらこをつなぎにして鮭を無駄にしない料理である」と紹介しました。また塩引きを調べた児童は「秋に捕れたオスに塩をひいて作る」など作り方まで詳しく調べていました。伝統的な村上の鮭料理を親から子へ、子から孫へ代々受け継いでいきたいものですね。

鮭のソーセージ



なわたじる



鮭のいいずし

