

村上小食育新聞

第7号

毎月十九日は
食育の日です。



三年生 みそ作りに挑戦！

三年生は国語で「すがたをかえる大豆」の学習をしました。硬い大豆はそのままで食へにくく、消化も良くないため、先人の知恵によって豆腐、みそ、納豆など様々な形を変え、食べられてきたことを学びました。学級活動では「大豆のよさを知ろう」と題して大豆のさやむきをしたり、湯葉や高野豆腐など大豆から作られているとは知らなかった食べ物の実物を見たりしました。このことにより、大豆への関心が高まり、大豆が苦手な子どもも給食で大豆製品が出ると食べてみようという意欲を見せていました。

社会科の時間には「調べよう 物をつくる仕事」として、みそ作りについて学習し、伝統的に作られてきた大豆製品の良さを調べました。そして総合的な学習の時間には、実際に自分たちでみそ作りに挑戦しました。子どもたちの感想には「みそを手作りするのは大変だったけど、おいしいみそになるのが楽しみです」とありました。今から三月のみの出来上がりを楽しみます。



五年生 喜びの収穫祭！

五月に田植え体験をしてから約六ヶ月が経ち、十一月二十七日に喜びの収穫祭を迎えることができました。

子どもたちは、思い思いのおにぎりを楽しんでにぎり、おいしくいただきました。また、保護者ボランティアの方々からは豚汁を作ったり、新米を炊いたりしていただきました。そして、今回のお米作りで大変お世話になった菅原さんをお招きし、感謝の気持ちを表すことができました。とてもおいしい！楽しい！収穫祭になりました。

お米作りや収穫祭をはじめ様々な教育活動で地域の方々や保護者の皆様に支援をいただき、より充実した活動を行うことができました。今後ともご理解とご協力をどうぞよろしくお願いいたします。



菅原さんを囲んで楽しい会食♪

四年生・六年生 塩引き鮭作り

今年度は六年生が十一月二十五日、四年生が十一月二十八日にそれぞれ塩引き鮭作りに挑戦しました。村上産の鮭を使い、六年生は鮭道場の師範でもある八藤後さんに、四年生は永徳の渡辺さんに習いながら作りました。プロの手さばきは何ひとつ無駄がなく、圧倒されるほどでした。お二人には鮭の塩抜きや乾燥もめんどろをみていただきました。また当日は、どちらの学年にも、たくさんの保護者の皆様からボランティアとして参加いただきました。ご協力いただいた皆様に深く感謝しております。

四年生の活動では、取り出されたばかりのなわた(内臓)を使って保護者ボランティアの方々や食生活改善推進委員の方々から、なわた汁を作ってくださいました。寒空の下、塩引き鮭作りをして冷えた体が、なわた汁のおかげで心も体も温まり、皆でおいしくいただきました。活動の様子を見学にいっしょだった静岡大学の矢野先生が「私たちは命をいただいて生きていくから、食べ物や命を大切にしたい」とお話をされていました。実際に鮭から内臓が出され、さばかれる様子を間近にし、命の大切さや食べ物への感謝の気持ちをもちたのではないのでしょうか。

出来上がった塩引き鮭は、二つの学年とも切り身にしてもらい、家庭に持ち帰りご家庭で召し上がっていただきます。なお、四年生の塩引き鮭は、給食として全校でもおいしくいただきました。また、六年生の塩引き鮭は、庄内町の塩引き街道にふるっていただきました。



四年生 命のリレー

村上東中学校二年生から鮭の受精卵をいただき、鮭の生態や鮭の世話をするときの注意点等を説明してもらいました。

この受精卵は四年生が水温管理やふ化後のえさやりなどをしながら大切に育て、来年の四月には三面川に放流します。放流した稚魚のうち数匹しか三面川には戻ってきません。しかし、またそのうち一匹が約三千もの卵を産み、脈々と命を受け継いでいきます。中学生からは「私たちが四年生の時も中学生から鮭の卵をいただきました。皆さんも四年後、中学生になったときに川に戻ってきた鮭が産んだ卵を四年生に渡し、引き継いでいってほしいです。」とメッセージを受け取りました。

命の重みや大切さを感じながら大切に育ててほしいと願っています。



2014/12/10 08:17