

おし しょくいく
教えて食育 Web
vol.14

なせしょうがっこう しょくいく
～名瀬小学校の食育～

なせしょうがっこうでは、ちいきかたきょうりやく
名瀬小学校では、地域の方の協力のもと、
ちさんちしょうとりくみ
地産地消の取組をすすめています。今回は、
ねんせいせいかつかとりくみ
2年生生活科の取組について紹介します。



ちさんちしょう とりくみ ようす った
地産地消の取組の様子をお伝えします!



【とうもろこしのかわむき】

ちいきのうえんかどくらのうえんかどくら
地域に農園を持つ門倉農園の門倉さんから、とうもろこしについてのお話と皮のむき方の説明を
ききました。そのあとに、たくさんのとうもろこしの皮むきをしました。

じつはひげの数
と実の数は同じ
なんだよ。



ひげと実が
つながって
いるね。



ちようりいん
調理員さんに
てわたします。



たいへん
大変だったけれど
おいしいね。



とうじつ きやうしよく じどう
当日の給食です。児童がむいた
とうもろこしを全校で食べました。



2年生、おいしかったよ!
6年生より



【ブルーベリー摘み】

地域の門倉農園に「ブルーベリー摘み」に行きました。摘んだブルーベリーは、9月の給食にジャムになって出ました。その日の給食では、児童が作成した動画をテレビで放送し、全校のみんなにブルーベリーのおいさを紹介しました。



みんなで協力して摘み取ろう!



がんばった。

たくさん取れました。



今年は、ブルーベリー10キロです。



給食室で調理員さんが大きな釜を使ってジャムにします。



全校のみんなに食べてもらうから張り切って摘むよ。

9月の給食に、摘んだブルーベリーがジャムになって出ました。



「おいしく食べてね。」とメッセージをテレビで伝えました。



もっと食べたい!

おいしかった!