

菱山小学校

～育てて・学んで・食べてみよう～



全校での取り組み（サツマイモ）



まずは、苗植え。地域の曾澤さんに植え方を教えてもらいました。一人ひとり、ねかせるように苗を植え、しっかり土をかぶせました。



4年生がさつまいもについて調べたことを発表し、全校のみんなも勉強になりました。



10月、うれしい収穫です。



児童会主催の「モグモグ会」で、みんなで試食。



↑家庭科室で焼き芋の準備をしました。



たき火を囲んで、焼き芋の出来上がりを待ちます。甘くておいしいお芋でした。

生活科の取り組み

学校畑で、野菜を作りました。夏は、ナス、ピーマン、トマト、トウモロコシ、おくら、きゅうりを育てました。



収穫した野菜でピザづくりに挑戦。餃子の皮を使って、ミニピザを作りました。

秋冬野菜は、大根、レタス、小松菜、ほうれん草、水菜、春菊、白菜を育てました。



大根で「おでん」「フライド大根」大根葉で「お好み焼き」を作りました。全校児童にふるまってくれました。

自分たちで育てた野菜を、自分たちで調理し、食べる活動でした。普段は野菜が苦手で、残してしまう子も「おいしい」とペロリ。「家でも作ったよ」と報告してくれる子もいました。



ぶどうづくり探検隊

菱山地区では、ぶどう作りが盛んです。地域の産物について学習し、食についての理解を深めました。

3年生は、ぶどう作りについて調べ学習をしました。その中で、地域の三森斉さんの畑でジベレリン処理の体験をさせていただきました。



2年生から5年生で菱山共選所の見学をしました。地域でつくられたぶどうが集められ、出荷される仕組みがわかりました。



三森斉さんのところで、ワイン造りの様子を見学。ワインになる前のジュースの味見をさせていただきました。



給食試食会（1年）と歯科保健指導

1年生の給食は、慣れるまで6年生がお手伝いしてくれました。6年生のやり方を見て、給食の仕方を覚えていきます。



給食後には、歯科衛生士の方に来ていただき、歯磨きの仕方を指導していただきました。

試食会では、家の人と一緒に食べました。保護者の皆様には試食だけでなく、準備や片づけなどの様子も参観していただき、給食への理解を深めました。

