大　藤　小　学　校

みんなでじゃがいもとさつまいもを育てたよ

たてわり活動の一環として，毎年行っている栽培活動。作業をしやすいように，５・６年生が事前準備を行い，種芋や苗を全校児童総出で植え付けました。全校で順番に水やりをしたり，草取りをしたりして，収穫までみんなで育てました。

すくすくと地面の下で育ったじゃがいも。ごろごろと出てくるじゃがいもに，大喜びの子どもたちでした。

お米作りもがんばったよ

５・６年生は，総合的な学習の時間に，バケツ稲を栽培しました。脱穀やもみすり，精米を手作業で行うことで，普段食べているお米のありがたさを感じることができました。

１０月にはさつまいもの収穫を行いました。自分たちの班の畑を掘り返しながら，みんなで一生懸命探しました。大きないもや不思議な形のいもなど，色々な気づきのある時間でした。

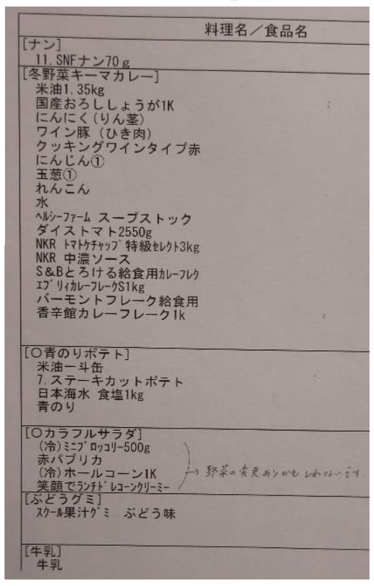
育てた野菜をおでんにしたよ

自立活動では，育てたい野菜を決めて野菜作りをしました。冬野菜では大根・かぶ・ねぎ・ラディッシュを育てました。収穫後は，育てた野菜を使いおでん作りをし，おいしくいただきました。野菜を育てる難しさや大変さ，そして喜びを，この活動を通して学ぶことができました。

地域の方のご厚意で，さつまいもの収穫を体験させてもらった１・２年生。あらかじめ蔓をきれいに刈り取ってくださり，大きなさつまいもがすぽん！と抜ける楽しさを味わわせていただきました。

給食のメニューを考えたよ

１月の献立なのでキーマカレーに入れる野菜は冬が旬のものを使いました。このカレーに合うように主食は「ナン」にしました。そしてデザートは，大藤小のイメージカラーの紫色をした「ぶどうグミ」です。



料理名／食品名
[ナン]
11.SNFナン70ｇ
[冬野菜キーマカレー]
米油1.35kg
国産おろししょうが1K
にんにく（りん茎）
ワイン豚（ひき肉）
クッキングワインタイプ赤
にんじん①
玉葱①
れんこん
水
ﾍﾙｼｰﾌｧｰﾑ スープストック
ダイストマト2550g
NKR ﾄﾏﾄｹﾁｬｯﾌﾟ特級ｾﾚｸﾄ3kg
NKR 中濃ソース
S&Bとろける給食用ｶﾚｰﾌﾚｸ
ｴﾌﾞﾘｨｶﾚｰﾌﾚｰｸS1kg
バーモントフレーク給食用
香辛館カレーフレーク1k
[○青のりポテト]
米油一斗缶
7.ステーキカットポテト
日本海水 食塩1kg
青のり
[○カラフルサラダ]
（冷）ﾐﾆﾌﾞﾛｯｺﾘｰ500g
赤パプリカ
（冷）ホールコーン1K
笑顔でﾗﾝﾁﾄﾞﾚｺｰﾝｸﾘｰﾐｰ
[ぶどうグミ]
ｽｸｰﾙ果汁ｸﾞﾐ　ぶどう味
[牛乳]
牛乳

ほかにもいろいろ作ったよ

生活科の授業で，ミニトマト・きゅうり・なす・ラディッシュ・ピーマンなどの野菜を育てました。成長を観察しながら様々なことを発見しました。水やりや草とりをがんばって育てた野菜は，何度か収穫することができ，大事に持ち帰って，おうちの方と一緒に味わいました。