

# 上菅田笹の丘小学校 食育の取り組みを紹介します

食育しょくいくだよりから抜粋ぼつすいしました。学校HPの上がっこう笹日記かみささにっきでも、取組とりくみの様子ようすを紹介しょうかいしています。



3年生「まめまめランド」：大豆だいずを育てて、きなこそだを作って、給食きゅうしょくで全校ぜんこうに食べてもらおう

給食きゅうしょくの地場野菜じばやさいや社会科しゃかいがの学習がくしゅうでお世話せわになっている地域農家ちいきのうかの富田さんとみたの畑はたけをお借りして、大豆だいずを育てました。種まきたねまき、栽培管理さいばいかんり、収穫しゅうかくと、富田さんとみたの力ちからをお借りしてがんばりました。



6月：種まき



7月：摘芯

白い花しろはなが咲いてたよ。実みになるんだ。

カラスたねが種を食べてちゃった。→ネットをかけて防ふせがなくなっちゃ。草取りくさとも大切たいせつ。

## 富田さんとみたに教えていただいた事おしごと

- 大豆だいずをたくさんとるために!!
- 真ん中の新しい葉まなかあたらしいはを摘み取る
- 横よこに新しい枝・葉あたらしいえだはが伸びて、たくさん実みがなる。

ちょっと時期じきが遅おそくなってしまったけど、全部ぜんぶ収穫しゅうかくしよう。

11月：収穫

- ## 富田さんとみたに教えていただいた事おしごと
- 大豆だいずを2粒つぶずつ植うえるのは、どちらかがしっかり発芽はつができるように。
  - 4.5日後にちごに間引きまび。よい方ほうを残し、成長せいちょうさせるため。
  - 水やりみずやりをし過ぎすぎない。(自然しぜんの雨あめで。)暑いあついとお湯ゆをかけたのと同じおなじ。



10月：観察

虫むしや鳥とりから守まもるために、ネットネットがかかっているよ。

どれが収穫しゅうかくできるか、教えてもらおう  
→8割わりちやいろ茶色ちやいろならOK



協力きょうりやくしよう。

大豆だいずはすっかり茶色ちやいろ

収穫しゅうかくのコツは、根ねからすっぽり抜ぬくんだって。



収穫しゅうかくした大豆だいずは、そのまま乾燥かんそうさせるんだって。

富田さんとみたにお世話せわになって育てて収穫しゅうかくした大豆だいずをきな粉こにして、給食きゅうしょくで全校ぜんこうに食べてほしい。校長先生こうちょうせんせいにお願いねがいしよう。

これはまだ緑みどり。枝豆えだまめだ。

給食にきな粉を出すまでにすること

- きれいな大豆を取り出す。
- きな粉の作り方を調べる。
- 給食に必要な量を調べる。
- きな粉のPRをする。



1月:脱穀



乾燥させるために、すぐさやに。



とったさやから、大豆を取り出そう。

2月:きなこ作り



給食室に届いたきなこを調理。



3年生が富田さんと育てた大豆が給食に出ます。きなこにしました。心を込めて作りました。

給食室前で、きなこのPR。



炒った時に、いい匂いがしました。ミキサーにかけても、まだ下の方に大豆が湧って、大変でした。でも楽しかったので、今度は違う食品を大豆を使って作りたいです。



最後に調理員さんがおいしくしてくれて、うれしかったです。

お世話になった富田さんをお招きして、一緒に給食をいただきました。

3年生がぱくぱくだよりを書き、放送で読んで全校にアピールしてくれました。

3年生からのPR(ポスター・感想カード・呼びかけ) 「きなこを食べた感想はいかがでしたか。」

私たち3年生は、総合の学習で、富田さんと一緒に大豆を育てました。6月頃から作り始め、11月頃に収穫しました。

収穫後に1週間かけて、選別をするのが大変でした。

育てた大豆は、3年生で話し合っ、きなこにすることが決まりました。きなこにするためには、まず大豆をきつね色にするまで炒ります。その後、ミキサーに何度もかけると、きなこになります。私たち3年生が育てたきなこをおいしく食べてください。

2月7日金曜日  
てづくりきなこ  
★どうじょう★  
三ねんせいがつみたさんの  
はたけでそだてた、だいずを  
くろみつがんのきなことして  
きゅうしゅくにします。  
おねがい  
三ねんせいがついたせつにそだてた  
大豆なのでのこさずきれいにたべ  
てください。  
三年生

おいしいきなこを作ってくれて、ありがとうございました。3年生が一生懸命とってきてくれた大豆のきなこがおいしかったです。



大豆からきなこにするのは大変だったと思うけど、いつもより100倍おいしかったです。

