

食育をテーマとした

「総合的な学習の時間」や「生活科」「社会」

横浜市では、日常の暮らしの中に、横浜の農業・農畜産物のつながりをつくっていくため、地産地消を進めています。横浜市の中で泉区、都筑区に続き青葉区は農地が多いところです。本校では地域の農家であるKさん、Sさん、Mさんなどの年間を通じたご協力により「新鮮・おいしい」「高品質」な横浜で生産された野菜と果物（はま菜ちゃん）を使った食育を実施することができています。

●**みそづくり** 地域のMさんTさんの指導のもと3年生がみそづくりを行い、卒業や進級を祝う献立のみそ汁に使いました。



「苦手だった、たまごのみそ汁を飲めました。」「一口飲むとおいしいみその味がしたよ。」など好評でした。当日は子どもたちでつくったばくばくだよりで担当クラスを回り、みそのよさをお知らせしました。麴、塩、大豆でつくったシンプルで深みのあるみそでした。

●**浜なし** 近隣の梨の農家Oさんから、糖度が高く大きい浜なしの栽培について3年生が年間を通じて学んでいます。9月には給食で、浜なしと市販の梨の食べ比べをしました。

一般の梨に比べ大きく800g程度の重さがあります。↓



●とうもろこし さつまいも だいこんなどの地場産野菜

近隣農家Sさんより年間を通じて野菜の育て方を学び、収穫体験をしています。

♪生活科 2年生 野菜の育て方を農家の方より学び、収穫後は家庭や給食でとれたての「はま菜ちゃん」を味わいます。冬にはだいこんを収穫し、農家の方と給食で味わいました。



♪総合的な学習の時間 5年生 自分たちでどこに何を育てるのか話し合い、農家の方にアドバイスをしてもらいます。地産地消の良さを体験し、育てる苦労や喜びを学びます。

収穫のお手伝いをしているところ↓



♪社会 4年生 学習のために農家の方が三浦だいこん、青首だいこん、聖護院だいこんを持参してくださいました。

ぱくぱくだよりでお知らせしました。↓

4年生の皆さんへ。

三浦だいこん 大きい大根。


青首だいこん 緑の部分があります。

聖護院だいこんです 丸い大根。

聖護院は京都の大根です。土が固いので丸く成長しました。

おさんが育てました。

今月の給食は三浦だいこんを使っています。三浦は青首に比べて育てるのに工夫がいります。大きくて料理は大変ですが、煮ると柔らかくておいしい大根です。



横浜ブランド農産物 はま菜ちゃんとは？

横浜ブランドの野菜や果物は全30品目あります。こまつなは生産量が全国1位になりました。

黒須田小学校では近隣農家の方以外にJA横浜より、納入して頂いています。



こまつな・えだまめ・なす・きゅうり・にんじん
じゃがいも・たまねぎ・ねぎ・ほうれんそう・浜柿
など横浜で収穫された、旬な新鮮で美味しい野菜や果物が届きます。