

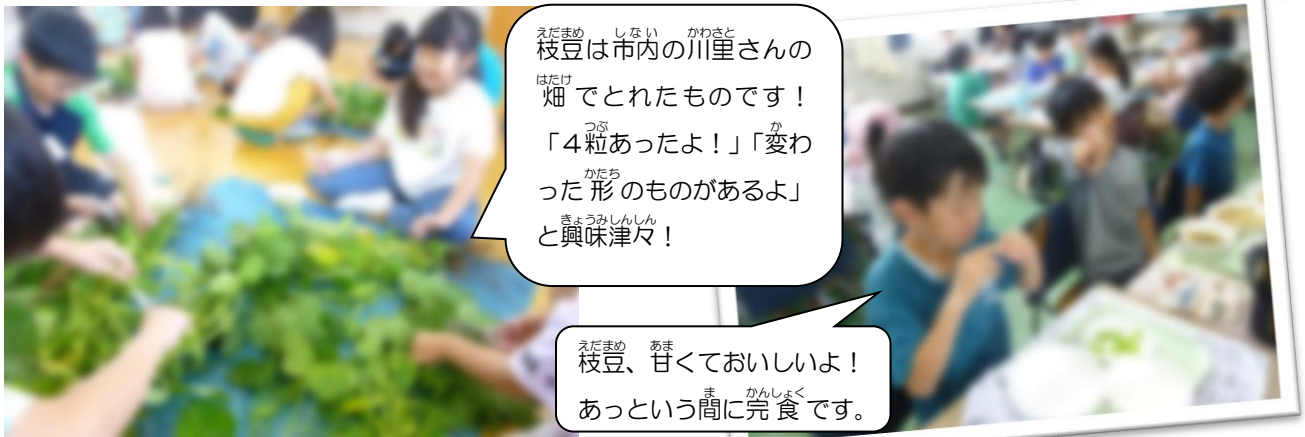


いただきます！

令和6年6月28日
小平市立小平第十三小学校
栄養士 古田 香織

3年1組・枝豆もぎをしました

6月24日(月)1校時に、3年1組の児童が枝豆もぎをしました。はじめに枝豆クイズをして、枝豆の花の写真を見せました。枝豆を枝からはさみで切るときは、切り方のポイントをおさえて怪我もなく上手に切ることができました。とれたて新鮮な枝豆の味は格別で、当日の給食は「枝豆甘いよ!」「おいしい!」と大人気でした。



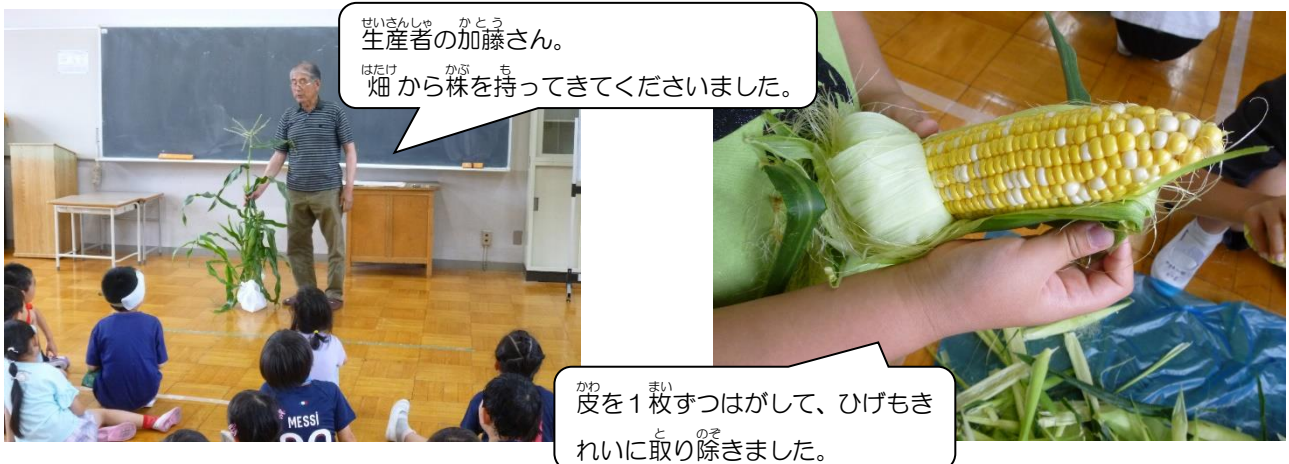
枝豆は市内の川里さんの畑でとれたものです!
「4粒あったよ!」「変わった形のものがあるよ」と興味津々!

枝豆、甘くておいしいよ!
あっという間に完食です。

2年1組・とうもろこしの皮むきをしました



6月13日(木)1校時に、2年1組の児童がとうもろこしの皮むきをしました。市内農家の加藤さんをお招きし、とうもろこしの話をうかがいました。とうもろこしは種をまいて約3か月後に収穫できることや、収穫後の株は土に戻し、次に小松菜を育てることなどを教えていただきました。お話のあとは、全校分、約135本のとうもろこしの皮むきがスタート!子どもたちは、ひげも丁寧に切り除き、上手に皮むきをしました。加藤さんが朝早く(5時)に収穫してくれたとうもろこしは、新鮮で実がプリプリ!当日の給食では、「とうもろこし、甘くておいしいよ!」と、こどもたちはあっという間に食べていました。



生産者の加藤さん。
畑から株を持ってきました。

皮を1枚ずつはがして、ひげもきれいに切り除きました。

「小平夏野菜カレーの日」&小平の郷土料理



6月28日に「小平夏野菜カレーの日」として、小平産の新鮮な夏野菜を使った「小平夏野菜カレー」を作りました。市内の小中学校で一斉に実施し、食育の推進、市内農業への理解、地場野菜の促進を目的としています。

十三小では、小平市内で採れたかぼちゃ、なす、モロコシ、いんげん、ズッキーニ、トマト、ピーマン、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、にんにくを使用しました。

また、6月6日に「小平茹でまんじゅう」、17日に「小平糰うどん」を作りました。どちらも小平の郷土料理です。小平は昔から水の乏しいところで、田んぼはほとんどなく、主にヒエ、アワ、小麦などの種類が耕作されていました。そのため、小麦粉を使った食文化が根づいています。小麦料理はハレの日のごちそうです。小平に伝わる郷土料理も大切にしていきたいですね。



小平茹でまんじゅうは、生地もあんこも手作りでしました。



小平産ズッキーニの天ぷらを添えて。

4年生・防災備蓄食品を使った五平餅作り



6月27日(木)に三信化工の海老原先生をお招きして、4年生は「食糧問題について考えよう」という学習をしました。まずはクロームブックを使って、VR写真や動画で給食室や田んぼの探検をしました。VRなので、まるでそこに自分がいるかのような感覚で写真や動画を動かすことができます。続いてSDGsや食糧問題について学習しました。世界には水や食料が得られずに亡くなっている子どもたちがたくさんいること、一方で世界では生産した食料の約3分の1が捨てられていることを知り、子どもたちはこの問題について真剣に考えていました。最後に食品ロスを減らす取組として、防災備蓄食品「白がゆ」を使って「五平餅」を作り、食べ物大切さを体験的に学びました。



接写レンズで
お米の観察。



廃棄前の防災備蓄食品を活用し、食品ロスを削減！

五平餅は
大好評！

「広げよう、元気なわ！やさいのわ！」絵の募集について

今年度も「野菜にまつわる絵」の募集をします。配付した通知を見て、詳細を確認のうえ、ぜひ応募してください。締め切りは9月3日(火)です。

ドシドシお待ちしております！ご不明な点は、栄養士古田までお問い合わせください。