

発進！発信！豊松特産物広め隊 中間発表会をしました！



7月11日（月）に、全校の食育プロジェクト「発進！発信！豊松特産物広め隊」の中間発表会をしました。1年生～4年生とひまわり・たんぽぽ学級は、1学期に調べた4仙人の食材について発表し、5・6年生は、1学期に家庭科で学習した調理について発表しました。

1年生・ひまわり学級

「ひとつぶのたねから」～名探偵こんにゃく隊～

こんにゃくを植えて育てました。こんなに大きくなるなんて思いませんでした。

こんにゃくは、プルプルンでおいしいです。



「名探偵こんにゃく隊」になってこんにゃくの生産農家を見学し、こんにゃくを育てたり、こんにゃくを調理して食べたりしました。



2年生

「もっといきたいな町探検」～神石牛博士になろう～

神石牛の耳には札がついていて、だれが育てた牛かすぐ分かります。

神石牛が草を食べるわけは、薬になるからです。



「神石牛はかせになろう」を合い言葉に、飼育農家へ見学に行き、体の特徴や食べ物について聞いたことをまとめました。



3・4年 「まる豊トマトPR大作戦」

丸豊トマトと呼べるのは、りんか409という種類だけです。

神石高原町はトマト生産量広島県1です。丸豊トマトは、福山市、広島市、大阪市へ出荷されます。



丸豊トマトを有名にするために、まずは自分達が丸豊トマトのよさを知ろうということで、トマト団地に見学に行き、その育て方や丸豊トマトというブランドについて学習したことをまとめました。

たんぽぽ学級
「ピオーネ仙人のおくりもの」

ピオーネ生産農家を見学し、ピオーネの育ち方を教えてもらいました。そして、今年はまだ収穫できていないので、ピオーネジャムを使ってヨーグルトアイスを作りました。



ピオーネのヨーグルトアイスは、ヨーグルト1カップにピオーネジャムを大さじ4杯入れてまぜて凍らせて作りました。

ピオーネは9月にたくさんとれます。豊松のピオーネは大きくて甘いです。



5年 「はじめてみようクッキング」
～ゆで野菜サラダを作ろう～

千切り、いちょう切り、半月切りなど切り方によってゆでる時間も変わります。

ほうれん草のようにやわらかいものをゆでるときはお湯から、にんじんのようにかたいものをゆでるときは水からです。



6年 「いためて作ろう朝食のおかず」
～いためる料理ができるようになろう～

朝食のおかずを考えたときのポイントは、栄養バランスがとれていること、色合いがいいこと、簡単にできることです。

野菜はいためると、いろが濃くなり、甘くなります。強火で短時間で仕上げると歯ごたえのある野菜いためができます。



初めての料理の学習で、野菜の切り方、ゆで方を学習し、ゆで野菜サラダを作りました。また、道具の使い方や片付けについても学習したことを発表しました。



いためてつくる料理をグループごとに考えてつくりました。また、学校での実習をもとに少しアレンジして家でもつくって家族にたべてもらったことなどを発表しました。



今後、5・6年生は、4仙人の食材を生かした豊松ランチを考えます。他の学級には、2学期にどんな活動をしていくか6年生が考えて提案していきます。