

今月は、10月16日の食育交流会と10月23日の3年生の公開授業・総合「大豆のへんしんパート1」の様子についてお知らせします。

★食育交流会



5年生「ごま」

栽培園で育てたごぼう・にんじん・ごまを使って作った「きんぴらごぼう」のことやごまの歴史・ごまにまつわる話などを発表しました。



6年生「おぼんざい」

「おぼんざい」の知恵や工夫について地域の女性会の方との交流を通して学んだことを発表しました。

栄養教諭からは、もみ米から玄米、はい芽精米・精白米になることや米から作られる食べ物や米の栄養についてはなしました、



各学年の栽培園で育て収穫した野菜を活用した「食育」を通して、今まで学んできた内容や気づきを全校のみんなに発表し学び合う会です。保護者の方・京都女子大学の中山教授・学生の方などたくさんの方に参観していただきました。

★3年生総合—大豆のへんしん パート1—



給食カレンダーを使い、給食の献立から大豆製品を見つけました。栄養教諭からは、大豆がからだを作る『赤』の食品であることや、骨や歯を丈夫にする食べ物であることを話しました。