

令和2年度食育推進校事業

<岳陽中学校>

野菜収穫体験・岳陽カレー

「岳陽カレー」は、2年生が栽培・収穫したじゃが芋と玉ねぎを使ったカレーで、なすやズッキーニ、かぼちゃなどの夏野菜もたっぷり入っていて、暑い季節でもしっかりと栄養がとれるように工夫されています。

自分たちの育てた野菜が入ったカレーが給食に提供され、生徒たちは嬉しそうに食べていました。



玉ねぎを収穫する様子



じゃが芋を収穫の様子



給食に提供された岳陽カレー

【実施日】じゃが芋収穫：6月17日（水曜日）、玉ねぎ収穫：6月18日（木曜日）、
岳陽カレー給食提供：7月22日（水曜日）

食育講演会

1年生と食育推進校のPTAを対象に、公認スポーツ栄養士の小山ゆう先生が「中学生のスポーツ栄養」と題し、食育講演会を開催しました。

小山先生は、スポーツで強くなることと健康な体を作ることは同じであり、普段の食事やトレーニングなど日々の積み重ねが大切であると教えてくれました。



食育講演会の様子



食育講演会の様子

【実施日】12月18日（金曜日）

【講師】公認スポーツ栄養士 小山ゆう先生

お茶のいれ方教室

1年生と3年生を対象に、秋山園の秋山静子さんを講師に招いてお茶のいれ方教室を行い、いれ方による成分や味の違い、お茶の効能について学びました。実際にお茶を一煎目、二煎目、三煎目といれ、味の違いを感じることができました。



お茶のいれ方について説明する講師



自分でお茶をいれる生徒



自分でお茶をいれる生徒

【実施月】1年生：11月、3年生：2月

【講師】日本茶インストラクター 秋山園 秋山静子さん

< 広見小学校 >

牛乳出前授業

1年生は、講師に富士の国乳業への生乳供給牧場である丸西牧場の佐々木剛さんを招き、牛乳の出前授業を行いました。牧場の様子や普段飲んでいる学校給食の牛乳がどのように作られているか教えてもらいました。

他にも、アトリエパセリのあしざわさんが作成した等身大の牛の模型も登場し、富士の国乳業で作られているヨーグルトも試食しました。



牛乳について説明する講師



等身大の牛の模型



富士の国乳業で作られたヨーグルト

【実施日】10月8日（木曜日）

【講師】丸西牧場 佐々木剛さん

だし出前授業

4年生は、講師にだしソムリエの鳥居嗣代さんを招き、だしの出前授業を行いました。だしに関する講話やかつお・昆布・しいたけのだしをとるところを実際に見て、3つのだしを合わせた混合だしを試飲しました。だしのおいしさ以外にも香りやリラックス効果も感じることができました。



だしについて説明をする講師



しいたけと昆布でだしをとる様子



試飲用の混合だし

【実施日】11月27日（金曜日）

【講師】だしソムリエ 鳥居嗣代さん

広見カレー

5年生は、自分たちで育てたさつまいぶを使い、かつおだしと醤油で和風に仕上げた「広見カレー」を考案し、給食に提供されました。

さらに、市役所シティプロモーション課や栄養教諭の協力のもと、カレーの特長やおいしさを伝えるPR動画やレシピ動画も作成し、広報活動も体験することができました。



PR動画撮影の様子1



PR動画撮影の様子2



給食に提供された広見カレー

【実施日】給食提供：1月28日（火曜日）、動画配信：2月

<丘小学校>

野菜収穫体験・丘じゃがりカレー

丘じゃがりカレーは、3年生が栽培・収穫したじゃが芋を使ったカレーで、名前も子どもたちが考えました。カレーの具材は、じゃが芋をメインにひき肉、玉ねぎ、なすを合わせてシンプルに仕上げ、じゃが芋がより感じられるよう工夫されています。子どもたちは「じゃが芋が柔らかくておいしい！」と喜んで食べていました。



じゃが芋を収穫する様子



カレーを配膳する様子



給食に提供された丘じゃがりカレー

【実施日】じゃが芋収穫：6月17日（水曜日）、
丘じゃがりカレー給食提供：7月20日（月曜日）

和食の総合学習「日本料理出前授業」

今年度和食について学習している5年生は、日本料理はせ川の代表である小口頼一さんを講師に招き、日本料理について教えていただきました。料理が出てくる順番の意味や箸の使い方、日本料理のマナー、季節感を大切にする工夫について学びました。

他にも、飾り切りの実演やだしで炊いた炊き合わせの試食があり、プロの技術を肌で感じることができました。



飾り切りを実演する様子



炊き合わせを試食する児童

【実施日】10月20日（火曜日）、10月27日（火曜日）

【講師】日本料理はせ川 代表 小口頼一さん

和食の総合学習「和菓子出前授業」

5年生は、田子の月の尾鷲和文さんと山平園の平柳啓子さんを講師に招き、和菓子とお抹茶について教えていただきました。

和菓子とお抹茶についての講話を聞いた後には、ねりきり成形にも挑戦し、最後にお抹茶と一緒においしくいただきました。歴史ある和菓子とお茶の文化に触れ、知識を深めることができました。



ねりきりを成形する児童



ねりきりとお抹茶を試食する様子



ねりきりとお抹茶

【実施日】11月5日（木曜日）、11月6日（金曜日）

【講師】田子の月 尾鷲和文さん、山平園 平柳啓子さん

とうもろこしの栽培・収穫体験・ポップコーン作り

2年生は、諏訪部弘さんの指導のもとポップコーンとうもろこしの栽培・収穫を行いました。

収穫したとうもろこしを使ってポップコーンを作って試食しました。自分たちが育てたとうもろこしで作ったできたてのポップコーンは、特別おいしく感じました。



苗植えの様子



収穫の様子



出来上がったポップコーン

【実施日】とうもろこしの苗植え：7月20日（月曜日）、とうもろこしの収穫：11月11日（水曜日）、
ポップコーン作り：12月4日（金曜日）

【講師】富士市食育推進事業実行委員会 諏訪部弘さん