

平成 30 年度食育推進校事業 〈元吉原中学校〉

総合学習の食育チーム（1～3年生 30人）野菜栽培、ピザ窯造り、野菜ピザ作りを行いました

地区の農家さんにご協力いただき、校庭に畑を作り、以下の取組を行いました。

- 土作り、野菜栽培に関する講話と実習
- 野菜栽培（ピーマン、ナス、トマト、ミニトマト、きゅうり、スイカ、オクラ、サツマイモ）
- 富士山の溶岩を使ったピザ窯造り
- 野菜ピザ作り

【実施日】5月17日（月曜日）、6月13日（水曜日）、6月27日（水曜日）、7月4日（水曜日）

【講師】土作り・野菜栽培講話 JA 営農課 村松 真人さん

ピザ作り 長谷川 哲也さん

【協力】富士市農協元吉原支店



野菜を育てている様子



完成したピザ窯



焼きあがった野菜ピザを切る生徒

1年生が鰹の三枚おろしを行いました

1年生を対象に、マックスバリュ東海の滝野さんを講師に招き、食育講話と鰹の三枚おろしを行いました。おろした鰹は味付けをして焼いて試食しました。

【実施日】11月9日（金）、11月30日（金）

【講師】マックスバリュ東海（株） 滝野 泉さん



鰹のおろし方を説明している様子



実際に鰹をおろす生徒

1年生を対象に防災教育を行いました

1年生を対象に、大塚製菓の古川さんを招き、災害時の食生活に関するお話を聞きました。講話では地震発生を想定し、避難する際に優先的に持ち出すものを5つ考えるグループワークを行いました。

【実施日】11月9日（金曜日）

【講師】大塚製菓（株） 古川 晶さん



防災教育の様子

平成 30 年度食育推進校事業 〈元吉原小学校〉

1 年生が牛乳の試飲をしました

平成 30 年度から学校給食に導入された富士宮市産の牛乳（富士の国乳業（株））を試飲し、生産者と交流することで、地元の牛乳に対する興味関心を深めました。

【実施日】 4 月 13 日（金曜日）

【講師】 富士の国乳業（株）への生乳供給牧場「佐野牧場」（富士宮市下條）佐野美里 さん、富士農林事務所生産振興課 赤池弘充 課長



講師による牛乳に関するお話の様子



牛乳を試飲する児童

5 年生が昔ながらの田植えを体験しました

地元の農家さんの指導により、昔ながらの三角形の定規を使い、機械によらない昔ながらの手植えでの田植えを体験しました。

【実施日】 5 月 2 日（水曜日）

【講師】 富士山のふもとの郷を守る会
（渡邊 利明 会長）



三角枠を使って田植えを体験する児童

1年生がサツマイモ苗を栽培しました

食育推進地区事業との連携事業の一環で、元吉原地区まちづくり協議会の鈴木会長による指導の下、1年生がサツマイモ苗の定植体験を行いました。

【実施日】5月23日（水曜日）

【講師】元吉原地区まちづくり協議会 鈴木良一 会長



講師から指導を受ける児童



サツマイモの苗を植える児童

6年生がお茶の入れ方教室を行いました

（株）山大園の日本茶インストラクターの渡辺栄一さんを講師に招き、6年生の児童が、お茶の入れ方・お茶の出し方による成分や味の違いなどを聞き、実際にお茶を一煎二煎といれ、味の違いを確認しました。

【実施日】6月26日（火曜日）

【講師】（株）山大園 日本茶インストラクター 渡辺 栄一 さん



講師による、お茶に関する講和の様子



美味しいお茶の入れ方に挑戦する児童



お茶を味わう児童

3年生が大豆の種まきを行いました

3年生の総合学習の一環として、農家の諏訪部さんを講師に招き、大豆に関する講話と種まきを行いました。

【実施日】7月12日

【講師】諏訪部 弘 さん



講師によるお話の様子



種まきを行う児童

5年生が稲刈体験を行いました

5年生が、5月に手植えした稲を、鎌を使って刈り取る体験を行いました。また、昔ながらの足踏み式の脱穀機を使った体験も行いました。最初は鎌の使い方のコツをつかめずに四苦八苦していましたが、慣れてくるとスムーズに稲を刈り取れるようになっていました。

【実施日】9月6日（木曜日）

【講師】富士山のふもとの郷を守る会、静岡県富士農林事務所



鎌を使って稲を刈り取る児童



足踏み式脱穀機の使い方を見学する児童

3,4年生が食育インストラクターによる食育講座、「君も、お魚はかせ！」を開催しました

マックスバリュ東海の食育インストラクター 滝野泉さんを講師に迎え、3,4年生及び保護者が、魚についての講話やブリの解体を実施しました。

講話では、魚の体の仕組みや栄養についてお話いただき、魚にはカルシウムや鉄分、DHAが豊富に含まれていることを学びました。

【実施日】9月10日（月曜日）

【講師】マックスバリュ東海（株） 滝野 泉 さん



講師から魚についてのお話を聞く児童



ソテーしたブリを味わう児童

5年生がもみすり・精米・おむすび作り体験を実施しました

5年生が9月の稲刈体験により収穫したお米で、もみすり・精米・炊飯・おむすび作り体験を実施しました。すり鉢と瓶、すりこぎ棒を使って、もみ殻を除去して玄米にし、白米に仕上げる手順を学びました。また、お米を炊いて白米と玄米のおむすびを作り、試食を行いました。

【実施日】9月27,28日（木曜日,金曜日）

【講師】富士山のふもとの郷を守る会



講師から指導を受け、もみすりを体験する児童



瓶とすりこぎ棒を使って精米を行う児童



炊飯したお米をよそう児童

4,5年生が漁師さんの出前授業を行いました

田子の浦漁協の青年部と壮年部を講師に迎え、4,5年生が、講話や釜揚げしらすの試食、漁で使う網の見学などを通じて、地元食材への理解を深めました。

講話では、一そう引きと呼ばれる漁法を実践していることや国の地理的表示保護制度（GI制度）に登録されたことなどをお話いただきました。また、漁で使う網や袋を手にした児童は、大きさや重さにびっくりしていました。

【実施日】10月31日（水曜日）

【講師】田子の浦漁業協同組合青年部・壮年部



田子の浦漁協やしらすについての講話の様子



網の使い方を学ぶ児童

7月に種まきをした大豆で味噌作りを行いました

地元（株）フジコウジの社長を講師に迎え、3年生の児童が、自ら育てた大豆を使って味噌作りに挑戦しました。

児童は、ふかした大豆を300グラムずつ袋に入れて細かくつぶす作業に苦戦しながら、麴や塩とともに混ぜ合わせて大きなたるに詰め合わせました。日本の伝統的な調味料の味噌について、楽しみながら学ぶことができました。

【実施日】12月13日（木曜日）

【講師】（株）フジコウジ 本多 恒康 社長



フジコウジ本多社長によるお話の様子



袋に入れた大豆を一生懸命つぶす児童



おいしい味噌ができてほしいと期待を込める児童

1年生が栽培したさつまいもを活用したスイーツ作りを行いました

1年生が、定植・収穫をしたさつまいもを使ったスイーツ作りを行いました。スイーツは、地元で採れたキウイフルーツを混ぜ込んだ「フルーツきんとん」です。食生活推進員の指導を受けながら、児童が材料を混ぜ合わせ、完成したスイーツをおいしそうに頬張っていました。

【実施日】12月14日（金曜日）

【講師】食生活推進員



サツマイモをゆでる児童



サツマイモスイーツを美味しく頬張る児童

5年生がお正月飾り作りを行いました

稲作体験の一環で稲刈りの藁でお正月飾り作りを行いました。

講師による作り方のデモンストレーションを受けた後、2人1組で藁を編む作業に取り掛かりました。1人が藁を根元から押さえ、もう1人が1束ずつねじった藁を交差させていくという手順で作りました。輪にした後、キンカンや松ぼっくり、水引などを飾りつけて仕上げました。

児童たちは藁の編み方に戸惑っていましたが、講師からのアドバイスを受けながら、真剣な表情で取り組んでいました。

【実施日】12月18日（火曜日）

【講師】富士山のふもとの郷を守る会



講師による作り方のデモンストレーションを受ける児童の様子



指導を受けながら藁を編む児童



完成したお飾りを持って集合写真を撮る様子