

食育のススメ



ほくたちが育てた

「なす」が、

給食になったよ!



マーボー
▲麻婆なすとして給食に登場!

豊坂小学校の子どもたちが育て、収穫したなすが、町内の全小中学校へ配給される給食の食材に使用されていることをご存じですか?

まさに「地産地消」であるこの活動。始まりは10数年前、畑も何もない校庭に、まずは畑を作るところから取り組みました。そこから豊坂小学校は毎年欠かさず、なすの栽培を続けています。

そこで今回の特集では、「おいしい給食になるように」と、なすを一生懸命に育てている様子、それに伴う子どもたちの心の成長、また、この活動に携わるなす部会の杉浦さんの思いなどを紹介します。

郷土の特産物をぼくたちも作りたい！

立派ななすを作る秘訣！

なすが50センチくらいに
なったよ。今日は「誘引」つ
いて作業をしたよ。なすの
葉っぱを広げるように添え木
にひもでくくりつけるんだ。
全部の葉っぱに太陽の光が
たくさんあたるようにするん
だよ。



6年生

5年生



今年もこの季節がやってき
た。今日は、なすの苗植えた。
3年生は一人一鉢、6年生
は1年生とペアを組んで露地
栽培に挑戦するよ。



5年生

6年生



ん!? なすが、にがてな子がいるみたいだよ

1年生に「なす、にがてな子ー?」と聞くと思った以上に手が上がりました。
自分で育てたなすであれば、食べられるようになるのでしょうか?

6年生の中には、
こんな子もいました!



こしやま はると
越山 遥斗 くん

1年生の時は大嫌いだった
けど、自分たちで作ったな
すを食べてから食べられる
ようになった!



すぎうら きらな
杉浦 煌七 ちゃん

あんまり
すきじゃない。

5月8日時点の人数

1年1組
31人中 9人が



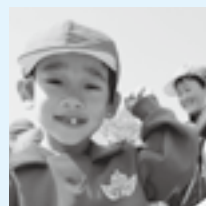
1年2組
30人中 17人が



小さいときは食べ
れたのに、食べれ
なくなった。



かとう いちご
加藤 苺 ちゃん



あさい はると
浅井 悠斗 くん



杉浦さんのなす畑も見学！ ついに収穫の日です♪



今日は待ちに待った収穫の日だよ。なすの苗も1メートル20センチくらいに大きくなってきたよ。
毎日水やりを頑張ったし、天気もとっても良かったから立派ななすがたくさんできたよ。
採れたなすをみんなで見せて、「わたしの方が大きい」「おれの方が重いよ」とくらべっこしたよ。
84. 全部の重さを量ったら、4キログラムもあったよ。

収穫したなすを給食センターまで届けると、出迎えてくれた給食センターの人たちが「たくさん採れたね！」と褒めてくれたよ。
そのあと、給食センターを見学していろいろ知ったよ。給食センターの人たちは、ほかたちがあまり食べ残しをしないようにと、いろいろ考えておいしい給食を作ってくれていることも知ったよ。
明日の給食で4,000人分の「麻婆なす」になるんだって。楽しみだな☆



呼び掛けに賛同してくれているなす部会、
学区を越え、深溝や鷺田にも協力者が、感謝でいっぱいです。



最

初は今のような畑が校庭にはなかったの、ユニボを持って来て地面をならし、学校の周りの田んぼから土をもらって畑をつくったのを覚えています。

豊坂小がなす栽培を始めて10年ほどになります。私は「なすを食べれる・食べれん」などということはどうでもいいんです。それよりも自分で育てて収穫することの喜びを知ってもら

いたい。その過程の中で、花が咲いたら花について、虫がついたのなら虫についてというように、「自然」の話をするように心掛けています。葉っぱにはトゲがあるから痛いよ、こつするとなすの苗が痛がって成長できないよ、自然について身をもって体験することはとても大切です。

そのような中で、誰が言った訳でもないのに、子どもたちが鉢を持つときに自然と2、3人で大切に運んでいる様子や、協力し合っている姿を見ると、この授業の意味がちゃんと子どもたちには伝わっているんだなあと、しみじみ感じています。



幸田町なす部会
すぎうら よしあき
杉浦 嘉明 さん



できたよ〜♪



やったね！ぼくたちが作ったなすが「麻婆なす」になって学校に届いたよ。幸田町内のせんぶの小学校でも食べられるんだね。なんだかふしぎな気分。一生懸命作ったなす、みんなが「おいしい」って食べてくれるといいな☆

つぎは（ま）はれ

きらなちゃん、いちごちゃん
はるとくんもしっかり完食！
いい笑顔だね♪

5月8日時点の人数

1年1組
31人中 9人が

1年2組
30人中 17人が

ほとんどの子が完食。
苦手だった子も食べることにチャレンジ。
全く食べられなかった子は0人でした♪



取材を終えて

「おいしい！」「食べれた！」子どもたちの反応は素直だ。苦手なものは苦手とはつきり教えてくれたし、それでもチャレンジして麻婆なすを完食した子は、得意げに空っぽの器を見せてくれた。右の数字が物語るように、自分たちで作ったなすには特別な愛着が湧いたようだった。

今回の取材では、杉浦さんの「食べれる・食べれんはどつでもいい。」という言葉が一番心に残っている。その言葉の本質には、食育とは、「食」に限らず、思いやりを育てる・自然の成り行きを知るといったことが込められていた。私の目からみても、その思いが子どもたちには十分に伝わっていると感じることができた。

問合せ 学校教育課学校教育G（内線422）

