

こんにちは。奈良の学校給食を考える会です。あちこちで見事な桜が花盛りですね。私たちは、おいしい給食&ほんとうの食育をめざして活動しています。

このメルマガは、私たちの活動や奈良県内の給食をめぐる状況をお知らせしたく、今までの活動の中で連絡先を交換させていただいた方を中心にお送りしています。メルマガ解除をご希望の方は、お手数ですが、oishiikyusyoku@gmail.com まで解除希望の旨をお書き添えの上ご連絡ください。

■ ■ もくじ ■ ■

- 1 奈良市立月ヶ瀬小学校の食育取組み取材しました
- 2 愛称決定のお知らせ
- 3 イベント情報

■ 1 ■ 奈良市立月ヶ瀬小学校の食育取組み取材しました

梅の花が満開の3月24日、奈良市月ヶ瀬小学校の校長先生に、食育の取り組みについてお話をうかがいに行ってきました。(余談ですが、取材前にお花見に行った梅林で買った、梅の実がまるごと入った大福が大変美味しかったです！)

月ヶ瀬小学校では1年を通して様々な食育の取り組みをされています。校長先生は「地域の方に多大なるご協力をいただいて様々な体験学習ができています。食の取り組みをするのに恵まれた環境だといえます。」と話されます。また、子どもたちは食べるのが好きなので、様々な体験に楽しく取り組んでいて、その取り組みを通してまたたくさんの方が来てくれる好循環になっているそうです。

食育への取り組みとして、2013年度の活動を紹介していただきました。まずうかがったのは、梅干し作りについてです。

6月、梅干し作りは、保育園児、小学生(1年生と5年生)、中学生(1年生)と一緒に協力して梅の実をとるところからスタートします。とった梅は、5年生がしそ漬けにチャレンジします。紫蘇も地元で採れたものを分けていただきます。夏休みのプールの日に合わせて土用干しをしたり、手間暇かけて約60~80kgの梅干しをつくります。こうして

漬けられた梅干しは、1年間を通して、週に3回の米飯給食の時に全校児童で食べます。
(また少量は来客へのプレゼントとしても喜ばれているそうです。)自分たちで漬けた梅干しはやはりとても美味しくて、紫蘇までちゃんと食べるそうです。全校生徒が1年間食べる梅干しを漬ける責任重大な5年生は、他の学年の子が喜んでくれる姿をみて、大きな誇りを感じていることでしょう。

秋には、各学年ごとに様々な体験学習をします。

9月、3年生が「茶ムリエ」さん(日本茶インストラクター)を迎えて、お茶の学習をします。お茶の良さを知り、お茶と和菓子で「闘茶会」を体験しました。煎茶・玄米茶・ほうじ茶を色と香りで当てます。また、美味しいお茶の入れ方も教わりました。

10月、1・2年生が「昔のおやつを作ろう会」でご近所の方と一緒に昔のおやつ作りを体験しました。今年は「ほうらく焼き」にチャレンジしたそうです。

11月、5年生が七草がゆにチャレンジします。学校の周辺に生えている草を下調べした上で、摘んで、おかゆにします。

4年生は「月ヶ瀬の産業学習」として、農家の方のお話を聞く機会もあります。

また、今回お話をうかがった以外にも、原木の切り出しと椎茸・なめ茸の植菌体験(5年生)、「月ヶ瀬定食」に挑戦(6年生)などの活動がホームページに紹介されています。

詳しくはこちらをご参照ください→

<http://www.naracity.ed.jp/ele04/index.cfm/36.0.15.html>

(次号につづく)

■ 2 ■ 愛称決定のお知らせ

「奈良の学校給食を考える会」という名称が長くて言いにくいので、呼びやすい愛称を募集しました。ご応募いただいた案を検討した結果、決定しました！
新しい愛称は「きゅうしょくカンガルー！」です。これにともない、本メルマガの名称も、次回より「きゅうしょくカンガルー！通信」に変更いたします。
今後とも、きゅうしょくカンガルー！を、どうぞよろしく願いいたします。

■ 3 ■ イベント情報

◇市民公開時局講演「放射能と食物汚染～放射能から子どもを守る」

日時：2014年4月13日(日) 午後1時30分～午後4時

場所：奈良県中小企業会館 大会議室

詳細：<http://nara-hokeni.jp/ivent/>

●来月は、奈良市立月ヶ瀬小学校取材（後編）をお届けします●

メルマガ発信元 : 奈良の学校給食を考える会

E-mail : oishiikyusyoku@gmail.com

facebook : <https://www.facebook.com/oishiikyusyoku>

事務局 : 生活協同組合コープ自然派奈良内（奈良市今市町 40-1）
