

豆まきで カラダすっきり

「節分の日」にちなみ、2月3日、円野保育園では、年長の園児8人による「おにはそと、ふくはうち」の元気な掛け声とともに、いっせいに豆がまかれました。

豆まきの感想を、

- 井上 翔人くん 「マメまくのがたのしかった。」
 堀内 智秋くん 「マメをなげるのがたのしい。」
 板山 蒼汰くん 「みんなといっしょにできてうれしい。」
 中嶋 命くん 「すごくたのしい。」
 北村 涼ちゃん 「マメまくのたのしい。」
 浅川 香子ちゃん 「マメをひろったり、なげたりたのしかった。」
 中島 藍梨ちゃん 「カラダがさっぱりした。オニがでていったきがする。」

山王 美沙ちゃん 「オニのおめんがつくれてたのしかった。」
 と、うれしそうに話してくれました。

円野保育園は、保育園の再編により、今年度で休園となります。
 (休園式はP18参照)



食育は地域とのつながりから

葦崎小学校では、「地域に根ざした学校給食推進事業」の一環として、4年生では、昔からのすり鉢などの使い方や大豆の変化を学ぶ「味噌作り」、5年生では、前年の4年生の時に作った味噌を使用したの「ほうとう作り」体験を通して、郷土食の大切さや料理の基本について学んでいます。

作った味噌は1年間、井筒屋醤油さんの味噌蔵で寝かし、ほうとう作りは、葦崎町食生活改善推進員の方々による麺の作り方の指導など、地域とのつながりにより事業が行われています。



平沢咲希さん「メンをねってコシを出すところが大変でした。」赤井円香さん「苦労したけどおいしくできました。」と、作ったほうとうを堪能していました。
 (12月20日、ほうとう作りにて)



食生活改善推進委員の毛利さんは「児童たちは、包丁の使い方や、後片付けなどに慣れていて、とても感心しました。こうした体験の場があることは、食への関心や友達同士の輪などが持て、とても良いことだと思います。わたしたちも毎年、お手伝いをしながら一緒に楽しんでいます。ずっと、この試みが続くといいなあって思います。」と、思いを語ってくれました。



味噌づくりを体験して、八木寛季くん「みその作り方がわかってよかった。」若林知也くん「大豆だけだと思ったら麦コウジ、米コウジ、塩が使われてびっくりしました。」久保寺駿祐くん「大豆をませたりするところが楽しかった。」と、感想を述べてくれました。
 (1月20日、味噌作りにて)