

三小×地場野菜

三小では、狛江の野菜を使った食育の授業を行っています。

食育とは、様々な経験を通じて「食」に関する知識や理解を深め、健やかな食生活を身に付けることです。

バランスの良い食事を考えて調理したり、自ら育てて収穫した食材を食べたり、自然の恵みや四季の変化を楽しみながら、「食」を大切にする力を養う取り組みを行っています。



7月10日に、2年生がとうもろこしの皮むきを体験しました。栄養士の島貫郁美しまぬき いくみさんが収穫したままのとうもろこしを見せながら、実がどこにできるのかをクイズで確認。その後、皆で皮むきをしました。



皮をむいたとうもろこしは、給食調理室で茹でて、全学年の給食になりました。



7月13日には、2年生とその保護者が一緒になって、狛江の野菜を使った餃子ピザを作りました。子どもも大人も笑顔いっぱい、楽しみながら調理し、皆でおいしくいただきました。

