

田植えからもちつきまで

下石小学校では、毎年、5年生が「総合的な学習の時間」に地元の方やPTAの方々の協力を得て、もち米作りを行っています。



【田植え】6月の初めに、田植えを行います。まず、苗の植え方を教わり、それから田んぼの中に入っていきます。田植えは、初めてという子がほとんどで、田んぼの土の感触に驚きますが、そのうちに慣れ、手際よく植えていきます。

【稲刈り】秋、運動会が終わると稲刈りです。一人ひとりが鎌を持って慎重に刈ります。そして、稲の束をはざに掛けていきます。

【脱穀】稲穂が十分乾いた頃に脱穀を行います。はざから稲の束を運び、脱穀機にかけます。

【もみすり・精米】機械にかけ、もみ穀と玄米にします。玄米は、薄茶つばい色をしています。ついていくと店で買うような白い米粒になって出てきます。「あつ、白くなった」と子どもたちは大変感動します。

【収穫祭】いよいよ、待ちに待った収穫祭です。田んぼを貸していただいた安藤さんや、田植えからずっとお世話になった仙石さんたちをお迎えし、お父さんやお母さん、PTAの方々と一緒にもちつきをしたり、お米についての学習発表会をしたりします。そして、つきたてのおもちをほお張りします。もち米の苗を頂いた長江さんにもおもちをお届けし、味わっていただきます。

このように、子どもたちは、田植えから収穫祭までの一連の体験を通して、いろいろな作業があることや、人の手によって米が作られているということを実感します。同時に、米作りに携わっていただいた方々への感謝の気持ちを大切にすることを学んでいます。



カツオの煮魚



【材 料】カツオ切り身50g、酒2g、本みりん2g、木の芽数枚、濃い口しょうゆ6g、中双糖（ざらめ）8g、生姜2g、水10g

【作り方】カツオ切り身以外の材料を鍋に入れ、沸騰させ、その中にカツオ切り身を一枚一枚入れてゆっくり煮込みます。

- * 煮汁に魚がかぶるようにアルミはくで落としぶたをしたり、玉じゃくして煮汁を魚にかけたりして、むらのないよう甘辛く煮あげます。
- * カツオが堅い魚であっても、あたたかいうちに切り身を盛り付けると壊れるので注意。

子どもたちの感想

- * 魚がすごくおいしかった。
- * 味がしっかりしていて、お休みの子の分まで食べちゃった。
- * ご飯が進みました。

学校給食

人気メニュー

分量：小学校3・4年1人分

111Kcal

39Kcal

酢の物夏の花火



【材 料】じゃがいも30g、赤ピーマン5g、黄ピーマン5g、ピーマン5g、千切りきくらげ0.3g、酢3g、砂糖2g、本みりん1g、食塩0.5g

【作り方】①じゃがいもは皮をむき、マッチ棒ぐらいに細く切り、水にさらしておきます。②赤・黄・緑のピーマンも縦に切り、種を除き、細くマッチ棒程度に切ります。③千切りきくらげは、戻しておきます。きくらげを戻して千切りにしてもよい。④じゃがいもは、色が変わる程度をめぐにさっとゆでて、水で冷まします。ピーマン・きくらげもゆでて冷まします。⑤調味料であえます。

* 白・赤・黄・緑・黒と色とりどりの食材を花火に見立てた酢の物です。給食の調理コンクールで入賞したメニューです。

毎月の献立など学校給食に関する情報は、市ホームページ(アドレス <http://www.city.toki.lg.jp>)でご覧になれます。