

食育の価値を体験を通して学んでいく…

★本格的な味噌づくり

4年生は総合的な学習の中でクロダマルをつかった味噌づくりを行いました。ゲストティーチャーからそのポイントを学んだ子どもたちは早速実習へ…上手に処理されたクロダマルはそのまま教室で発酵しながら味噌になるのを待ちます。5月くらいにはおいしい味噌ができあがる予定です。その時はみんな5年生です。総合的な学習から家庭科の学習に変わって味噌汁づくりの実習に入るといことです。家庭科の授業も待ち遠しいことですね。



クロダマルをつかった味噌づくり



おいしくなあれ…手づくり味噌

ひまわり学級でも味噌づくりを行っています。ひまわり学級では手作り味噌のつくり方を教えたり自分たちでつくったりする方々を招いての生活単元学習です。これもかなり本格的で、おいしい手づくり味噌のポイントを伝えてもらい楽しく活動していました。完成はやはり5月になります。子どもたちは毎日「おいしくなあれ…」と味噌に声かけをしながら完成を待っているとのこと。

地域の優れた食文化を直接体験できることは大きな価値です。どの味噌もおいしく熟成して完成できることを願っています。

★2年生 モンゴルの文化を学ぶ…(国際理解教育)

この日のゲストの一人は馬頭琴をつかって各地でコンサートも開く活動をしているマンダルフさんです。モンゴルのことについての話と馬頭琴の演奏です。本物の演奏に子どもたちも大変盛り上がりました。物語「スーホの白い馬」の中で語られる馬頭琴。演奏を聴きながら2年生の頭にどんなモンゴルが浮かんだでしょうか…



民族衣装を着て話される…

逃走中で体力アップ!

昼休み実施した逃走中は大好評だったようです。昼休みの時間をちょっとしたイベントで楽しむことはとても価値のあることです。集団だから面白い…いつもと違うからワクワクする…このような経験は子どもたちにとって必要なことです。学校では汗をかいたり、やっきになったりそんな活動からいろいろなことを学び取ります。体力アップだけではありませんね…企画を準備したりみんなが楽しむのを喜んだり…「来年度もこのような企画を増やしてほしい」という声もたくさんあるようです。担当の子どもたちも得るものがあつたことでしょう。

