

# 海洋高等学校 新聞広報

平成23年4月16日 (土)

海洋高校が実習でさばいた地元産の魚を  
地元の小学校給食に提供しています。

毎日新聞

## 学校訪問

特色のある活動紹介

その土地にある食べ物 4年生が総合的学習で大  
豆を栽培している。大豆を栽培している。大豆  
が付いてくると、地産地消を学校給食で積極的  
に進めている。食育教育の  
中でも、4年前から4年  
生を中心に始めた農業体  
験「ふるさと」の味を学ぶ  
「は自分たちの暮らし  
だけでなく、日本の農業  
国のあり方についても深く  
学習する場となっている  
。

農業体験を通じ、食料  
生産や自分たちの食生活  
を振り返るもので、毎年  
11月に収穫。豆が、

畑は学校近くで借りて  
いる。まず、日本人の長  
寿の秘密を探ろうと大豆  
パワーを学び、6月から  
は栄養教諭の下田美紀校  
さんらの指導で、植え付

## 農業体験



大豆を収穫する子供たち  
|| 昨年11月、宮津小提供

宮津市立宮津小学校

## 「食」大豆作りで知る

豆よりを知る。

1、2月からは豆腐や  
みそ、おからクッキー作  
り。自分たちが育てた大  
豆がいかに自分たちの生  
活に密着しているかを肌  
で知る。大豆の栄養、発  
酵も図書館の資料を活用  
して調べる。日本人の生  
きるための知恵に感動  
し、1年間の大豆作りを  
通して学んだことをそれ  
ぞれ発表する。

みそはしばらく寝か  
せ、6年生になった時に  
「サワラのみそ漬け」に  
使う。下田さんのネット

ワークで地元の漁協が新  
鮮な魚を届けてくれる。  
包丁で魚をさばくことも  
大切な学習だ。

近くの府立海洋高生が  
実習でさばいた魚を学校  
給食で使うなど地元のも  
なかりを大切にしてい  
る。地元の米、野菜も積  
極的に給食に取り入れ、  
アレルギーのある子供の  
ためにきめ細かい対応を  
しているのも特徴だ。

下田さんは「食べるこ  
とは生きること、本当  
に大切だと思います。大  
豆作りはこれからの食を  
考えるきっかけになると  
思います」と話した。

【塩田敏夫】