

## 2021 食育の取り組み

### 《食材を知ろう！枝豆を育てる～大豆の変身を学ぶ》

- 動機：**普段食べている大豆加工食品が何から出来てどのように作られるのか、体験を通して知ってもらう。
- 内容：**枝豆の苗から大豆になるまで育て、収穫し、加工を体験する活動を通して、食材を知る。普段食べている大豆の加工食品がどのように加工されているのを学び、実際に体験をして、食材に興味を持つ。
- 工夫した点：**枝豆の苗から水やりをしながら育て、収穫する。枝豆から大豆になるまでを子どもたちが観察する。加工する事を体験する。
- 子どもの反応：**五感を通して体験し、記憶に残る食育活動になった。

《枝豆を育てる》



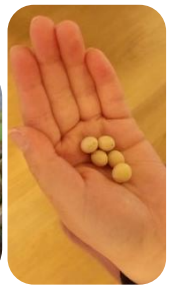
《収穫する》



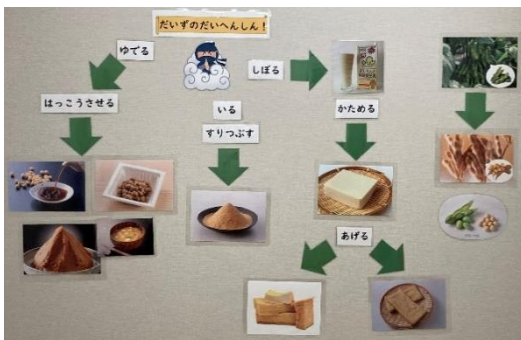
《食べる》

収穫した野菜は給食で美味しく頂きました。  
残りの枝豆は枯れるまで待ちます。

《枯れる》



《様々な食品に変身していることを説明》



《フードプロセッサーで細かくする》



《すりこ木で細かくする》



《袋に入れた揚げパンに  
きな粉をいれてまぶす》



《味見する》  
※市販のきな粉



《ふるいにかけてさらに細かくする》

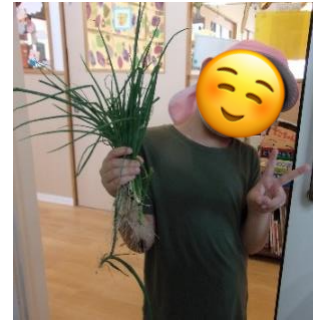


※衛生上、味見とおやつは市販のきな粉を使用しました。作成したきな粉は廃棄しました。

## 《SDGs の取り組み》

給食に使う野菜のいつも廃棄してしまう部分を使って、リボンベジタブルにチャレンジしました。  
野菜の切れ端や根から再び野菜や芽を育て、給食で食べました。

### 《万能ねぎ》



### 《豆苗》

プランターで栽培をしてみました。



結構育ちましたが、  
収穫前に枯れてしまいました。

## 《食材を知る取り組み》

### 《オクラ》



オクラの種は、  
今年の5月ごろに  
植える予定です。

### 《しいたけ栽培・干しいたけ作り》



※他にも、なす、ピーマン、トマト、ミニトマト、スイカ、メロン、イタリアンパセリ、きゅうりを  
育てて、給食で食べました。