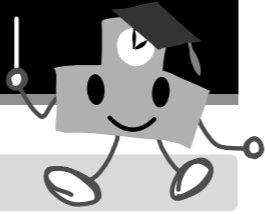


# 小学校の事例 東区 札幌北小学校

## ダイズからきなこを作るなど、栽培・加工・調理を体験。作り手の苦勞を知り、食べ物を大切に作る心を育む。

学年ごとに内容を変え、取り組むフードリサイクル。様々な教科と関連付けて学ぶことでより立体的に考え、環境意識も高まるように。学校だけでなく家庭へと発信することで継続的な取組に発展。



### はじまり 発達段階にあわせたさまざまな取組

本校では市から提供を受けたフードリサイクル堆肥を使い、教材園で野菜を育てるなど、各学年の発達段階に合わせながらフードリサイクルを学んでいる。栽培活動は全校で、主に生活科や総合的な学習の時間に取組んでいる。

栽培活動の他にも、国語、理科、社会、道徳など、様々な教科と給食を関連付けてフードリサイクルや環境について学習している。

例えば4年生では、社会科でのごみの学習から給食の残食やフードリサイクルを学習している。

フードリサイクルに関わる各学年の主な取組は以下のとおりである。

#### 1年生

生活科や国語で、栄養教諭から話を聞いて感想文を書くなど、初めての栽培活動に向けての下地作りとなるような取組をしている。

#### 2年生

生活科でミニトマト、ダイズを栽培。すり鉢、すりこぎを使って、栽培したダイズからきなこを作っている。フードリサイクル堆肥について、「本当はみんなの栄養になりたかったけど、今度は土の栄養になってみんなを助けるよ」というような話をして、低学年でも理解できるように指導している。

#### 3年生

総合的な学習の時間にタマネギを栽培。そのタマネギを利用して、子供たちが考えたレシピをもとに給食をつくる取組をしている。札幌市東区発祥の「札幌黄(さっぽろき)」や、F1種を栽培。苗は農業支援センターからもらっている。

#### 4年生

総合的な学習の時間に給食の残量を調べるなどしてフードリサイクルを学び、学校内で実践できるエコを考えている。

#### 5年生

総合的な学習の時間にお米を栽培、調理している。給食の残量を調べたり、米の品種、歴史、栄養などを学んでいる。

#### 6年生

理科で、インゲン、ジャガイモを栽培。家庭科で栽培したジャガイモを調理。また、昨年作ったみそ(ダイズも児童が栽培したもの)を使い、みそ汁を作っている。水の節約や生ごみを減らすなど、エコクッキングを意識して行っている。



みそ汁作りの様子

### 効果 苦勞を実感し 感謝の心をもつように

子どものちょっとした行動や発言から、少しずつだが効果が出ていると感じる。

食物を栽培する苦勞を実感したり、育てる過程で愛着をもつようになり、自分たちで作ったものは残さず食べている。また、2年生は、ダイズからきなこを作り、食物を作る苦勞を実感して、生産者に感謝の気持ちをもつことが、3年生は、札幌黄が東区発祥ということで、「地産地消」を学ぶことができている。

給食時に配付する資料に興味をもつ児童がいる。その資料には使われている野菜の産地や、フードリサイクルについての説明も載せられている。また、このような資料に、フードリサイクルについての情報を載せることで、間接的でも、様々な方向からフードリサイクルや環境への興味への入口を作っておくことが大切だと考えている。

また、レシピを家に持ち帰ることで、家庭へとフードリサイクルの取組を発信できている。学校だけでなく、家庭でもフードリサイクルの話題が出れば、さらにフードリサイクルの意識が高められると考えている。



手づくりみそ

### 今後 自発性を育てる取組に

フードリサイクルの学習は、学校全体で取り組むことが重要である。そのためには、栄養教諭だけでなく、学級担任からの働きかけが大きな力となっている。給食の時間でも、ただ食べて終わりではなく、フードリサイクルを意識するだけで、食材に対する見方が違ってくるため、食物への感謝の気持ちなども生まれてくる。

本校での「環境教育」は、現在も国語、社会など、多くの教科と結びつけて学習しているが、今後はもっと連携を強めたいと考えている。

また、子どもの積極性をもっと欲しいと感じるときがある。

フードリサイクルや環境学習への子どもの関心や意識は勝手に育っていくものではないので、今後とも教職員が手助けをしながら、児童の自発性を伸ばすよう努めていきたい。



フードリサイクルのパネル



環境学習が実感をもたうことが大切です。2年生がダイズをすり、きなこを作ったように、他の学年でも苦勞する体験をもっと増やして、フードリサイクルや食物への理解を深めていきたいと思っています。

実施校からメッセージ