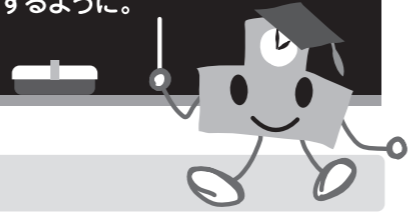


小学校の事例 南区 藻岩小学校

「とうきびおじさん」と一緒に皮むき体験。栽培活動を通じて食物の循環を理解。

ゲストティーチャーにとうきびおじさんを招き、フードリサイクルを学ぶ。学年ごとに内容を変え、収穫したものを食べることで「もったいない」の気持ちが芽生え、食べ物を残さず大切にするように。



内容 リサイクル堆肥を使い 全校で栽培活動

本校では平成18年度からフードリサイクル事業に取り組んでいる。

中心となっているのは野菜の栽培活動で、リサイクルセンターからもらったリサイクル肥料300kgを使用し、各学年が教材園や学年園で様々な野菜を栽培している。2年生は生活科の時間に、収穫祭として「ジャガイモとタマネギのみそ汁パーティー」を行っている。

また、近隣に住む、野菜について詳しい方（通称：とうきびおじさん）にゲストティーチャーとして来ていただき、平成22年度のフードリサイクル重点学年である4年生が皮むき体験をした。根のついたトウモロコシの株を校舎内に持ち込み、株から子供たちが実際にもぎとって収穫。むいたトウモロコシは給食で食べた。

ゲストティーチャーからは「トウモロコシは1本に約600粒あるが、ひげはその粒から出ているので同じ本数ある。」など興味深い話があり、子供たちは真剣に耳を傾けていた。



「トウモロコシ」の皮むき



「トウモロコシ」についての説明

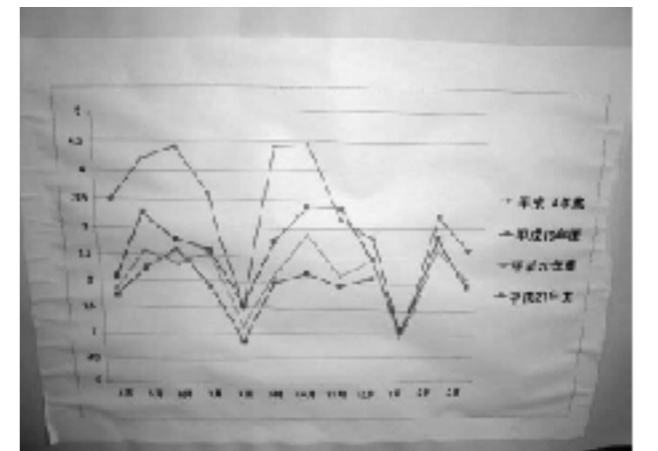
今後 食べ物をより身近に感じ しっかり味わうように

実際に栽培して食べるという、食の流れを知ることです。子供たちは、食べ物をより身近に感じているようすです。自分で苦労して育てた作物は、売られている野菜よりも美味しく感じ、愛着がわくようだ。それが食事の際に「大切に」「残さない」とにつながっている。フードリサイクルの根本について、各学年の発達段階に応じた説明をして実感させることで、食に対する興味がよりうながされ、食事を残さないようにする姿勢につながると考えている。

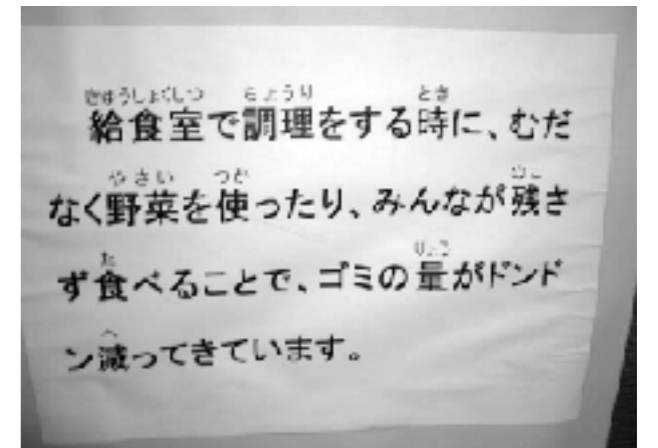
栽培活動は非常に効果的な取組であるので今後も継続したいが、平成23年度からリサイクル堆肥の有料化が始まるということで、購入費用について不安がある。取組の継続のためにはどのような方法があるのか調査、検討しているところだ。また、異動・転勤時の教員の引き継ぎ体制をどのようにしていったらよいか、などが課題として挙げられる。



廊下に体験学習のようすを掲示



給食の残食量のグラフ



「完食」と「ごみ減量」についてのポスター

広げよう
つなげよう
環境学習の輪



実施校から
メッセージ

地球環境について社会的にいろいろ叫ばれている中で、児童一人一人が意識して、身近な環境を「自分たちがよくしていくのだ」と自覚をもつことが大切です。生命のために、生きていくために必要な知識であることを教えていきたいです。また、子供たちに取組んだ結果が見えるようにし、「身近な環境について考えて、自分たちの取組で変化した!」と実感できるようにしていくことが大切なのではないでしょうか。そのために、エコライフレポートの認定証は子供たちにとって、よい後押しになっています。