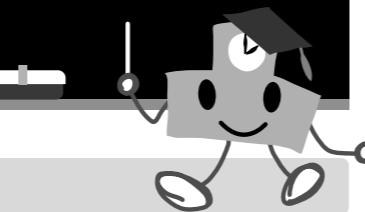


小学校の事例 清田区 美しが丘小学校

栽培から堆肥まで野菜の一生を実感させる活動で、食べ物に感謝を。

開校当初から行っている栽培活動に加え、平成21年からコンポストを利用した堆肥を使って野菜を育てるフードリサイクルを行っている。活動をとおして食べ物のありがたみを実感し、残さず食べる家庭でのエコ活動にもつながっている。



内容 調理の野菜くずから堆肥づくりへ

本校では開校当初から行っている栽培活動に、平成21年から札幌市が取組むフードリサイクルを合体させた。「野菜をつくること」や「その野菜を食べること」をとおして、食べ物を大切にする心を育てている。

学校から徒歩10分の「ももせ牧場」から無償で畑を貸してもらい、ジャガイモ、トウモロコシ、ニンジンなどの野菜を栽培している。

これらの野菜を使った調理学習を2年生と5年生で実施し、2年生は生活科で、5年生は宿泊学習でカレーライス作りを行っている。調理の過程で発生する野菜くずは、コンポストを利用して堆肥化し、その堆肥を

利用して野菜を育て、次の年の調理学習などに使いたいと考えている。



堆肥づくり

効果 食べ物の大切さを知り 残食が減少

子供たちはどれだけの時間と手間がかかって野菜が育つかを身をもって学んでいる。フードリサイクルをとおして、食べ物のありがたさを実感し、食べ物を残さなくなった。

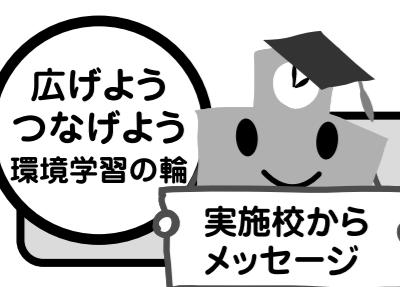
また、地域でとれたものを給食に使用しているときは、栄養教諭が給食を食べる前に紹介している。その他にも、給食だよりに家庭で役立つ情報を掲載し、家庭への啓発活動にも取組んでいる。

地域との結び付きを大切にしながら、今後もフードリサイクルを改善・発展させて取組んでいく。

栽培活動については野菜づくり、畠づくりを直接指導してくれる方を求めている。



トウモロコシの収穫

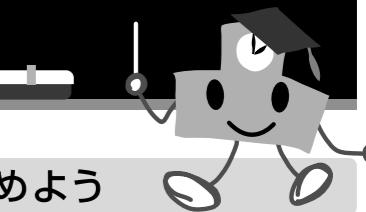


人と人との結び付きを大事にすることで、よりよい活動ができます。「ももせ牧場」には「こんなことをしました」「こんなものを食べました」など、子供たちが活動のようすを書いたお礼のカードを贈っています。

小学校の事例 清田区 平岡公園小学校

フードリサイクルに取組んでいるからこそ、残食を減らし食べ物の大切さを実感。

完食デーを設けて、食べ物の大切さを学ぶ。フードリサイクルでできた堆肥でカボチャの栽培をし、給食のメニューも考案。給食だよりで家庭へも呼びかけ、広がりを。



内容 食の大切さ 楽しみを知り できることから始めよう

本校では、フードリサイクル堆肥を使用して教材園でカボチャを育てている。平成21年には5年生がフードリサイクルで栽培された野菜を使用したメニューを考えて栄養士に提案。模造紙で9枚程のメニューがホールに貼り出され、児童が投票をして決定し、給食に登場した。また、5年生は食育について学ぶとともに教材園に穴を掘り、枯れ葉などを埋め、米ぬかを使って堆肥づくりも行っている。

また、「フードリサイクルを行っているから残してもよい」ではなく、そもそも残さない方がよいことだと理解してもらうために取組んでいる。

その取組の1つとして、毎月5のつく日を「完食デー」とし、低学年は給食の中でひとつのおかずを完食する、高学年はすべてのおかずを完食することを目標として給食を食べている。成績を発表することもあるが、無理強いはせず、子供たちができる範囲で完食を行っている。

野菜を作り、それが給食になって、残ったものが堆肥となり、また野菜を育てる力となる。その一連の流れを体験することで食べ物を大切にすること、無駄をなくすことなどを学んでいる。

効果 校内活動の活性化と家庭への広がり

無駄をなくすために、野菜くずを減らすまたは利用するということを「給食だより」でお知らせすることで、家庭や地域への啓発にもなっている。「地産地消(フードマイレージ)」などの言葉を、より身近なものにすることを目指して広く啓発を行っている。毎日積み重ねていくこと、継続していくことが大切であり、特別なことをしなくても「こんなことで〇〇が節約できた!」などの行動を日常的にできるようになればよいと考えている。



フードリサイクルについての授業風景



本校では、学年間の学びとして、1年生の時にアサガオの栽培をして種の採取まで行い、その種を次の新1年生にプレゼントするのが恒例行事となっています。子供たちは、大切にアサガオを育て、種をプレゼントするのを楽しみにしています。