

冬
休
み
前



美園小だより

令和7年12月24日
さいたま市立美園小学校
第186号 児童数 1042名
Tel 048(812)6611
Fax 048(878)6660

地域の方と共に

校長 河野 秀樹



<お米農家さんと会食>

中学年の社会科授業で活用している副読本「わたしたちのさいたま市」P126の資料「埼玉県の地いき別農産物」（JAグループさいたま調べ）には、実に53種類の農作物が例示されています。その中には、美園小の子どもたちが2学期に収穫した以下の農産物もありました。

2年生は、さいたまヨーロッパ野菜研究会の森田さんと一緒にヨーロッパ野菜の「カーリーノケール」「カーボロネロ」「カリフローレ」「紫カリフローレ」を9月に植えました。11月と12月に収穫し、給食でいただきました。子どもからは「カーリーノケールを収穫するときかたい部分があって、あまりにかたくて苦労したけど、とれたときの音がすごく気持ちの良い音でした」「ヨーロッパ野菜が入った給食を食べたらとってもおいしかったです。みんなで育てたのでとってもおいしかったです。お家でも食べたいです」等の感想がありました。

5年生は、9月に刈り取りしたお米を11月に家庭科の調理実習で炊きました。お世話になった小泉さんや平川さんと会食した子どもたちのお礼状には、「田植えと稲刈りだけでなく、たくさんのお作業があるのに驚きました。～この経験でいつもよりお米のありがたみと『いただきます』『ごちそうさま』の重要性がわかりました」等の記述がありました。

11月にくわいを収穫したにじいろ学級は、お世話になった小林さんを招いて一緒にくわいご飯を食べました。子どもたちは「頑張って植えてとったくわいがおいしかった」「ホクホクして、お芋みたいでおいしかった」などと、喜んでいました。

埼玉県広報誌「彩の国だより」11月号の特集は「彩り食材『おいしい埼玉』最前線」でした。そこには、ヨーロッパ野菜について「ヨーロッパ野菜の国内一大産地、さいたま市。より新鮮な食材を望む地元シェフたちの熱い声を受けてヨーロッパ野菜の栽培が盛んに。県では、埼玉ブランド農産物に認定。いまでは地産地消にとどまらず、全国各地に流通しています」とありました。また、くわいについては、「大きい芽が出る姿から“めでたい”との願いが込められ、縁起の良い食材。おせちの定番です。出荷 12月上旬～下旬 主産地さいたま市、草加市、越谷市」とありました。

1学期に行った学校運営協議会では、6年生の児童も参加して「学校と地域が繋がり、かかわり合うためにはどうしたらよいか」というテーマで、話し合いをしました。私のグループでは、地域や保護者が主催する行事に積極的に参加するなどという意見がありました。2学期の食育の授業をとおして、地域のことや働く方々についての理解を深め、一層親しみをもつことができました。3学期にもシェフ給食や保育所・幼稚園交流などを行い、地域とともにある学校づくりを推進していきます。