

地域の人とみんなであつんだ日本一

～比地大小学校5年生の「生き生き米新聞」が農林水産大臣賞受賞～

1月27日、東京都で「子どもファーム・ネット全国交流会」が開催され、地域や学校での子どもたちの農業体験活動をまとめた壁新聞のコンクールが行われました。

各県の予選を通過し全国から集まった壁新聞の中から、比地大小学校（豊中町）5年生の「生き生き米新聞」が、みごと最優秀の農林水産大臣賞に選ばれました。

比地大小学校では、地域の協力で毎年、実習田「実る^{みの}ん田^{でん}」で米づくりを行っており、5年生16人がその活動をまとめて制作したのが「生き生き米新聞」です。

もみから育てた米への愛情と、田んぼに住む生き物たちへの温かいまなざし、農薬の使用についての意見、お世話になった人たちへの感謝の気持ちなどを写真や手書きのイラストを使って鮮やかに表現しており、見る人をひきつけます。

審査員からは、単なる栽培記録にとどまらず、探究心、好奇心を持って米



日本一の「生き生き米新聞」。
カラーで紹介できないのが残念！



作りへの理解を広めていった様子が表現され、新鮮な感動が感じられると高い評価を受けました。また、子どもたちの投票で決める「子どもファーム・ネット大賞」にも選ばれ、ダブル受賞の栄誉に輝きました。

子どもたちは「16人でアイデアを出し合って作った壁新聞だけど、地域の人々の協力があってできた」と、東京から帰り早速感謝の会を開きました。お世話になった地域の皆さんを招いて日本一の報告を行い、収穫したもち米で作ったおはぎを食べて、受賞の喜びを分かち合いました。

日本一という大きな目標を達成した5年生たちは、「次はあいさつ運動を学校から地域全体に広げたい」と、早くも次の目標に向かって進み始めています。

シリーズ
No. 9

なんなん？ 食育

辻小学校（山本町）

辻小学校は、校内で調理する単独校方式の調理場です。また、清潔なランチルームも併設され、調理員さんの心のこもった温かい給食を全校で楽しくいただいています。

本校では、平成18年・19年度に学校給食の研究指定を受け、「食を見直し、楽しく豊かな食生活を実践していく子どもの育成」を研究テーマとして、学校全体で食育に取り組んでいます。

また、生活リズムチェックや家庭の食生活実態調査をPTA母親部会とともに実施し、生活習慣や朝ごはんの食事内容の改善、郷土料理、食文化の伝承などを家庭と連携を図りながら進めています。

なかよしバイキング給食

毎年3月は「なかよしバイキング給食」を実施しています。全校で6年生の卒業をお祝いするとともに、調理員さんへの感謝の気持ちを伝えたり、学校給食等で学んだ自分の健康を考えた食事のとり方を実践したりする機会としています。

メニュー 自分にあった量や栄養を考えて選択

- 主食 ロールパン・おにぎり・スパゲッティ
- 主菜 鮭の塩焼き・ウインナー・えびフライ・フライドチキン
- 副菜 キャベツサラダ・ブロッコリーのあえもの・ミニトマト・ポテト
- デザート いちご・キウイフルーツ・ネーブル・りんご
- 牛乳



食材には、旬の地場産物を取り入れています。