



おいしいね!

平成27年7月16日(木)

昭島市つつじが丘南小学校

校長 石川 博朗

発行 栄養士 鈴木

4年生が

「きゅうしょくゴミのリサイクル」について学習しました

4年生が社会科の時間に「ゴミ」について学習しています。学校の身近なゴミとして、給食で出る『きゅうしょくゴミ』のリサイクルについてカルピスの先生がきてくれました。

『きゅうしょくゴミ』は「野菜や果物の皮、だしをとった野菜や昆布などの午前中に出るゴミ」と「みなさんが残した給食の午後に出るゴミ」の2種類です。

一番よいのは、みなさんが残さないで給食を食べて、午後の『きゅうしょくゴミ』が0kgになることです。しかし、全員が完食することは難しいようです。

そこで、『きゅうしょくゴミ』が地球にやさしいリサイクルをされていることを学習しました。



きゅうしょくゴミを処理する
ざんさいしよりにき
「残菜処理機」

なか
中はこうなっています

『きゅうしょくゴミ』は残菜処理機という機械の中に入れます。この中にはカルピスが開発した菌が入っており、菌の働きによって野菜は分解され、最後には堆肥になります。

この堆肥は昨年つつじが丘南小学校にも配られ、各学級園で使用しました。この堆肥を使って育てた野菜などは元気においしく育ちます。

この日の授業では、堆肥のにおいを直接かいだり、触ったりしました。また、残菜処理機の中の菌が動いている様子を顕微鏡でのぞき、ふだん見ることができない菌の世界について学習しました。休み時間中も顕微鏡の周りに順番待ちの列ができるほど人気でした。

最後の感想ではみんな、「菌の世界を知ることができて楽しかった」「とてもわかりやすかった」と一生懸命授業を聞いた様子うかがえました。4年生の中から菌の博士が生まれるかもしれませんね。



2年生が

「とうもろこし」のかわむきをしました

7月13日の午後、2年1組と、杉の子学級2年生のみなさんが7月14日の給食用の「とうもろこし」のかわむきをしました。



最初に「とうもろこしクイズ」をして、「とうもろこし」について学習しました。「とうもろこし」のひげの数とつぶの数が同じことや、「とうもろこし」1本に600粒もあることがわかりました。

最後のクイズ、『「とうもろこし」の皮の数は何枚かな？』では、みんなで一緒に皮の数を数えながら皮むきをしました。

「18枚もあったよ！」「23枚あった」と、「とうもろこし」は子供たちの予想よりもたくさんの皮に包まれていたようです。

ほかの班の倍の速さで皮むきをしているとても手際の良い班や、一番外側の皮がちょっと苦手な人もいました。「先生！もう

終わり？」「このおひげをおうちにもって帰りたいな」「おうちでも皮むきをしてみるよ」と、とても楽しく皮むきをしていました。

給食当日は日直さんから「今日のとうもろこしは2年生が皮むきをしたとうもろこしです」と発表があると拍手がわきおこりました。「先生！とうもろこしをもっと食べたい！」「とうもろこしは苦手だけど、みんながむいたからがんばって食べたよ」と自分たちがふれあった食べ物を大切にする気持ちが感じられました。お手伝いありがとうございました！



ある日の給食室

のぞいてみたよ！
パート2

「ハワイアンドッグ」に挑戦！

コッペパンにウィンナーとトマトケチャップをはさむとホットドッグになりますが、7月8日の給食のホットドッグは一味違いました。常夏の島ハワイで多くの人々が食べているホットドッグをイメージしてアレンジした「ハワイアンドッグ」です。スペシャルソースをパンにぬり、ウィンナーをはさみ、アルミホイルに包んだら、熱が伝わりやすいようにアルミホイルに穴をあけてオーブンで蒸し焼きにします。絶妙なチームワークで力を合わせて作りました。