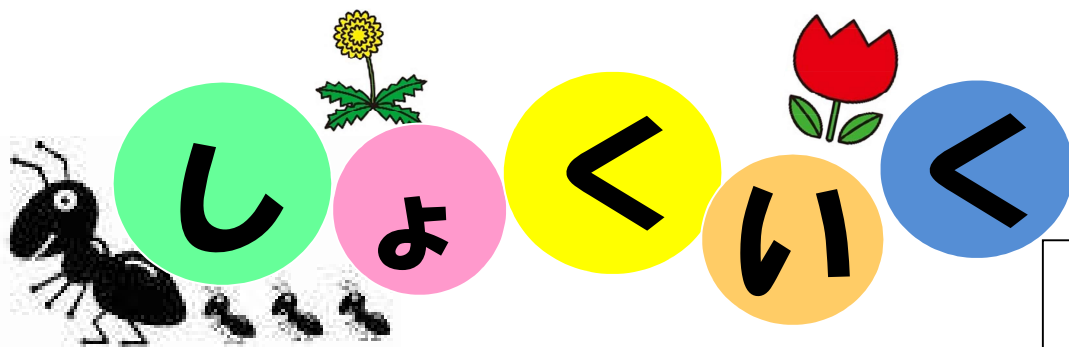




上頓野小学校

第 1 号

たんぽぽ『手作り梅ジュース』！

たんぽぽ学級では、今年度初めてたんぽぽ学級の5クラスみんなで集まり、梅ジュースを作りました。子ども達は、意欲的に取り組んでいました。高学年の子が、低学年の子にやさしく声をかける姿や、進んで片づけをする姿がみられとても有意義な活動となりました。振り返りの時間では、たくさん子ども達が手をあげ発表をしてくれました。



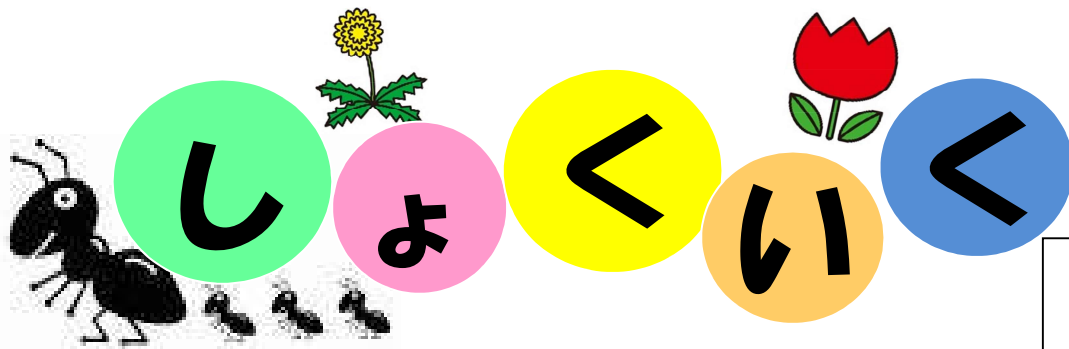
梅と氷砂糖を交互に入れるよ！



できた！
みんなで乾杯！！

完成！！
1か月待つよ！





上頓野小学校

第2号

1年生『芋の苗植え体験』

1年生が生活の学習で、さつまいもの苗を植えました。さつまいも畑は、体育館の近くの門を出たすぐ先にあります。地域の3名の方にゲストティーチャーとしてご協力いただきました。前日が雨だったこともあり、泥にはまってしまい足が抜けずなかなか畑に進めない子もいましたが、全員2本の苗を大きくなってほしいと願いを込めながら植えることができました。秋に収穫して、12月には焼き芋パーティーをする予定です。子ども達もとても楽しみにしているようです。おいしいお芋に育つのが楽しみです。

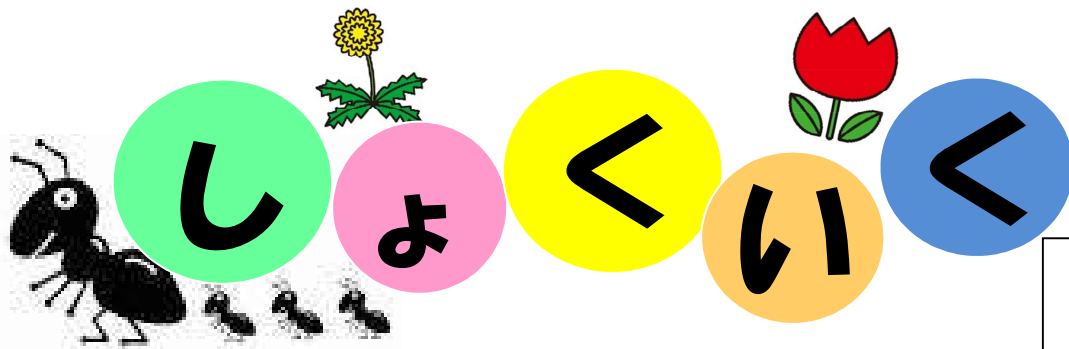


地域の方が分かりやすく
教えてくれたよ！

おおきなあれ！！

お芋ができるの楽しみだな！！





上頓野小学校

第3号

2年生『夏野菜を育てよう』

生活科の学習で、5月の上旬に子どもたち一人一人の鉢にはミニトマトを植え、花壇にはきゅうり、なす、ピーマン、パプリカ、枝豆、オクラを植えました。子どもたち一人一人が育てているミニトマトには黄色の花がつき、緑色の実がなってきました。学級花壇の野菜たちも花が咲き、ピーマンやパプリカには実がなり、どんどん大きくなっています。子どもたちは毎日水やりを欠かさず頑張っていて、友達の手にも水をかけている様子をよく目にしています。互いに助け合って、ミニトマトやピーマンのように大きく成長していったほしいと思います。

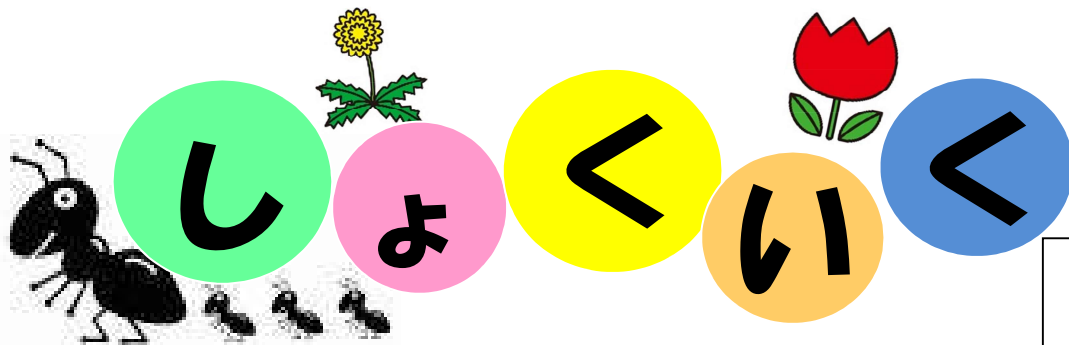


タブレットを使って成長
の記録を取ったよ!!



黄色い花が咲いたよ!
早くトマトが収穫できる
のが楽しみだね!!





上頓野小学校

第4号

5年生『料理の上手な選び方』

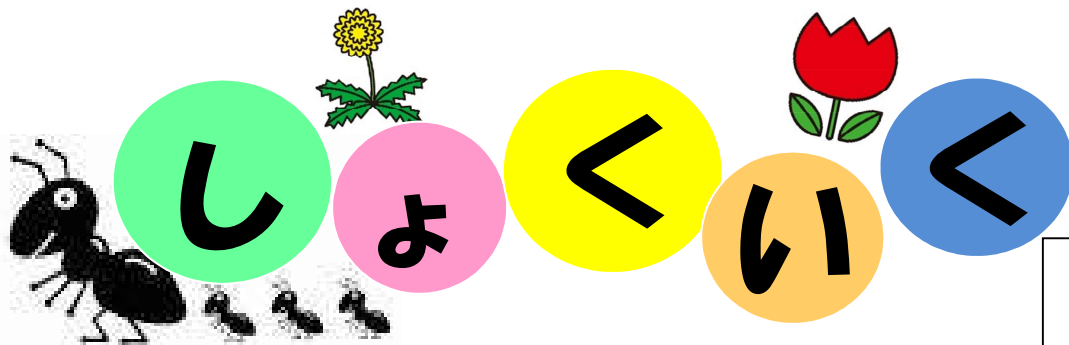
自然教室での朝夕のバイキングに向けて、栄養教諭の坂元先生をゲストティーチャーに迎えて授業を行いました。給食を例にして、一食の献立は主食（エネルギーになる）、主菜（体をつくる）、副菜（体の調子を整える）、その他から成り立っていることを学びました。自分でメニューを選んで、バランスの良い献立を考えることができました。バイキングでも好き嫌いではなく、バランスを考えて、食べてほしいと思います。



バランスの良いメニュー
は・・・

バイキング楽しみです!!





上頓野小学校

第5号

5年生『調理実習』

今回は、野外炊飯に向けて家庭科の学習で調理実習を行い、味噌汁を作りました。本格的な調理実習は2回目でしたが、恐る恐る包丁を使う子、包丁を使い慣れている子と様々でした。班の友達と協力してどの班もおいしく作ることができ、みんな満足そうに食べていました。片付けでは、どの班も食器をピカピカに洗い、使う前よりもきれいにしようとする姿が見られました。この「来たときよりも美しく」という気持ちを自然教室でも忘れないでほしいと思います。日曜日からの3日間、5年生の仲をさらに深めてさらに成長して帰って来てほしいです。



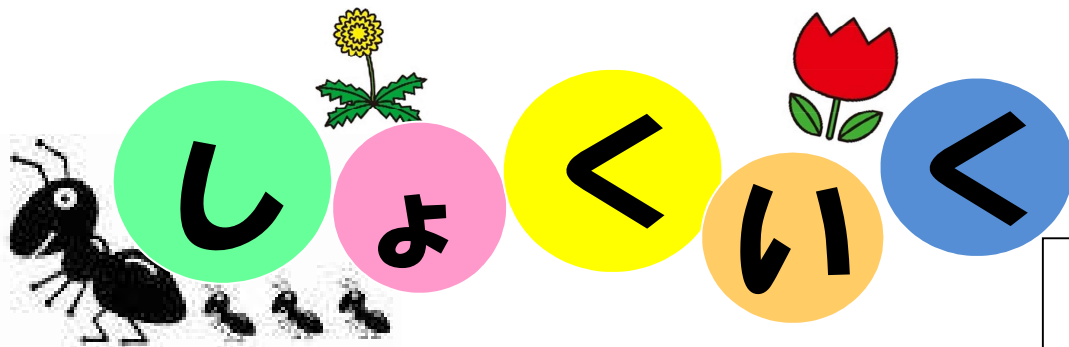
包丁は気を付けてね!



いただきます!!

おいしくなーれ!!





上頓野小学校

第6号

5年生『自然教室』

10月15日～17日の3日間、国立夜須高原青少年自然の家で自然教室を行いました。フィールドビンゴ、肝試し、キャンドルの集いなど、班の仲間と協力しながら、自分たちの力で頑張りました。

朝夕のバイキング、2日目の昼ご飯のカレー作り、学校で学んだことを生かして、栄養のバランスに気を付けながら料理をよそいだり、包丁やピーラーなどの刃物の扱い方に気を付けて調理をしたりすることができました。自分たちの力で成し遂げたこの3日間、子どもたちは、一段と成長できました。お家や学校生活でも、この経験を生かしてほしいです。



栄養のバランスを考えたよ！
おいしい～！！

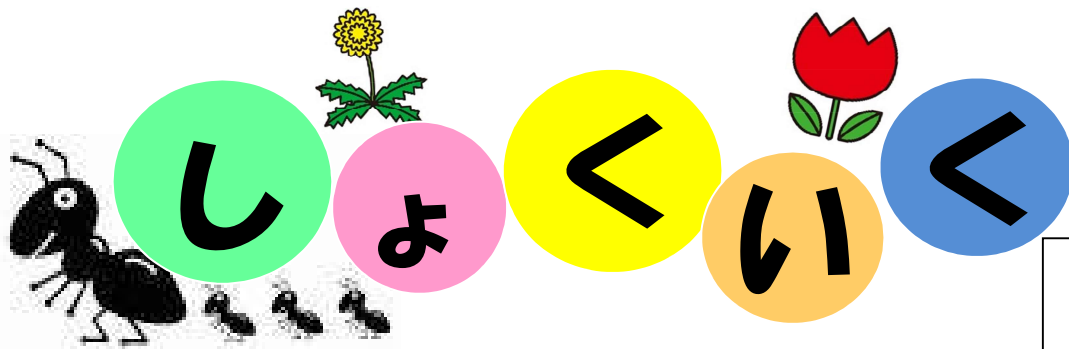


いただきます！！



火をおこすのって大変だ！！





上頓野小学校

第 7 号

3年生『すがたを変える大豆』

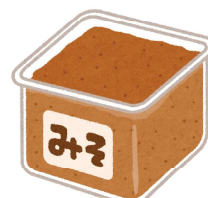
地域の方にご協力いただき、7月に植えた大豆を収穫しました。たった一つの小さい種から大きな葉と多くの大豆ができていることにみんなびっくりしていました。また子どもたちから「これが味噌やきな粉になるんだ」という声が聞こえました。大豆を発酵させると味噌や納豆になり、茹でると豆乳になることを、国語科の学習だけではなく、実際に収穫することで学ぶことができました。

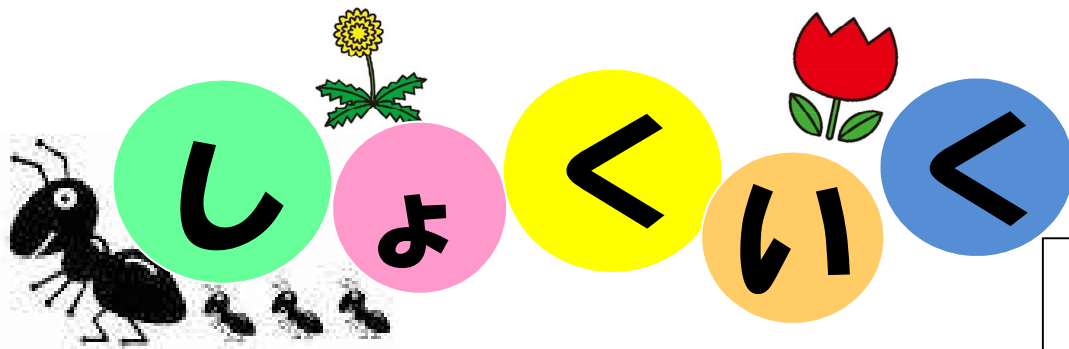


地域の方に大豆の収穫の仕方を教えていただきました!!



これが大豆!!味噌や豆腐になるんだ!!
すごい!





上頓野小学校

第8号

『地産地消の取り組み』

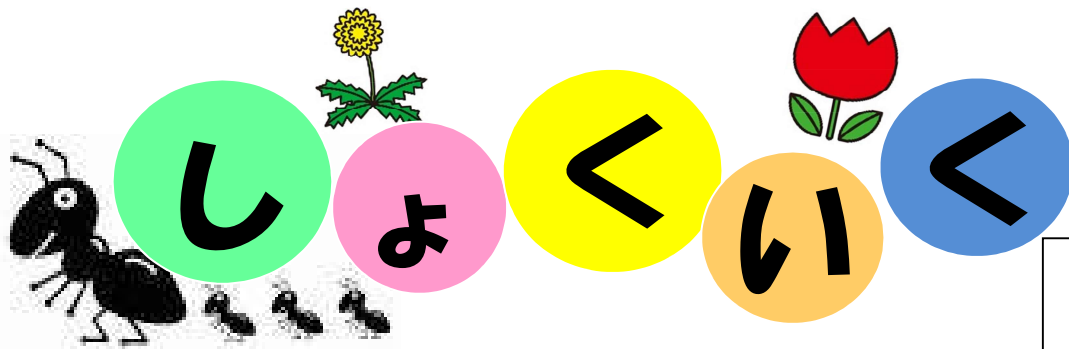
上頓野小学校では、給食室前の廊下に地産地消について掲示しています。子どもたちはその日の給食に福岡県産、直方市産の食材が使われていると知り、地産地消に興味を持っています。地産地消を行うことで、「新鮮でおいしい」「作った人が分かる」「食糧自給率が上がる」「環境にやさしい」といいことがたくさんあります。農家の方や調理員さんに感謝していただきましょうね。



今日の給食は、直方市の玉ねぎが
使われているんだね!!



地産地消とは・・・
地域で生産された食べ物を
地域で消費すること



上頓野小学校

第9号

『地産地消の取り組み2』

今回は、地産地消の取り組みで、福岡県産の柿をいただきました。福岡県は柿の収穫量が、和歌山県、奈良県に次いで3位です。子どもたちも知らなかったようで、びっくりしていました。自分で柿をむいたことのある子どもはほとんどいなかったようです。

子どもたちの感想で「初めて自分で皮をむいて、食べた柿は今まで食べた中で、一番おいしかったです。」「家でも自分で皮をむいて食べたいです。」と発表していました。よい経験になりました。



包丁は自然教室でも使ったからばっちりです!!

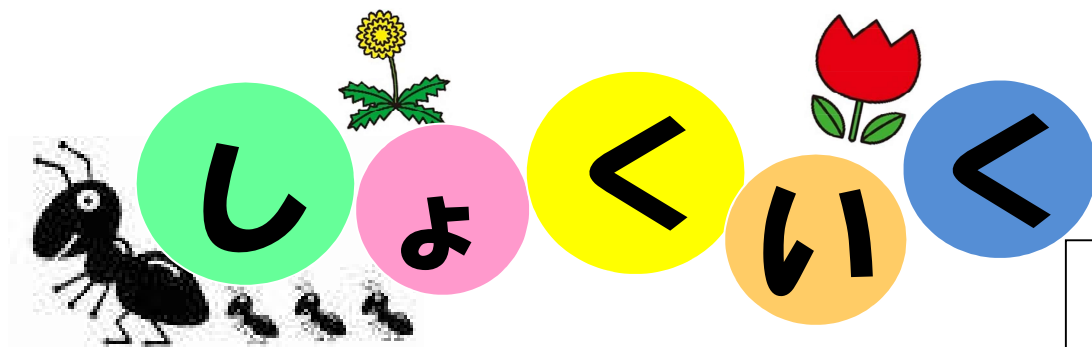


あまくておいしい~!!



上手に柿の皮をむけました!!





上頓野小学校

第 10 号

1年生『芋ほり』

芋ほりをしました。1学期に植えた芋の苗が大きくなり、掘っても掘っても大きな芋がどんどん出てきました。

子どもたちは、「宝さがしみたいでワクワクしました!」「4つのお芋が繋がっていました!」「こんなに大きくなるなんてびっくりしました。」と楽しく芋ほりができたようです。



こんなに取れたよ!!

