

おおぶけ

上越市立大湊小学校

生麹菌の観察



親子で作ろう
地場野菜で朝ごはん



収穫体験 集合写真

**地域のお宝を子どもたちへ！
地場産給食とみそ作りから広がる食の世界
～若手生産者と考える新しい食育のかたち～**

どんな活動？

6年間を通して地域の食と農業と環境を子どもが主体的に学ぶことができるように、「諸感覚をはたらかせて食とかかわること」「地域の人・もの・ことを生かすこと」を活動理念とし、給食・食育・生活科・総合的な活動の時間等を総合的に考えた食育を地域生産者との協働で計画・実践しています。

活動のきっかけは？

当校区は、米・大豆・野菜の第一次産業区であり、6次産業化で農産物の消費拡大にも力を入れています。子どもが楽しみながら地域のよさに気付くことができるように、米、大豆、麹菌、発酵に着目したみそ作りを生産者との協働で始めました。



生産者とみそ作り

今後の主な 展開予定…！

- ・頸城区学校給食地場野菜クラブと密に連絡を取り、お互いのアイデアを取り入れていきたいです。
- ・発酵等に着目したみそ作りを継続したいです。