大分市立森岡小学校（農育・食育）
（農業女子PJメンバー × 大分県拠点）

みどりの食料システム戦略
「調達　生産　加工・流通　消費」

3.さつま芋を使った調理実習

実習打合わせ

調理実習日/参加者数

月　日(　) 5時限6時限　　時　分 ～ 時　分　　中休み(　時　分 ～ 時　分)
調理の先生(坂本　薫さん)　　学校(先生：　生徒：　保護者：　)　農業女子PJ(　)　県拠点(　)

献立(デザート) / 材料(50人分)

調理時間　　試食時間

準備するもの（小学校）

準備するもの（調理の先生、農業女子PJ、県拠点）

坂本先生

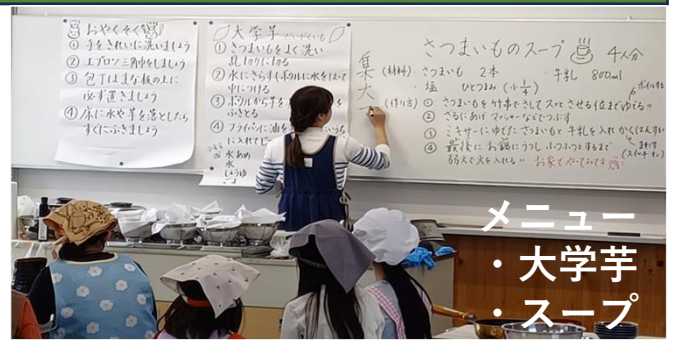
農業女子PJ

県拠点　・ジュニア農林水産白書2024版50冊(日本の食料や農業の特徴、環境との関わり、日本の森林の特徴、日本の海で獲れる魚の特徴等がわかりやすく学べる)

その他

家庭科室入室可能時刻：準備のため少し早めに
各種説明時間：みどりの食料システム戦略（県拠点）保護者向け説明時間の有無

説明



実習

集大成

- 6/17 苗植え
- 10/4 生育観察
- 10/25 収穫
- 1/31 調理実習

児童の感想

〇芋ほり
・大きな芋を二つ家に持って帰ったらパパが喜んでくれて芋天にして食べたら凄く美味しかった。
〇調理実習
・さつま芋のスープをはじめて食べたけど、美味しかった。
・さつま芋を油で揚げているときブクブクして、面白かった。
・めっちゃ楽しかった。など

期待される効果

・食べ物を大切にする心。
・食ロスの削減。
・持続可能な消費の拡大。
など