

越前町宮崎学校給食センター



● たけのこ掘り

食育ボランティアさんの竹林で、たけのこ掘りを体験しました。

宮崎地区が有名なたけのこの産地であることや、裏年でもたけのこがとれるよう工夫していることなどを教えていただきました。

たいへんでしたが、コツを教えていただいて、うまく掘ることができました。

● ほおば飯作り

学校自然公園で「ほおの葉」を収穫して、食育ボランティアさんにお手本を見せていただきながら、郷土料理「ほおば飯」を作りました。

田植えが終わった後の「さつきあげ」で、『お米がたくさんとれますように』と願ってお供えしたことなども教わりました。



● 有機栽培で野菜作り

食育ボランティアさんの指導を受け、有機栽培での薬物野菜（小松菜・水菜・ほうれん草）作りに挑戦しました。

土作り、種まき、ネット張り、草むしり等、一生けん命取り組みました。

残念ながら小松菜以外は虫に食べられてしまいましたが、有機栽培の難しさや生産者の苦勞が分かりました。



● **ピーマン
（ニューピー）の収穫**

大きいもの、変わった形のものなど、いろいろなピーマンをかごいっぱい収穫し、選別作業も体験させていただきました。

この後、焼いたピーマンにしょうゆをかけたものを試食しました。苦くなくておいしかったので、ピーマンが苦手だった児童も残さずに食べました。

● **ニューピーで調理実習**

児童が育てた“ニューピー”を使い、食育ボランティアさんに作り方を教わって「なんばみそ」を作りました。

ピーマンの葉も調理して食べられることを知りました。

いろいろな野菜の葉を持ってきて、クイズも出してくださいました。



● **食育ボランティアさんと
交流給食**

たけのこの収穫やお米の学習、調理実習でお世話になった食育ボランティアさんをお招きして、交流給食を行いました。

この日の献立にも宮崎地区の食材をたくさん使いました。

給食と自分たちで作った「なんばみそ」を味わいながら、食育ボランティアさんといろいろな話をしました。