

授業でも！
つかえる

ちゃぐりん

VOL.68



◇記事名:『ちゃぐりん』2018年12月号
「藤田先生のあっぱれ野菜塾」 p28～32

◇対象:科学クラブ(4～6年)、給食の時間(4～6年)

文・藤本勇二(武庫川女子大学 専任講師)

野菜を育てることで、野菜のもつ生命力に触れたり収穫することで達成感を得るよさがあります。小学校や中学校の技術科では、野菜や花の栽培が行われています。生活科や総合的な学習の時間、行事等で野菜を育てていれば、「藤田先生のあっぱれやさい塾」の記事を活用するといいいでしょう。野菜を育てていないときは、給食の献立に合わせて、この記事を紹介すると、子どもたちは野菜に興味をもってくれます。ここでは、「あっぱれやさい塾」を授業に取り上げるヒントを紹介します。

1:スプラウトを育てよう:(小学3～4年、科学クラブ)

スプラウト栽培は、収穫までの期間が短く、短期間で成果がでます。また、簡単な準備で、しかも一人一鉢の栽培も可能です。さらに時期を選ばずに栽培ができますし、自分たちが学んだことを生かして、さらに2度目の栽培に挑戦することもできます。こうした特長は、学校での教材に大いに適していると言えます。

本記事を参考にして、トウモロコシの栽培に取り組んでみましょう。容器の準備や種まき、育て方等が分かりやすく紹介されています。豆の部分を水に浸けておくだけで、ニョキニョキ生えてくる豆苗に子どもたちは野菜の生命力を実感できます。

2:リサイクル野菜:(小学5～6年、科学クラブ)

トウモロコシを収穫後、霧吹きで水をかけると再び収穫できます。まさに「リサイクル野菜」です。トウモロコシのリサイクルをきっかけに、ダイコンの葉っぱの近くのところ、ネギの根っこ、ニンジンの頭の部分などのリサイクルに挑戦してみましょう。残り野菜を容器に入れて水をやるだけの水栽培で、何日かすると葉っぱや根が伸びてきます。根の部分にウレタンのついたミツバやクレソンなどは背の高い容器を、背の低いハクサイなどは浅いジャムのビンなどを使って水栽培します。ダイコンのような安定した野菜なら、プラスチックの皿でも大丈夫です。置き場所は直射日光の当たらないところがよいでしょう。一週間もすれば、緑の葉や白い根が出てきます。調理後に残ったクレソンをコップに水を入れてさしておくと根が生えてきます。クレソンはもともと水辺の植物なので水栽培でも十分に育ちます。水栽培に挑戦してみましょう。野菜の生命力には驚かされます。家庭科の調理実習で使って残った野菜で実験してみてもよいでしょう。

3:エンドウ豆ってどんな豆:(小学4～6年、給食の時間)

知っている豆を発表します。子どもたちからは、枝豆、エンドウ豆、大豆などが出てくるでしょう。大豆は、豆腐、納豆、みそ、醤油などを作るために使われる、あずきは、あんに加工されて和菓子や菓子パンに使われるといった利用法について紹介します。

トウモロコシ&エンドウ編のクイズを紹介して、グリーンピースやサヤエンドウ、スナックエンドウについて話します。時間があれば、「そらまめくんのベッド」(作・絵 なかや みわ)を用いて、豆の種類や殻の特徴に関心を持たせるといいでしょう。また、エンドウの花の写真のクイズをきっかけに、野菜の花を給食の献立に合わせて紹介することもできます。



JAグループの食農教育を
すすめる子ども雑誌

ちゃぐりん

Child Agriculture Green

子どもたちに伝えたい!

2019年1月号

おすすめ記事

左依先生のサイエンスクッキング

掲載ページ: 19~21P



連載企画の為後左依先生のサイエンスクッキング、今回のテーマは「リンゴ」です。「一日1個食べれば医者」を遠ざける」といわれるほど栄養豊富なリンゴの不思議な魅力を、たっぷり紹介します。

甘酒&甘酒ドリンク

掲載ページ: 22~23P



米こうじから作る甘酒の作り方を教わりましょう。基本の甘酒の作り方はもちろん、牛乳と混ぜたり野菜とスムージーにするなど甘酒の美味しい飲み方を、ぜひ試してみましょう。保存の仕方も紹介します。

イッコとニコのふしぎラボ

掲載ページ: 33~35P



イッコとニコのふしぎラボ、今回の企画は「再生紙グリーティングカードの作り方」についてです。不要な紙と野菜くずを使用して、手づくり再生紙を作ってみましょう。野菜くずが残ったときのエコな活用方法の紹介です。

ホットケーキミックスでいつでもおやつ

掲載ページ: 40~41P



第9回を迎える連載企画、今月は、「貝が選べるベビーカステラ」の作り方です。たこ焼き器を使うと可愛い簡単なミニおやつが作れます。中身を工夫して、みんなで楽しみながら作ってみましょう。