



食育だより vol.8 柳井市立小田小学校

～1月20日に、魚の料理教室を実施しました。＊～



目の前に海がありながらも、なかなか魚にふれたり、家庭で魚料理を食べたりする機会が少なくなっている今日、地元のプロフェッショナルである山口県漁業協同組合柳井支店 酒井章さんを講師としてお招きし、地場産の魚やその調理方法について教わりました。朝から参加して下さった保護者の方々へは、ハマチのさばき方や煮干しのだしの取り方などについて丁寧に教えていただきました。炊かずご飯・ハマチの刺身・あら炊き・カツ・みそ汁といった豪華な料理を、和やかな雰囲気の中で楽しく学びました。5・6年生の家庭科では、カツを調理し、魚が苦手だった児童も、自分で作ったカツを食べておかわりするほどでした。今回の魚の料理教室を通して、地場産の魚について理解を深めるとともに、郷土を大切に思う心を育むきっかけとなりました。これから家庭でもおいしい魚を味わう機会が増えるといいなと思います。



わたしは“家事の主役”の取組について

今年度の取組

回数	実施月	児童への課題
1回目	5月	家族を助ける家事を見つけて、やってみよう！
2回目	7月	「毎日できる家事」を続けて、やってみよう！（1年生は1回目）
3回目	9月	朝食をしっかりと食べて2学期を元気に過ごすために自分ができることを考えて、やってみよう！
4回目	11月	一人でごはんを炊いてみよう！
5回目	12月	新年を気持ちよく迎えるために、自分が家族のためにできる家事を考えて取り組んでみよう！

子ども達の自立・自律に向けて、日々の食育活動への取組へのご理解ご協力、本当にありがとうございます。今年度は、毎回の取組を正面玄関に掲示しました。イラストや文章で順序立ててわかりやすくまとめていたり、写真入りだったり、毎回子ども達一人ひとりの工夫を感じられる内容でした。お家の方のあたたかいコメントも励みになり、楽しんで取り組んでいる様子が見られました。

「継続は力なり」です。何事も一生懸命取り組んだ分だけ自分に返ってきます。基本的な生活習慣を身につけ、将来への自立に向けての第一歩だと前向きに考え、今後も継続してお家の様々な手伝いをしてほしいと思います。

