



地場産物わかめについて学んだよ！

給食週間の最後の日、1月30日(金)に、地場産物のわかめを給食で使いました。使用するに至るまでには、広島市水産振興センターの田村さんや広島市漁業協同組合理事の春山さんや花木さんに大変お世話になりました。

当日は朝から栄養士が作成したVTR「わかめができるまで」を放映しました。内容は『広島市や広島県の地場産物の紹介』『わかめの成長の様子』『わかめの海での調査』『漁業協同組合理事 春山さんインタビュー』『わかめクイズ』など織り交ぜた約8分のVTRです。「生わかめ」・「ゆでて緑色になったわかめ」も展示しました。春山さんの愛嬌のある話振りが児童には印象に残ったようでした。



3年生は詳しく学習



朝市(富士見町)やスーパーで買ってね!!

4時間目 あの春山さんが皆実小学校に来てくださいました。「わぁビデオの人だ！」印象深かった春山さんの姿を見て声をあげた児童もいました。

3年生は社会科「わたしたちの広島市」を学習するときに、“ひろしまそだち”の地場産物について学びます。まだ「ひろしまわかめ」は売りだしたばかりなので、掲載されていませんが、きっと将来は、“ひろしまそだち”の仲間入りをすると思います。



わかめの赤ちゃんを育てておられる田村さんには、12月にわかめの赤ちゃんも見せてもらいました。



2ヶ月でこんなに大きくなりました。冷たい水でしっかり洗うのは大変！



わかめをお湯につけると、茶色から緑色に変わったよ



一緒に給食

みそすいとんにわかめが入りました。

テレビ局や新聞記者の人たちも取材に来たよ。
広島テレビ・ホームテレビ・RCC・ケーブルテレビ
朝日新聞・中国新聞

ビデオ放映や食べてみての子どもたちの感想は・・・

歯ごたえがいい。海のおいがして良かった。地場産物だから良い。普通のよりつるっとしておいしかった。しゃきしゃきしておいしかった。
わかめを買いに行きたくなった。作っている人は寒い中なのに大変と思い感謝している。
おじさんの話が心に残った。わかめの育て方がわかった。

“ひろしまそだち”小松菜！さてどちら？

広島市水産振興センター（西区商工センター）だけでなく、広島市農業振興センター（安佐北区深川）からも、“ひろしまそだち”の農産物（小松菜・ほうれん草・里芋・パセリ）を提供していただき、ランチルーム（多目的教室を利用）に展示しています。

30日には、小松菜とほうれん草を各クラスに配り、それぞれの野菜の特徴をしっかりと見てもらいました。



ほうれん草
カルシウム 49mg
鉄 2.0mg



小松菜
カルシウム 170mg
鉄 2.8mg

地場産物クイズにも挑戦したよ！

もう一度挑戦してみましょう。線で結んでみてね。



・グリーンアスパラガス
（世羅町・三次市）
炒め物やサラダにした。



・黒だい（広島湾）
からあげや鯛飯にした。



・くわい（福山市）
からあげがおいしかった。



・わけぎ（尾道市）
めたやサラダにした。



・じゃがいも（安芸津町）
ベーコンポテトに使った。

・カキ（広島湾）
カキフライ 3月にお楽しみフライで登場。

・春菊（広島市）
あえものにした。意外ににがなかつた。

・大根（高野町）
大根のピリカラ丼はたくさんの大根が食べられる。

