

味のわかる子どもたちを育てたい

本校の給食では、毎日、様々な学びの材料を提供しています。11月9日(月)は、ネギやショウガとともに出汁(だし)を取ったあとの鶏ガラと昆布を、栄養教諭が教室で子どもたちに見せました。どんな感想をもったか、お家でご家族に話した子どもたちも多かったのではないのでしょうか。

ご家庭で毎日、最初から出汁をとって食事の準備をするのは難しいと思います。

しかし、出汁というものがあること、多様な出汁の材料について知ることは、とても大切です。昼食を給食で取っている教員も、お米の味、汁の塩味や出汁の味に敏感になってくるのを感じています。大人でさえそうなのですから、柔らかな脳を持つ子どもたちはなおさらでしょう。これからも良い給食を提供することの大切さを強く感じます。



きのこの先生からミニ講義！

11月12日(木)、東京農業大学森林総合科学科教授で、東京農業大学「食と農」の博物館館長でもある江口文陽教授によるきのこについてのミニ講義が行われました。対象は、1年生。健康によい食用としてのきのこだけではなく森のお掃除屋さんとしてのきのこについてなど、クラスごとに楽しいお話をいただいた後、毒きのこはどうやって見分けるの？ マツタケの値段が高いのはなぜ？ 世界で一番大きいきのこは？ などと元気な質問にも丁寧に答えていただきました。



さらに、1年生と2年生は全員、ご提供いただいたブナシメジとエノキタケを1パックずつお土産にいただき、大切にお家に持ち帰りました。低学年の子どもたちの中にはまだ、きのこが苦手な子どももいますが、これを機会にきのこへの興味は大きく増したことでしょう。素敵なマッシュルーム柄のシャツでいらしてくださった江口先生、今後はNHKの「チコちゃんに叱られる」にも出演されるそうです。お楽しみに。

「食と農」の博物館を見学

11月13日(金)、1年生は東京農業大学「食と農」の博物館にお邪魔し、稲花タイムの学習をしました。世田谷キャンパスの中を通り、博物館に向かった1年生にとっては、初めての「食と農」の博物館です。新型コロナウイルス感染予防のための入場制限をよく理解したうえで、子どもたちは、博物館の常設展示を中心に見学しました。これを機会に、この素敵な博物館が子どもたちにとって身近なものになることを願っています。なお現在、「食と農」の博物館では興味深い二つの特別展示『「歯」から見る恐竜時代展』および『自然の中の数学展』が、開催されています。休館日をご確認の上、保護者の皆様には、HPより予約をしての訪問をお進めします。「食と農」の博物館前、背の高いケヤキの落ち葉にも、季節を感じる事ができるでしょう。

「食と農」の博物館：<https://www.nodai.ac.jp/campus/facilities/syokutonou/exhibits/>

秋を探して

気持ちのよい晴れた日、2年生は秋を探しに、校舎の外に出て少しだけ散策しました。教室とは違い、歩く、外気を吸う、落ち葉に触れるなどという機会は、子どもたちの五感を大いに刺激したようです。担任教員からも、まとめの授業での子どもたちの表現力が、いつに増して素晴らしかったという感想が聞かれました。秋そして冬の訪れを感じるためには、有名な場所、あるいは混んでいる場所に行く必要はまったくありません。子どもたちにも、身近な場所を楽しみ、自然の多い場所を喜び気持ちを育てたいものです。ご家庭でも、秋探し、冬探しのお散歩はいかがでしょう。



チューリップの球根を植えました

昨年につき、プランターに50球ほどのチューリップ、そして水仙などの球根を植えました。4月に入学してくる新入生を迎える準備です。農大稲花小の子どもたちは、よく気づく子どもたちばかりです。「何を植えたの？」と話しかけてきます。隣のプランターにはカブが播いてあるのも気づいたようです。また、校舎脇にカマキリのタマゴが産み付けられているのを発見。最初に気づいた子どもたちは、ほかの子どもたちに内緒にしておきたいという気持ちと、みんなに教えたいという気持ちが拮抗していたようですが、みんなが大切にするように教えてあげよう、という結論に。教育後援会のイベント「親子芋掘り体験」以来、ずっと職員室の窓辺で水栽培しているサツマイモの葉っぱも、元気です。葉っぱを見たかったから茎も持って帰ればよかった、と残念がる子どももいました。よく観察し、変化を楽しむことは、サイエンスの第一歩ですね。

校長 夏秋 啓子