

11月27日(木) 学校生活

【食の多様性】

多様性を理解し、取り組んでいる来住小は、ハートフルラン記録会にも現れます。そこで、食の多様性も考えましょう。日本を訪れる外国人は美味しいはもちろん、衛生管理が行き届いている日本を賞賛しながらも、出汁など活用したうま味の使い方、水や食料を大切に使い共存している日本の精神を感じているそうです。そのうえ、和食のカテゴリーだけでも多くの種類があり、養殖や中華においても日本独自に発展したオムライスやラーメン。また、狭い日本の国土で食の様相が大きく異なり、全く違う食文化を楽しめるそうです。食は、地域のあらゆる要素を巻き込み、生産者、加工業者、配送業者、器など伝統工芸品、文化の継承やアーティストの育成にもつながり幅広いということ。来住っ子ならではの地域のつながり。まさに、昨日は、5年生の米をガラス鍋で炊いたご飯。とサツマイモを使った味噌汁。3,4年生はそば打ち体験。地域と共存しているからこそ。多様性を食で理解する1つを紹介しました。





6年生家庭科調理実習です。



炊飯器ではなく、ガラス鍋で炊きたい



IHだけど、石井先生の工夫が

