鈴鹿市立箕田小学校　　令和３年７月６日（火）

みだっ子

NO１１

学校教育目標
心豊かで，明るく，実行力のある子の育成

https://www.edu.city.suzuka.mie.jp./esmida/　TEL385-0506　FAX 385-0815

「食育」の学習（4･5年生）をしました！

「食育」とは食べ物についての様々な知識やバランスの良い食事をとろうとする力を身につけ，健康な生活が送れるようにするための学習です。“食べること”＝“生きること”！

成長期の子どもたちにとって，食事は大切なものですが，大人になってからも心身共に健康に過ごしていくためには，安全な食材を見極め，栄養バランスに気をつけることが大切です。

６/１０(木)４限目は，５年生が地産地消について学びました。給食のメニューから三重県産や鈴鹿産の食材を調べたところ，地元の食材がたくさん使われていることに気づきました。

５月１３日のメニュー「わかめごはん，鈴鹿のお茶うどん，五目豆，牛乳」では，以下のような地元の食材が使われていました。

三重県内産の食材：　大豆　ごはん　お茶・みそ・たまねぎ(鈴鹿市)　　ひじき　　牛乳

６月の献立表からも，三重県産の食材がほぼ毎日使われていることがわかりました。

地元で作られたりとれた食材を，地元で使う「地産地消」は，新鮮なものを手に入れることができるとともに，作られている環境がわかり，安心して口にすることができます。食の安全とともに地域の食文化についても学ぶことができました。

また，６/２５(金)には，４年生が給食から出るごみについて，その分別方法やリサイクルされるものを考えました。箕田小の調理室では，通常で２８０人分の給食を作っています。調味料のビン･ペットボトル，缶詰の缶，野菜などを入れる段ボールなどは，リサイクルごみとして扱い，環境に配慮した取り組みをしていますが，一番頭を悩ましているものが，食べ残しです。５月の給食で，一番食べ残しが多かった時には，約１５人分（作られた量の５．４%）の量が廃棄されています。給食だけでなく，日本全体でも“食品ロス”が大きな問題となっています。国民一人当たり１日に約１３０ｇ（お茶碗約１杯のご飯の量）の食品ロスがあるようです。栄養教諭の北川先生からは，『食べれば栄養，残せばゴミ，食べれる量を，好き嫌いをせずに食べましょう』と指導していただきました。

＜５年生の授業から＞　　＜４年生の授業から＞

4年生　社会見学に行ってきました！

６/２９(火) お天気に恵まれ，４年生が社会見学に行ってきました。見学地は，四日市の環境学習情報センター・四日市市立博物館，川越町の北部浄化センターの３カ所でした。

＜環境学習情報センター＞

ごみ問題を中心に環境の学習をしました。三重県の一日一人当たりが出すゴミの量は９４７ｇで全国平均よりも少し多いそうです。三重県ではゴミを減らすために３Ｒ(Reduce・Reuse・Recycle)運動に取り組んでいることを教えていただきました。

① リデュース(物を大切にし，ごみを出さない，例えば，マイバックの使用によるレジ袋の削減)

② リユース（いらなくなった物を譲り合って使う）

③ リサイクル（資源として再利用する）

３Ｒ運動の中でも，特に環境に効果的なのはリデュースとリユースだそうです。と言うのも，リサイクルには，かなりの経費やエネルギーを必要とし効率面で良くないそうです。まずは自分たちの足元から！ 生活の中で少しでもゴミを減らし，将来の地球環境を良くしていこうと考える機会となりました。

＜北部浄化センター＞

学校や家庭，工場から出た汚れた水（下水）をきれいにする施設でした。次の４段階の工程を経て，きれいな水によみがえらせ海に流すそうで，施設内で水が変化していく様子も見学させていただきました。施設から出た水は，太陽の熱により海で蒸発し雲になり，やがて雨となって地上に戻り循環されます。私たちの生活にとって水は貴重な資源，大切に使わないといけませんね。

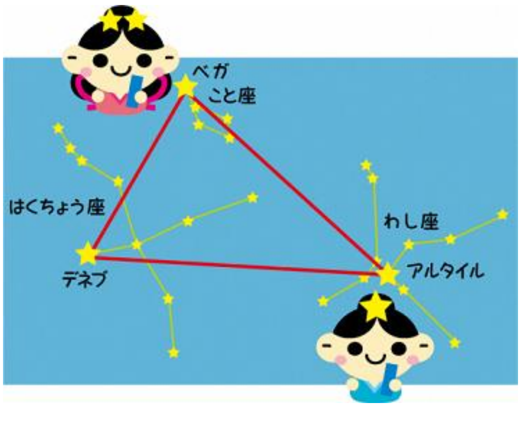
① スクリーンという機械で大きなゴミを取り除く

② 沈殿池で，小さなゴミを沈める

③ 水槽で，水に溶けている汚れを微生物（バクテリア）に食べさせる

④ 汚れを微生物（バクテリア）ごと沈める

＜四日市市立博物館＞

プラネタリウムで星座早見盤も使って，夏の大三角のベガ(おりひめ)とアルタイル(ひこぼし)，デネブの見つけ方を教わりました。

二学期の理科では，月や星の動きについて学習しますが，今回は，その予習となりました。